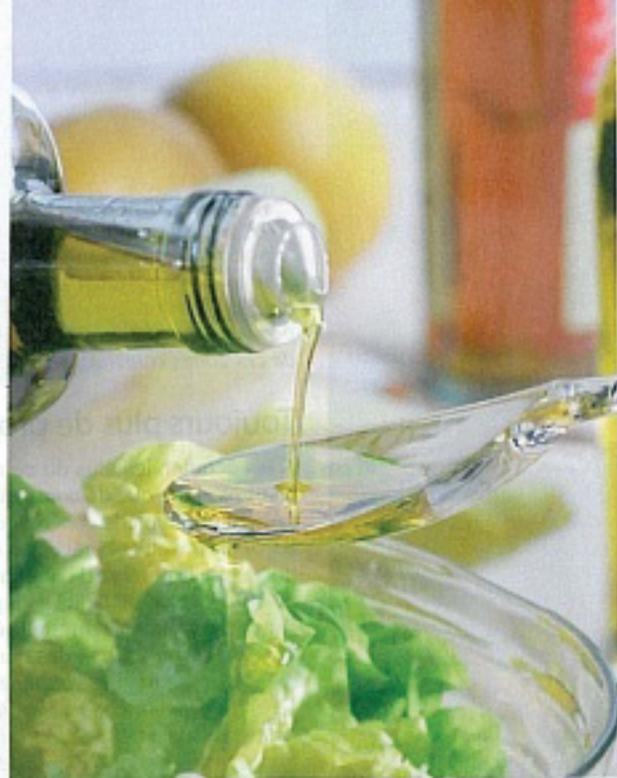


## TEST huiles d'olive



Non seulement les huiles les plus chères ne sont pas forcément les meilleures, mais certaines ne sont pas exactement ce qu'elles prétendent être.

### LE CHOIX DU TESTEUR

Les critères physico-chimiques comptent pour 70 % de la note finale et la dégustation pour 30 %. Le déclassement d'un produit en catégorie vierge le pénalise dans son résultat global (■).

### LE PROTOCOLE

Le contrôle qualité des huiles d'olive est encadré par une réglementation européenne selon une méthodologie définie par le Conseil oléicole international (COI). Un mauvais résultat au plan physico-chimique et/ou en dégustation peut entraîner le déclassement d'un produit vierge extra en catégorie vierge.

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

L'acidité oléique, l'indice de peroxyde et les absorbances dans l'UV (K232 et K270) ont permis d'évaluer le degré d'altération des huiles, autrement dit leur état de fraîcheur.

### VÉRIFICATION DE L'ORIGINE

On peut appréhender l'origine probable des produits grâce à l'interprétation des profils des acides gras et des triglycérides.

### DÉGUSTATION

L'évaluation organoleptique des huiles d'olive a été menée par un jury d'experts agréé par le COI, conformément à la réglementation CE n° 2568/91. Le classement des produits est fonction de l'absence de défauts et de l'intensité du caractère fruité. Toute huile déclassée par le jury a été soumise à la contre-expertise de deux autres jurys agréés.

# Vierges mais pas toutes extra

Les huiles d'olive vierges sont de purs jus de fruits, obtenus uniquement par des procédés mécaniques. L'huile conserve ainsi toute sa saveur et ses propriétés nutritionnelles (voir encadré, p. 29). Les produits vendus dans le commerce appartiennent à la catégorie vierge ou vierge extra. Ce classement correspond à des critères physico-chimiques et organoleptiques précis, définis réglementairement. Ils sont évidemment plus exigeants pour l'huile d'olive vierge extra que pour la vierge.

### Ne pas se fier qu'au prix

Les trente huiles testées sont étiquetées « vierge extra ». Mais malgré leur bannière commune, elles ne jouent pas dans la même cour. On y trouve aussi bien des produits haut de gamme qui bénéficient d'une appellation

d'origine contrôlée ou protégée (AOC ou AOP) que des références « bio » et des huiles standards (très souvent issues d'assemblages en provenance de divers pays de l'Union européenne) commercialisées sous des noms de grandes marques (Puget, Lesieur, Carapelli, etc.), de marques de distributeurs (Carrefour, Auchan, Monoprix Gourmet, etc.) ou premiers prix. Les prix varient en conséquence : de 2,50 à 40 € le litre, voire plus. Les résultats de notre test montrent que ces différences ne sont pas toujours justifiées. Certes, la meilleure huile (Château d'Estoublon Mogador) est l'une des deux plus chères. Mais des produits basiques, tel celui d'Auchan, s'en sortent très bien, alors que l'huile de Haute-Provence AOP Moulin des Pénitents, à 29,70 €/litre, hérite de ■ au classement final.

### Analyses physico-chimiques

#### Des écarts importants

N'étant pas raffinée, l'huile d'olive est fragile et s'oxyde au fil du temps. C'est pourquoi elle ne se conserve guère plus d'un an et demi, et seulement dans des conditions très rigoureuses à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur. La dégradation de l'huile est d'autant plus rapide que les conditions de récolte et/ou de traitement des olives n'ont pas été optimales. Classiquement, trois analyses physico-chimiques permettent d'évaluer le degré d'altération de l'huile, autrement dit son état de fraîcheur.

**Acidité oléique.** Plus son taux est faible, meilleure est la qualité de l'huile. Tous les produits du panel sont conformes puisqu'ils présentent un taux d'acidité largement inférieur à

### MEILLEUR CHOIX



► **Château d'Estoublon Mogador**  
Vallée des Baux-de-Provence AOP

#### La plus « classe »

Typée fruité vert intense, cette huile de grande qualité conjugue une riche palette aromatique avec des notes d'artichaut et d'amande fraîche. Vu son prix, mieux vaut l'utiliser crue (les arômes sont détruits à 70 °C) dans des préparations permettant d'en apprécier toute la subtilité. Son acidité oléique et son indice de peroxyde très faibles promettent une bonne conservation.  
Prix : 29 € la bouteille de 75 cl, soit 38,67 € le litre.

### MEILLEUR CHOIX



► **Château de Montfrin**

#### Une valeur sûre

Le fruité est de bonne tenue, avec des notes d'herbe fraîchement coupée, d'amande et de pomme en arrière-plan. Les excellents résultats de cette huile au plan physico-chimique laissent présager une bonne conservation dans le temps. Un beau produit, de qualité constante (il est meilleur choix de nos tests pour la troisième fois consécutive) à un prix, certes, plus élevé que la moyenne, mais qui reste accessible.  
Prix : 9,05 € la bouteille de 50 cl, soit 18,10 € le litre.

### MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX



► **Auchan**

#### De bonne facture

Assez fruitée et sans défaut, cette huile d'origine communautaire (probablement d'Espagne) convient parfaitement à un usage courant.  
Prix : 4,59 € le litre.

la limite maximale de 0,8 % imposée par la législation. Toutefois, à partir de 0,5 % d'acidité oléique, des déviations organoleptiques peuvent apparaître. Nous avons donc établi un barème de notation plus sévère : ★★ pour les teneurs inférieures ou égales à 0,5 % ; ★★★ pour les teneurs inférieures ou égales à 0,2 %. Trois produits (Nos régions ont du talent de

Leclerc, Oliviers & Co et Château de Montfrin) enregistrent les valeurs les plus faibles (0,1 %). **Indice de peroxyde.** C'est un bon marqueur du degré d'oxydation des corps gras. Pour les huiles classées vierges extra, il ne doit pas dépasser 20 méq O<sub>2</sub>/kg (milli-équivalent oxygène). Tous nos produits sont dans les clous. Dans l'idéal, l'indice devrait cependant être

HUILES D'OLIVE			
3- Moulin Joan-Marie Cerule	4- Danwater	5- Oliviers & Co	7- U bio
8- Nos régions ont du talent (Leduc)	9- Carapelli Firenze	10- Maille	11- U
12- Carrefour	13- Émile Noël	14- Lesieur	15- Puget
16- Carapelli Firenze Bio	17- BioPlanète	18- Monoprix Gourmet	19- OF
20- Mieux vivre Via (Auchan)	21- Bonneterre	22- Casino Bio	23- Leader Price Premium
24- Leader Price Bio	25- Eco + (Leduc)	26- Maille des Pénitents	27- Bioles d'Or (Intermarché)
28- Lesieur bio	29- Carrefour Discount	30- Top Budget (Intermarché)	