

OLIVE OIL HUILE D'OLIVE

L'huile d'olive

Si l'huile d'olive est depuis des millénaires directement liée à l'histoire des civilisations des pays méditerranéens, elle est aujourd'hui un produit très contemporain dont la consommation se développe dans tous les pays du monde.

Les données économiques présentées par le Conseil Oléicole International (COI) mettent en lumière cette globalisation de la demande avec une commercialisation dans plus de 150 pays, même si les pays du bassin méditerranéen demeurent les premiers consommateurs.

Ainsi les exportations des pays producteurs vers le marché mondial continuent leur progression. L'étude sur le potentiel de production et d'exportation d'huile d'olive tunisienne montre les enjeux du commerce de l'huile d'olive pour les pays producteurs du bassin méditerranéen.

Les propriétés nutritionnelles, biologiques, gustatives et physicochimiques de ce jus de fruit qu'est l'huile d'olive expliquent l'intérêt du consommateur pour cette huile végétale.

L'huile d'olive est reconnue pour être un composant essentiel de la « diète méditerranéenne » dont les bénéfices pour la santé sont reconnus. Mais si elle bénéficie d'une excellente image santé auprès du consommateur, peu d'allégations nutritionnelles et de santé sont autorisées par la réglementation européenne. Seul l'effet des polyphénols a été validé par l'EFSA.

Ce dossier présente le rôle de la fraction phénolique mis en évidence par des études épidémiologiques qui confirment l'effet protecteur d'une alimentation riche en huile d'olive au regard de l'incidence des maladies cardio-vasculaires. Les effets protecteurs de l'huile d'olive contre les maladies dégénératives sont également soulignés.

D'autre part, un autre article indique que, selon les récentes avancées des connaissances scientifiques dans le domaine de la nutrition préventive, la consommation d'huile d'olive pourrait être efficace pour prévenir l'ostéoporose.

Ces aspects « santé » sont devenus très importants dans l'économie de l'huile d'olive et sont de plus en plus pris en compte par les producteurs, que ce soit dans le choix des variétés d'olivier ou dans l'optimisation des paramètres agronomiques, environnementaux et technologiques.

Cette recherche de la qualité optimale pour l'huile d'olive a conduit à des études sur l'intérêt de l'assemblage d'huiles d'olive de diverses variétés. D'autres recherches visent à étudier les paramètres de qualité, les acides gras, les stérols et les composés volatils des huiles bio et des huiles non-bio et leurs différences.

Plébiscitée par le consommateur pour ses vertus nutritionnelles, l'huile d'olive l'est aussi pour ses qualités gustatives. Ainsi la réglementation communautaire, prenant en compte la diversité des huiles d'olive, distingue différentes catégories d'huiles d'olive non seulement sur la base de critères physico-chimiques mais aussi organoleptiques.

Ce souci de préserver et d'améliorer la qualité de l'huile d'olive a conduit le COI à élaborer des normes de qualité, avec des méthodes d'analyse correspondantes, qui ont été reprises par l'Union européenne. Animée par le souci de bien informer le consommateur, la réglementation communautaire prévoit également des normes de commercialisation spécifiques pour l'huile d'olive avec des mentions obligatoires sur l'étiquetage concernant outre la dénomination les conditions de conservation.

C'est dans ce contexte que la production française d'huile d'olive exprime sa diversité avec ses huit Appellations d'Origine et son « Fruité noir ». Le succès rencontré par ce type d'huile « fruité noir » témoigne de l'importance des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive qui ne doivent pas être fixées par le législateur mais par le consommateur. La variété des goûts et des arômes des huiles d'olive est un élément essentiel pour le développement de leur consommation.

On l'aura compris, l'huile d'olive est plurielle et va satisfaire le consommateur à la fois toujours plus préoccupé par sa santé et par la découverte de nouvelles sensations gustatives.

Jean-Claude Barsacq
président de l'ITERG