

Les olives noires confites

En réponse au documentaire diffusé ce dimanche 09 juin 2019 sur France 5, « L'olive, un ver dans le fruit » :

Les olives noires confites sont issues d'olives, cueillies vertes ou tournantes (violette), ayant subi un processus d'oxydation naturel à l'air pour obtenir une teinte noire. Une fois l'olive devenue noire, du gluconate ferreux est ajouté à la fin du processus d'oxydation, afin de fixer la couleur. L'utilisation du gluconate de fer est encadrée par la réglementation européenne, à hauteur maximum de 150 mg/kg.*

Contrairement à ce qui a été dit dans le reportage de France 5, les olives noires confites ne sont pas noircies à l'aide du gluconate ferreux. C'est l'oxydation naturelle qui noircie les olives. L'utilisation du gluconate ferreux n'intervient qu'une fois les olives complètement oxydées, pour fixer leur couleur noire.

Grâce à ce processus de fabrication, les olives noires confites gardent leur couleur noire, sans que cela n'impacte leur goût ni leur fermeté.

Ce procédé ne représente aucun danger pour votre santé à la consommation.

Les olives noires confites sont particulièrement utilisées en cuisine, car elles se tiennent très bien en cuisson.

Les différents processus de fabrication des olives vertes et noires expliqués par le **Conseil Oléicole International** :

- **L'élaboration des olives de table**
 - **Les olives noires confites**
-