

Les secrets de l'huile d'olive vierge extra



L'huile d'olive vierge extra en France

- Consommation : 90 000 tonnes par an (3,4 % de la consommation mondiale)
- Production : 4 500 tonnes sur 13 départements du sud (4 % de la consommation française)
- 4 600 000 oliviers (0,3 % du verger mondial)
- Plus de 230 moulins



L'huile d'olive vierge extra, un pur produit méditerranéen

L'Europe est le premier producteur, consommateur et exportateur mondial d'huile d'olive vierge extra. On compte 87 AOP (Appellation d'Origine Protégée) : 7 en France, 37 en Italie, 21 en Espagne, 15 en Grèce, 6 au Portugal et 1 en Slovénie.

1 000 variétés d'oliviers cultivées en Europe et dans le monde

Aglandau, Gailletier, Grossane, Lucques, Olivière, Picholine, Salonenque, Tanche... Rien qu'en France, plus de 100 variétés d'olives sont cultivées. Chaque variété possède des caractéristiques organoleptiques spécifiques. Autant de diversité que de variétés !

3 fruités pour une infinité de sensations

La palette gustative des huiles d'olive vierge extra est influencée par le terroir, la variété des olives, leur maturité et la méthode d'extraction.

Le fruité réunit l'ensemble des sensations olfactives et aromatiques caractéristiques de l'huile, dépendant de la variété des olives, provenant de fruits sains et frais, verts ou mûrs, perçues par voie directe et/ou rétro-nasale.

Fruité vert
Sensations olfactives et aromatiques rappelant celles des fruits verts, du végétal, caractéristiques de l'huile provenant d'olives vertes (non mûres).



Fruité mûr
Sensations olfactives et aromatiques rappelant celles des fruits mûrs (secs, mûrs, rouges, agrumes...), parfois des odeurs de fleurs, caractéristiques de l'huile provenant d'olives mûres et en cours de mûrissement.

Fruité noir, une spécificité française
Sensations olfactives et aromatiques rappelant la fermentation de l'olive noire. Obtenu à partir d'olives mûrées, le fruité noir est caractérisé par une absence d'arômes végétaux.

Douce, amère, piquante...
l'huile d'olive vierge extra est toujours fruitée

Amer
Goût élémentaire caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de la véraison.

Piquant
Sensation tactile de picotement, caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes.

Doux
Lorsque l'amer et le piquant sont peu présents ou inexistants.



Extraction

Récolte

La cueillette se pratique à la main ou mécaniquement.

Effeuilage et lavage

Effeuilage par ventilation. Lavage des olives par trempage rapide dans un bac à circulation d'eau.

Broyage

Le broyage est réalisé grâce à une meule en pierre ou un broyeur mécanique, afin d'obtenir une pâte d'olive.

Malaxage

L'homogénéisation de la pâte permet de réunir les gouttelettes d'huile en un film afin de faciliter la séparation future des phases.

Extraction

- **soit par centrifugation** : elle permet de séparer l'huile de l'eau et du grignon (résidu) grâce à leurs différences de densité ;
- **soit par pression** : la pâte d'olive est disposée sur les scourtins qui sont empilés, puis pressée afin d'en extraire l'huile. L'extraction est dite à froid en dessous de 27 °C.

Centrifugation finale

Pour éliminer les dernières traces d'eau, l'huile passe dans une centrifugeuse à axe vertical. Elle est ensuite stockée à l'abri de l'air et de la lumière.

www.lhuiledolivealecoledeschefs.com



CAMPAGNE COFINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

Pour votre santé,
pratiquez une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr

