



Les secrets des huiles d'olive vierges extra



L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA EN FRANCE

- Consommation : 105 000 tonnes par an (3,4 % de la consommation mondiale)
- Production : 5 500 tonnes sur 13 départements du sud (5 % de la consommation française)
- 5 000 000 oliviers (0,3 % du verger mondial)
- Plus de 250 moulins

L'huile d'olive vierge extra, un pur produit méditerranéen

L'Europe est le premier producteur, consommateur et exportateur mondial d'huile d'olive vierge extra. Elle compte plus de 90 AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui mettent en valeur des huiles d'olive unique qui tirent leurs qualités et leurs goûts de leur terroir. La France compte 7 AOP (bientôt 8).

1 000 variétés d'oliviers cultivées en Europe et dans le monde

Aglandau, Cailletier, Grossane, Lucques, Olivière, Picholine, Salonenque, Tanche... Rien qu'en France, plus de 100 variétés d'olives sont cultivées. Chaque variété possède des caractéristiques organoleptiques spécifiques. Autant de diversité que de variétés !



Extraction

Récolte

La cueillette se pratique à la main ou mécanique.



Effeillage et lavage

Effeillage par ventilation. Lavage des olives par trempage rapide dans un bac à circulation d'eau.

Broyage

Le broyage se fait grâce à une meule en pierre ou un broyeur mécanique, afin d'obtenir une pâte d'olive.

Malaxage

L'homogénéisation de la pâte permet de réunir les gouttelettes d'huile en un film afin de faciliter la séparation future des phases.

Extraction

- soit par centrifugation : elle permet de séparer l'huile de l'eau et du grignon (résidu) grâce à leurs différences de densité ;
 - soit par pression : la pâte d'olive est disposée sur les scourtins qui sont empilés, puis pressée afin d'en extraire l'huile.
- L'extraction est dite à froid en dessous de 27 °C.

Centrifugation finale

Pour éliminer les dernières traces d'eau, l'huile passe dans une centrifugeuse à axe vertical. Elle est ensuite stockée dans des cuves en inox.

3 goûts pour une infinité de sensations

La palette gustative des huiles d'olive vierge extra est influencée par le terroir, la variété des olives, leur maturité et la méthode d'extraction.

Le fruité réunit l'ensemble des sensations olfactives et aromatiques caractéristiques de l'huile, dépendant de la variété des olives, provenant de fruits sains et frais, verts ou mûrs, perçues par voie directe et/ou rétro-nasale.

GOÛT INTENSE

FRUITÉ VERT

Sensations olfactives et aromatiques rappelant celles des fruits verts, du végétal, caractéristiques de l'huile provenant d'olives en cours de maturité



GOÛT SUBTIL

FRUITÉ MÛR

Sensations olfactives et aromatiques rappelant celles des fruits mûrs (secs, mûrs, rouges, agrumes...), parfois des odeurs de fleurs, caractéristiques de l'huile provenant de fruits mûrs

GOÛT A L'ANCIENNE

FRUITÉ NOIR

une spécificité française Sensations olfactives et aromatiques rappelant la fermentation de l'olive noire. Obtenu à partir d'olives mûrées, le fruité noir est caractérisé par une absence d'arômes végétaux.

Douce, amère, piquante... l'huile d'olive vierge extra est toujours fruitée

Amer Goût élémentaire caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de la véraison.

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

Doux Lorsque l'amer et le piquant sont peu présents ou inexistant.



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière www.mangerbouger.fr

www.lhuileolivealecoledeschefs.com

