

## **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](#)