

Infographie – Le processus de fabrication de l'huile d'olive vierge extra

De sa culture en passant par la pression jusqu'à la mise en bouteille de son **huile** ...
Mais quel est donc le parcours de l'**olive** dans le process de fabrication de l'**huile d'olive** ?

En intégrant la **dégustation** et la **conservation**, ce ne sont pas moins de **10 étapes** qui sont donc nécessaires à la fabrication de l'huile...

Petite infographie pour tout comprendre.



De l'olive à l'huile

PROCESSUS DE FABRICATION DE L'HUILE D'OLIVE

1. Sélection d'olives



2. Le tri



Les feuilles



Les branches



Lavage
des olives



3. Broyage Malaxage



Pâte
d'olives

4. Décantation par centrifugeuse

Pour séparer les fragments de noyaux, la pulpe broyée et l'eau, de l'huile.



5.

Filtrage des
impuretés



6. L'huile est brillante et dorée

De jaune à vert,
suivant la variété
et la maturité des olives



7. Dégustation



Mesure du niveau
de fruité

8.



Stockage
Conservation
à température et pression
contrôlées
Entre
14 et 20°
A l'abri de
la lumière

9.

Dégustation
de vérification



10.

Embouteillage

Bouchon bien fermé
Pour conserver à l'abri de l'air



TRAMIER
DEPUIS 1888

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](#)

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

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

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

[Savez-vous parler huile d'olive ?](#)

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

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

[La sélection des olives Tramier](#)

[La récolte des olives](#)