

SAVEZ-VOUS PARLER HUILE D'OLIVE ?

L'huile d'olive de A à Z

L'huile d'olive est un pur jus de fruit, qui peut se déguster comme un **vin**.

Focus sur le vocabulaire employé par les spécialistes de ce fabuleux nectar.

A

Acidité oléique

L'acidité oléique est représentative de **l'altération hydrolytique de l'huile** qui se développe dans le fruit du fait de la **fragilité génétique** de certaines variétés mais aussi du fait de l'insuffisance de précautions prises lors de la **récolte** ou bien du **stockage**. Ainsi, une huile issue de **fruits abîmés** a une acidité oléique importante. Cette acidité n'a aucun lien avec la perception d'**amertume** ou encore d'**ardence** que l'on peut avoir en dégustant une huile d'olive. D'après la réglementation, l'acidité oléique d'une huile d'olive vierge extra doit rester **inférieure à 0,8 %**.

Aigre-vineux/Acide-aigre

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur caractéristique de certaines huiles rappelant **le vin ou le vinaigre**, due fondamentalement à un processus de **fermentation des olives** qui donne lieu à la formation d'acide acétique, acétate d'éthyle et éthanol.

Amertume

Goût élémentaire caractéristique d'une huile obtenue à partir d'olives vertes ou au stade de la **véraison**. L'amertume est donc une **qualité**. Elle est liée à la quantité de biophénols ou polyphénols présents dans l'huile. Plus ou moins marquée selon la variété, elle se ressent bien dans les **huiles jeunes** et décroît au fil des mois.

AOC/AOP

Les appellations d'origine protégée (AOP) comme les appellations d'origine contrôlée (AOC) traduisent **un lien fort du produit avec le terroir**. Production, transformation, élaboration dans une aire géographique déterminée et savoir-faire reconnu et constaté sont les piliers de ces appellations. L'AOP est reconnue au niveau européen, l'AOC, elle, est le signe national traditionnel équivalent. Pour les huiles d'olive, on compte actuellement **en France 8 AOP** (Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse, Provence).

Ardence

Il s'agit d'une **sensation tactile de piquant**, comme celle que procure le piment ou d'autres épices. L'ardence aussi diffère d'une variété d'huile à l'autre. Avec le temps, elle s'estompe plus vite que l'amertume.

Astringence

C'est une propriété de certaines substances de produire une **crispation des muqueuses**.

L'astringence provient de la propriété qu'ont les protéines à se complexer sous l'effet des tanins : c'est le tannage des protéines. L'amylase salivaire est une protéine qui réagit fortement avec les composés astringents et provoque cette **sensation d'assèchement dans la bouche**.

L'astringence est une propriété de certaines huiles d'olive vierge extra. C'est un attribut positif lors de l'analyse sensorielle, une sensation tactile et un signe de fraîcheur.



B

Broyage/ Malaxage

Le **broyage** constitue la première phase de l'extraction proprement dite. Les olives sont soumises à des actions mécaniques qui provoquent la rupture des parois cellulaires et des membranes entraînant la libération des sucs cellulaires et de l'huile. Cette action résulte du frottement des fragments de noyaux sur la pulpe, ou des chocs des dispositifs mécaniques en rotation à grande vitesse dans la masse de la pulpe. Le produit obtenu à l'issue de cette phase, dans la plupart des installations, est une pâte, la *pâte d'huile*, masse semi-fluide composée d'une fraction solide (fragments de noyaux, peaux et pulpe) et d'une fraction liquide (émulsion d'eau et d'huile).

Le **malaxage** est une opération qui suit le broyage ou le pressurage et a pour but de rompre l'[émulsion](#) entre l'eau et l'huile et faire agglomérer les particules d'huile en gouttes plus grosses, se séparant spontanément de l'eau de végétation.

Elle s'effectue dans un *malaxeur*, un bac en acier dans lequel des pales hélicoïdales en rotation maintiennent un lent mouvement de mélange de la pâte. L'action de malaxage rompt l'émulsion en améliorant ensuite le rendement en moût d'huile en vue de la phase suivante de l'extraction.

C

Chômé

Un des principaux défauts, avec le moisi-humide et le rance, pouvant être identifié dans les **huiles d'olive**. Flaveur caractéristique d'une huile tirée d'olives entassées ou stockées dans un état avancé de **fermentation anaérobie** (sans oxygène)

Concombre

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur d'une huile caractéristique d'un **conditionnement hermétique** excessivement prolongé, notamment dans des récipients en fer blanc.

COI (Conseil oléicole international)

Organisation intergouvernementale chargée d'administrer l'accord international sur l'huile d'olive. Elle constitue une structure de réflexion et de discussion autour de l'oléiculture reconnue dans la profession. Parmi ses diverses fonctions, elle coordonne les politiques nationales de production et de commercialisation des produits de l'olivier et adopte un certain nombre de **mesures réglementaires et normatives**.

Cuit-brûlé

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur caractéristique des huiles qui tire son origine d'un **réchauffement excessif ou prolongé** au cours de son obtention et tout particulièrement pendant le thermo-malaxage de la pâte, si celui-ci est réalisé dans des **conditions thermiques inappropriées**.

D

Dégustation

La dégustation par des spécialistes fait partie intégrante des critères de qualité de l'huile d'olive. Une telle évaluation permet, notamment, la détection d'éventuels défauts non mis en évidence par les analyses chimiques, ce qui est indispensable pour conclure sur la qualité d'une huile d'olive. □ Seuls les laboratoires d'analyse sensorielle agréés par le COI (Conseil oléicole international) sont en mesure de déguster rigoureusement les huiles d'olive.

[Voir la video sur la dégustation de classification de l'huile d'olive](#)

Dégustation Hédoniste

La dégustation hédoniste est une dégustation amateur pour la différencier de la dégustation professionnelle d'huile d'olive réalisée dans un laboratoire. Cette dernière peut être réalisée à la maison, guidée par un connaisseur qui vous aidera à développer la connaissance de votre propre palais.

Dans ce type de dégustation pour l'huile d'olive, ce sont les parties visuelles, olfactives et la partie gustative.

La notion de plaisir est la base de la dégustation Hédoniste, elle permet au travers de nos sens de savourer un produit.

Des verres à vin rouge seront utilisés, permettant une meilleure appréciation des arômes.

[Voir la video sur la dégustation de l'huile d'olive par notre chef Dominique Frérard](#)

E

Esters éthyliques d'acides gras

Présents à l'état naturel dans l'huile d'olive, ils constituent un marqueur de la **fermentation du fruit**. La teneur en **esters éthyliques d'acides gras** varie selon les variétés d'olive, leur qualité avant trituration et les techniques de fabrication de l'huile. **La limite réglementaire** pour les huiles de catégorie vierge extra est fixée à **40 mg/kg**.

Extraction à froid

Mention facultative pouvant figurer sur l'étiquetage des huiles d'olive vierges ou vierges extra, obtenues à **moins de 27° C** par un procédé de **percolation** ou **decentrifugation** de la pâte d'olive.

[Voir l'article sur l'histoire de l'extraction de l'huile d'olive](#)



F

Foin-bois

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur caractéristique de certaines huiles **provenant d'olives sèches**.

Fruité

Ensemble des **sensations olfactives caractéristiques de l'huile**, dépendant de la variété des olives, provenant de **fruits sains et frais**, verts ou mûrs, perçues par voie directe et rétro-nasale.

Fruité mûr

Caractérise des huiles d'olive produites avec des olives mûres et avec un délai « **récolte-extraction** » **court**. Ces huiles sont souvent **plus douces** et plus rondes en bouche que les huiles d'olive de type fruité vert.

Fruité noir

Type de fruité caractéristique des huiles dont l'élaboration inclut une

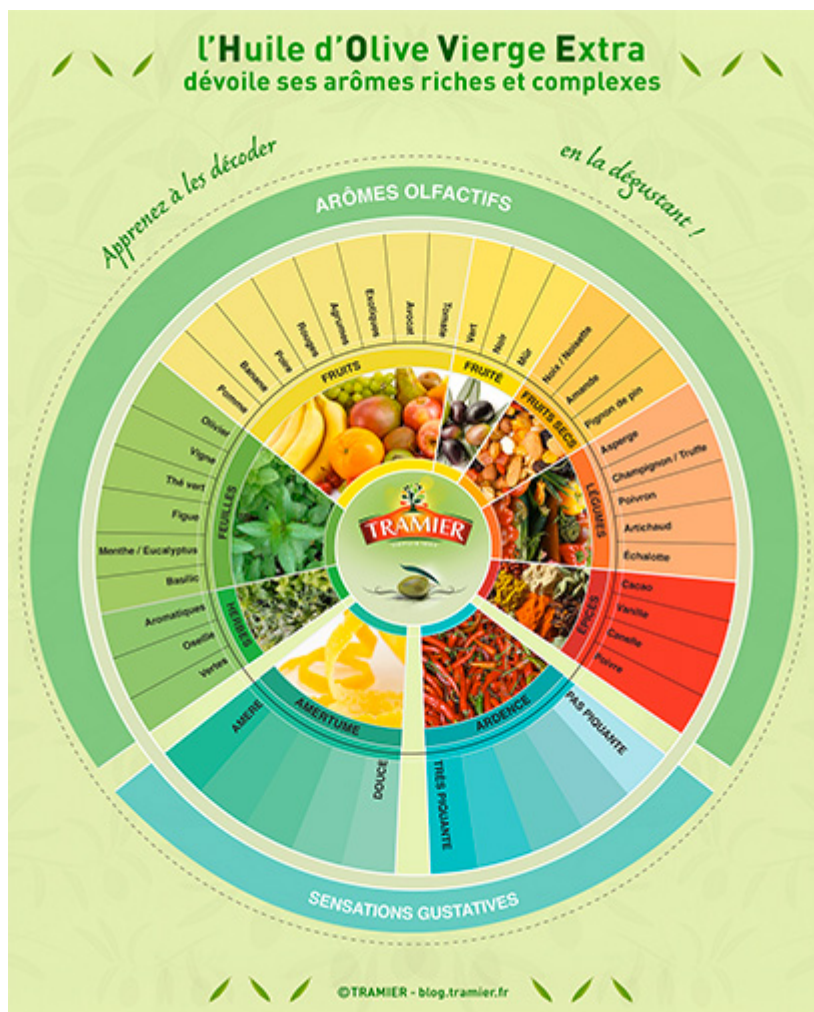
phase de **fermentation des olives** dans des conditions bien particulières. □ Toute trace de fermentation constituant, vis-à-vis de la réglementation européenne, **un défaut organoleptique**, les huiles de type fruité noir sont classées en catégorie « vierge » et non « vierge extra ». Ceci ne doit cependant préjuger en rien de leur **qualité intrinsèque**.

Fruité vert

Caractérise des huiles d'olive produites à partir d'olives récoltées en début de saison, c'est-à-dire **vertes ou plutôt tournantes** (violet-marron, quand elles commencent tout juste à mûrir). Elles sont généralement **ardentes et piquantes**.

Pour en savoir plus sur les qualités organoleptiques de l'huile d'olive :

Voir notre infographie intitulée ["La roue aromatique de l'huile d'olive"](#)



G

Grignons

Les grignons sont les résidus solides (peaux, résidus de la pulpe et des fragments de noyaux), résultant de l'extraction d'huile alors que les résidus liquides sont dénommés margines.

Grossier

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Sensation bucco-tactile dense et pâteuse produite par certaines huiles.

H

Huile d'olive vierge extra

Huile d'olive vierge dont l'acidité oléique est au maximum de 0,8 %. D'autres caractéristiques doivent également être conformes à celles définies pour cette catégorie par la réglementation. À la dégustation, une huile d'olive vierge extra doit être sans défaut.

[Huile d'olive vierge extra Tramier](#)

Huiles d'olive vierges

Les huiles d'olive vierges sont des huiles obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, le fruit n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, le broyage, le malaxage la décantation, la centrifugation et la filtration, à l'exclusion des huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjuvants à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de ré-estérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Huile de recense

Huile qu'on obtient en pressant les grignons (mélange de noyaux d'olive et de pulpe déjà pressée), après leur mélange avec de l'eau bouillante. L'huile de recense est employée dans la savonnerie. *On obtient les savons durs, à Marseille, en saponifiant par la soude les huiles qu'on désigne sous le nom de recense.*



I

Indice de peroxydes

La peroxydation est la première étape de l'autoxydation des corps gras, qui est lente mais inéluctable. Des précautions prises lors de la fabrication et du stockage des huiles permettent d'en retarder et d'en réduire les effets. □D'après la réglementation, l'indice de peroxydes d'une huile d'olive vierge extra doit être inférieur ou égal à 20 méq O₂/kg. □Un indice de peroxydes bas indique que l'huile a été extraite rapidement après la récolte et qu'elle a été stockée dans de bonnes conditions. Il permet également de penser que l'huile ne s'oxydera pas prématurément et se conservera bien au cours du temps. À l'inverse, si l'indice de peroxydes est élevé, cela peut signifier qu'il y a eu un problème de conservation de l'huile.

L

Lampante

L'huile d'olive **lampante** est une huile d'olive de **qualité inférieure**. Les huiles lampantes ont beaucoup d'acidité, ainsi que de gros défauts dans la couleur, l'arôme et la saveur, qui empêchent sa consommation. L'adjectif original de lampante vient de son **utilisation comme combustible** dans **les lampes à huile**.

Lies

Flaveur caractéristique de l'huile d'olive restée en contact avec les « **boues** » de □décantation dans les piles et les cuves.

M

Margines

Les **margines** ou **eaux de végétation** sont des effluents issus de l'extraction de l'huile d'olive. Elles sont constituées par l'eau contenue dans les cellules de l'olive, les eaux de lavage et celles liées au processus de traitement.

C'est aussi un défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur acquise par l'huile à la suite d'un contact prolongé avec les eaux de végétation.

Voir la video du [processus de fabrication de l'huile d'olive](#)



Métallique

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur qui rappelle les métaux, caractéristique d'une huile demeurée longtemps en contact avec des surfaces métalliques au cours des processus de broyage, de malaxage, de pression ou de stockage.

Moisi-humide

Un des principaux défauts, avec le chômé, lies et le rance, pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur caractéristique d'une huile obtenue à partir d'olives attaquées par des moisissures et des levures par suite d'un stockage des fruits pendant plusieurs jours dans l'humidité.

0

Oléocanthal

L'**oléocanthal** est un composé phytochimique phénolique **aux propriétés antioxydantes**. Il s'agit d'un ester de tyrosol ayant une structure voisine de celle de l'**oleuropéine**. Présent notamment dans l'huile d'olive, il donne son **goût légèrement poivré** à l'**huile d'olive vierge extra**.

L'oléocanthal présente des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires. Tout comme les anti-inflammatoires non stéroïdiens standards, c'est un inhibiteur enzymatique non spécifique des cyclo-oxygénases (COX). L'absorption régulière en petites quantités d'oléocanthal à travers la consommation d'huile d'olive pourrait être à l'origine des effets bénéfiques du régime méditerranéen en réduisant l'incidence des maladies cardiovasculaires.

Olives gelées – Bois-humide

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur d'une huile extraite d'olives ayant fait l'objet d'un processus de congélation sur l'arbre.

Onctuosité

La viscosité en bouche de l'huile d'olive est beaucoup plus importante que celle de la plupart des huiles de table. Mais cette onctuosité caractéristique varie aussi d'une huile d'olive à l'autre.

Selon les moulins, elle laisse en bouche une impression de fluidité ou de velouté, de rondeur, de souplesse, de moelleux. Les huiles d'olive un peu amères et ardentes paraissent en général plus fluides que les huiles douces.

Organoleptique

Qui agit sur la perception sensorielle.

Lors de la dégustation de l'huile d'olive, les spécialistes évaluent ses qualités organoleptiques : goût, odeur, couleur, aspect, consistance...

Ces propriétés organoleptiques serviront ensuite à classer l'huile.

Oxydation

Comme pour la plupart des produits alimentaires, surtout ceux ne contenant pas de conservateurs, l'huile d'olive est sensible au processus d'oxydation.

Il faut noter que l'huile d'olive est très résistante à l'**auto-oxydation** par rapport à d'autres huiles, en raison de sa petite teneur en acides gras et de sa grande teneur en substances antioxydantes, mais reste très sensible à la **photo-oxydation**, accélérée par différents facteurs : la lumière, la chaleur et le contact avec l'air (oxygène).

P

Piquant

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

Cette sensation peut être perçue dans toute la cavité buccale, en particulier dans la gorge.

Première pression à froid

La mention « Première pression à froid » fait partie des mentions facultatives pouvant figurer sur l'étiquetage des huiles d'olive vierges ou vierges extra, obtenues à moins de 27° C lors d'un premier pressage

mécanique de la pâte d'olive par système d'extraction de type traditionnel avec presses hydrauliques. Cette mention doit son existence au fait qu'autrefois, il y avait une deuxième pression « à chaud » qui permettait d'allonger la récolte, mais qui n'est aujourd'hui plus pratiquée. La mention « Première pression à froid » ne signifie finalement plus grand-chose aujourd'hui.

R

Rance

Un des principaux défauts, avec le chôme-liés et le moisi-humide, pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur des huiles ayant subi un processus d'oxydation.

S

Scourtins

Tapis en fibre de nylon ou en sparte ayant une forme de disque. Voir l'article sur les [Vieux moulins à huile](#) de Provence utilisant les scourtins

Sparte (*plante utilisée pour réaliser des cordages, des nattes ou du papier*)

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur d'une huile obtenue d'olives pressées dans des scourtins en sparte neuf. Elle peut être différente selon qu'il s'agit de scourtins fabriqués à partir de sparte vert ou de sparte sec.

T

Terre

Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur d'une huile obtenue à partir d'olives ramassées avec de la terre, ou boueuse et non lavées.

Trituration

Opération visant à extraire l'huile des olives. La **trituration** est une opération de broyage par friction, combinant un mouvement de frottement et une forte pression.

V

Verre de dégustation

Les juges professionnels dégustent dans des verres opaques de couleur bleutée pour ne pas être influencés par la couleur de l'huile. En effet, seul l'odorat et le goût sont sollicités. La couleur de l'huile d'olive n'est pas un critère de qualité.



Nos autres articles sur l'olive et l'huile d'olive :

[L'histoire de l'huile d'olive](#)

[L'huile d'olive, histoire de l'extraction](#)

[Le processus de fabrication de l'huile d'olive](#)

[Infographie : la production d'huile d'olive dans le monde](#)

[Infographie : de l'olive à l'huile](#)

[La roue aromatique de l'huile d'olive](#)

[La dégustation de l'huile d'olive](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par une oléologue](#)

[La sélection des olives Tramier](#)

[La récolte des olives](#)