

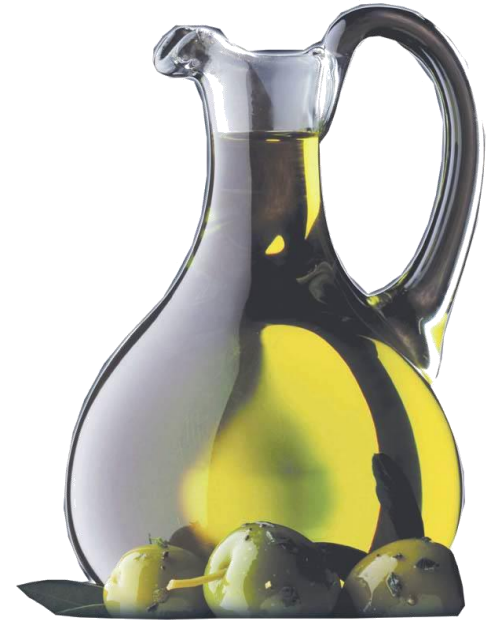


LES HUILES D'OLIVE
DE NOS TERROIRS,
VOUS ALLEZ PRENDRE GOÛT À LA DIVERSITÉ !

L'huile d'olive
à l'école des
Chefs !

LES HUILES D'OLIVE DE NOS TERROIRS

A la découverte de produits typiques & uniques



COMMENT CHOISIR SON HUILE ?

Les huiles d'olive de terroir : des aides culinaires intemporelles !

HUILE D'OLIVE VIERGE

Terme générique désignant l'huile d'olive obtenue à partir des olives, uniquement par des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

Cette mention désigne également une catégorie d'huile d'olive définie par le règlement CE n° 2568/91 et ainsi sa dénomination commerciale.



LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES D'HUILE D'OLIVE

Ces catégories sont définies par le règlement CE n° 2568/91, elles correspondent également à la dénomination commerciale applicable pour chacun de ces produits. Pour chacune, il existe 28 paramètres d'analyses physico-chimiques et organoleptiques regroupés en paramètres de pureté et de qualité.

✓ LES PURS JUS DE FRUITS

Huile d'olive vierge extra

- ∞ taux d'acidité (AGL) $\leq 0,8$
- ∞ indice de peroxyde ≤ 20
- ∞ goût parfaitement irréprochable

Huile d'olive vierge

- ∞ taux d'acidité (AGL) ≤ 2
- ∞ indice de peroxyde ≤ 20
- ∞ goût irréprochable



LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES D'HUILE D'OLIVE

✓ LES AUTRES PRODUITS

Huile d'olive – mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge

∞ mélange d'huile d'olive raffinée (*raffinée = chauffée à haute température ou traitée chimiquement*) et d'huile d'olive vierge

Huile de grignons d'olive

∞ mélange d'huile de grignons d'olive et d'huile d'olive vierge

◆ Sur l'étiquette, la **dénomination du produit** est une mention obligatoire pour toute les denrées alimentaires.



Origine du produit : mention obligatoire.

Mention interdite pour les huiles d'olive autres que « vierge extra » ou « vierge ».

Origine régionale

- ∞ obligatoire pour les huiles d'olive bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée ou d'une Indication Géographique Protégée.
- ∞ Seule la mention « AOP huile d'olive de + le nom de l'AOP »(ou de l'IGP) est possible
- ∞ interdite pour les autres.

Origine nationale (Etat membre)ou européenne

- ∞ obligatoire
- ∞ elle doit correspondre au pays dans laquelle les olives ont été récoltées et où se situe le moulin dans lequel elles ont été triturées. Si les pays d'origine sont différents, l'étiquette doit le mentionner (« huile ... obtenue en À partir d'olives récoltées en ... » ou « Origine UE » ou « Origine UE et non UE »).

Origine nationale (pays tiers) – hors Union Européenne

- ∞ obligatoire
- ∞ elle doit correspondre soit au pays où les olives ont été récoltées et triturées soit au pays dans lequel a eu lieu la dernière transformation des olives (si les olives ont été récoltées dans un pays et triturées dans un autre).



ORIGINE GARANTIE !

Connaitre l'origine de l'huile d'olive vierge...

Seules les mentions indiquant clairement l'origine de l'huile d'olive sur l'étiquette garantissent la provenance des olives et le lieu d'extraction de l'huile.



En France, les oliviers sont cultivés **uniquement** dans le Midi : Provence Alpes Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Sud Rhône-Alpes et Corse.

L'origine de l'huile d'olive est définie par le lieu de récolte des olives et d'extraction de l'huile. Par exemple, l'une des mentions suivantes « Huile d'Olive de France », « Produit de France », « Origine France » ou le logo correspondant vous garantit que l'huile d'olive vierge a été extraite en France à partir d'olives récoltées dans l'une des zones de production française.



Il existe 8 appellations d'origine en France pour l'huile d'olive (96 AOP en Europe) : Nyons, Vallée des Baux de Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse - Olio di Corsica, Provence.

Les mentions A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée) ou A.O.P (Appellation d'Origine Protégée) et leurs logos vous garantissent **des huiles d'olive issues d'un terroir particulier, d'un savoir-faire et de variétés traditionnelles.**



Une adresse indiquée sur l'étiquette n'apporte AUCUNE GARANTIE sur l'origine de l'huile d'olive vierge contrairement aux mentions citées ci-dessus !



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive
Maison des Agriculteurs 22 av. Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE
Tél. 04 67 06 23 46 - www.huilesetolives.fr



Réalisation AFIDOL / Impression AFIDOL - Ne pas jeter sur la voie publique - Crédit photos : Afidol et Stockexchange



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

Les autres mentions que l'on peut trouver sur une étiquette

Date limite d'utilisation optimale : mention obligatoire. Elle court à partir de la date d'embouteillage.

« **Première pression à froid** » ou « **extrait à froid** » : mentions facultatives. Ces deux mentions sont désormais réglementées par la législation européenne. Précise le mode d'extraction, traditionnel pour « première pression à froid » et continue pour « extrait à froid ». Les températures d'extraction doivent être inférieure ou égale à 27° C.

Mode d'utilisation : ce sont des indications de type « à conserver à l'abri de l'air et de la lumière » qu'il faut suivre pour conserver au produit sa qualité initiale.

Année de récolte : mention facultative.

Indications organoleptiques : parfums & arômes de l'huile (au même titre que pour le vin).

Toute mention, obligatoire ou facultative, portée sur l'étiquetage doit pouvoir être justifiée.





LA DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE

Humer, goûter, ressentir...

L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Analyse sensorielle de l'huile d'olive dont l'objectif est la recherche de ses qualités et ses défauts (descripteurs définis à l'avance). Cette analyse peut également rechercher la typicité d'une huile d'olive (arômes, charpente, ...).

Utilisations de l'analyse organoleptique :

- Qualification d'une huile d'olive vierge pour l'octroi de sa dénomination commerciale (huile d'olive vierge ou vierge extra) : recherche des qualités et des défauts.
- Agrément A.O.P. : dégustation de chaque lot présentés pour une recherche de typicité. L'agrément n'est donné que si l'huile d'olive correspond bien aux caractéristiques organoleptique de l'Appellation d'origine concernée.



LA DÉGUSTATION DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

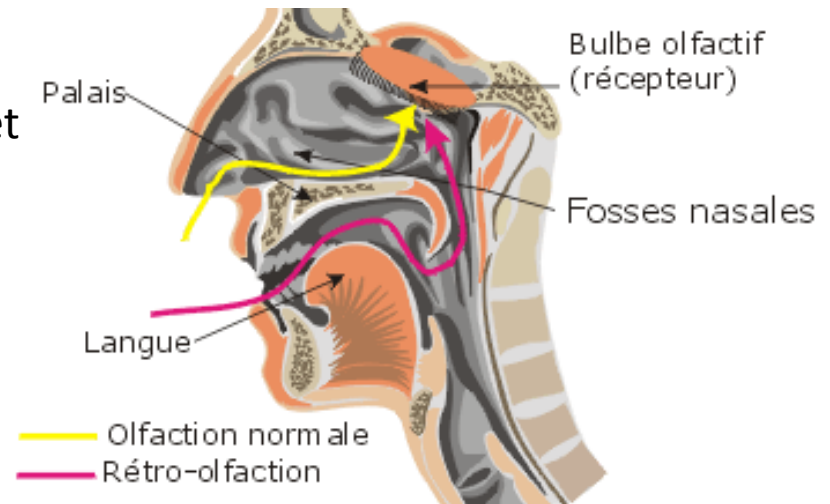
- ▶ La dégustation de l'huile d'olive passe par l'odorat (olfaction et rétro-olfaction) et le goût.

Préalable indispensable à toute dégustation : la **recherche olfactive des arômes**, elle permet de définir certaines des caractéristiques positive ou négative de l'huile d'olive :

-Évaluation de l'intensité olfactive du fruité et identification de certains arômes particuliers qui le composent.

-Evaluation de la présence éventuelle de certains défauts tel que le rance, le chôme...

(on se préparera alors, le cas échéant, à la recherche de ces défauts en bouche).



LA DÉGUSTATION DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

Au niveau du goût, pour assurer une analyse la plus fine possible, il est conseillé :

- d'absorber l'huile avec une certaine ventilation, l'air absorbé, immédiatement expulsé par voie rétro-nasale, procure de nouvelles informations olfactives avant l'apparition des sensations gustatives.

- de poursuivre l'analyse par l'alternance d'aérations fortes, de brassage du mélange salive-huile, et d'aérations légères. Chaque mouvement permet de fixer la recherche sur un caractère particulier : les aérations fortes permettent d'analyser les arômes les plus volatils ainsi que la plupart des défauts ; les aérations légères permettent d'apprécier l'intensité du fruité dans son ensemble (corps), et le fonctionnement de la voie rétro-nasale avec l'aération minimale permet d'étudier les arômes les plus lourds (arômes de fond).

La dégustation va permettre d'évaluer l'intensité et la composition du fruité (notes aromatiques simples ou complexes) l'intensité de l'amertume et/ou de l'ardence ou, le cas échéant de celle du ou des défauts présents.



PRINCIPAUX DESCRIPTEURS DES HUILES D'OLIVE VIERGES

Descripteurs positifs :

Fruité (odeur & goût de l'olive)

Amer

Piquant (sensation gustative de picotement)

Descripteurs négatifs (défauts)

Chômé (dû à la fermentation avancée des olives)

Moisi

Vineux/vinaigré/acide/aigre (formation d'acide acétique/fermentation)

Lies (huile récupérée des boues décantées)

Métallique

Rance (huile auto-oxydée, contact avec l'air et/ou la lumière)

Etc...

Les défauts qui peuvent marquer une huile sont généralement liés à une mauvaise matière première (olive sales, moisies...), à du matériel de mise en œuvre mal entretenu (scourtins mal lavés...) ou à un défaut de stockage de l'huile (au moulin, en magasin ou chez soi). Chaque maillon, du producteur au consommateur, est donc responsable à son échelle de la bonne qualité de l'huile d'olive.



DESCRIPTION DES « BONNES » HUILES D'OLIVE

Deux composantes principales :

Le fruité dont on peut décrire la composition (sensations aromatiques : artichaut, pommes, ...) et l'intensité (léger, moyen, intense).

= ensemble des sensations aromatiques positives.

La structure : elle est composée de l'amertume et de l'ardence qui sont plus ou moins intenses.

amertume = goût

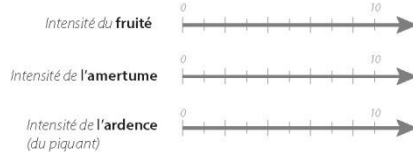
ardence (piquant) = sensation tactile



LA FICHE DE DÉGUSTATION

NOTATION ORGANOLEPTIQUE

1 - Déterminer l'intensité des caractéristiques principales



1 - Sentir puis goûter un peu d'huile d'olive

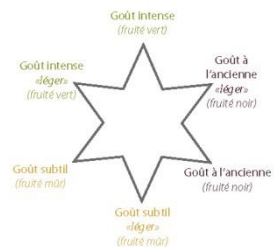
2 – Pour chaque caractéristique (fruité, amertume, ardeur) positionner son intensité perçue dans l'huile dégustée sur la flèche entre 0 et 10.

2 - Indiquer les caractéristiques aromatiques

NOTES AROMATIQUES	INTENSITE DE 0 A 10 <small>(cochez la case correspondante. 0 = case la plus à gauche, 10 = case la plus à droite)</small>				
végétales					
florales					
fruits mûrs					
fruits rouges					
fruits secs					
truffes, sous-bois...					
olives noires					
fruits ou légumes confits					
Autre :					

3 – Cocher dans le tableau les caractéristiques aromatiques ressenties en fonction de leur intensité.

3 - Situer l'huile dans l'étoile



Programme 4'huile d'olive à l'école des chefs - cofinancé par l'AFIDOL, COPEXO, le Ministère de l'Agriculture et FranceAgriMer.

Notes :

Harmonies culinaires :

www.huiledolivealecoledeschefs.com

4 – Situer le goût de l'huile dans l'étoile.

5 – Imaginer les aliments avec lesquels cette huile peut se marier ou les plats qu'elle peut sublimer.



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES HUILES D'OLIVES EN AOP ET DE QUELQUES HUILES VARIÉTALES

Découvrez les huiles de nos terroirs

L'AOP HUILE D'OLIVE DE NYONS

AO depuis : 1994

Nombre d'oliviers : 261 000

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 300 tonnes

Production moyenne annuelle d'olives de table : 250 tonnes

Variété prédominante : la Tanche

N°
1**L'huile d'olive AOP Nyons**

C'est Huile d'olive de type « fruité mûr » caractérisée par des arômes de pomme verte et de foin frais au nez, de noisette fraîche, d'amande, de noix et aux notes légèrement beurrées en bouche.

L'AOP HUILE D'OLIVE DE NICE

AO depuis : 2001

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 25 tonnes

Production moyenne annuelle d'olive : 30 tonnes

Variétés prédominantes : Cailletier.

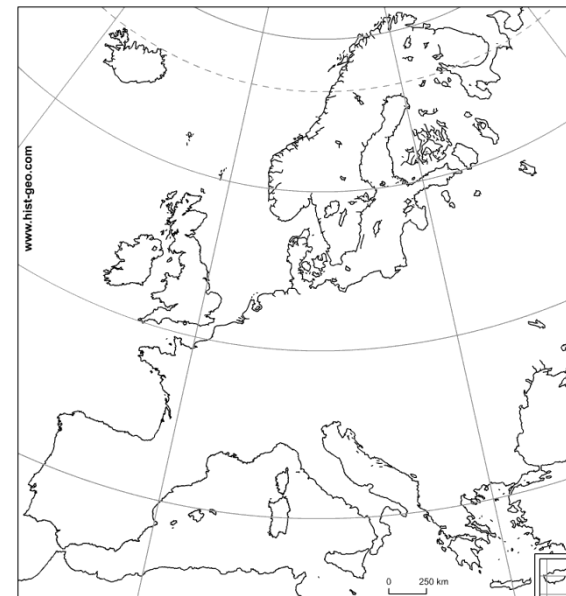
N°
2**L'AOP Huile d'Olive de Nice**

Huile d'olive de type « fruité mûr » caractérisée par sa douceur fruitée, aux arômes d'amande fraîche et d'amande très intenses accompagnés de notes de genêts, de foin frais et d'artichaut cru.

L'huile d'olive AOC Nice, par sa douceur, plaît à tous, petits et grands. Elle accompagne généreusement les salades, les légumes comme les pommes de terre et les poissons fins mais peu aussi relever une salade de fraises ou d'oranges.

L' HUILE D'OLIVE DE L'UNION EUROPÉENNE

Assemblage d'huiles d'olive de différents pays de l'Union Européenne



N° 3

Huile d'olive de type « fruité vert léger » caractérisée par une certaine amertume, un piquant légèrement marqué avec des arômes herbacés et de fruits (rouges, mûrs...).



L'AOP HUILE D'OLIVE DE NÎMES

AO depuis : 2004

Nombre d'oliviers : 450 000 dont 70 000 en AOC

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 50 tonnes

Production moyenne annuelle d'olives : 30 tonnes

Variétés prédominantes : Picholine, Négrette, Noirette.



Huile d'olive AOP Nîmes

Huile d'olive caractérisée par ses arômes intenses de fruits rouges, de prune, d'amande, d'artichaut cru avec une amertume marquée et une ardeur nette. Huile d'olive issue d'au moins 70 % d'olives de la variété Picholine à laquelle peuvent s'ajouter la Négrette, la Noirette et des variétés secondaires.

HUILE GOÛT INTENSE



L'AOP HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

AO depuis : 1997

Nombre d'oliviers : 586 000

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 450 tonnes

Production moyenne annuelle d'olives de table : 130 tonnes

Variétés prédominantes : Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône, Bérugette.



L'huile d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence

La zone AOP propose 2 types de fruités.



- Des **huiles d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence en fruité vert**, caractérisée par ses notes légèrement poivrées, ses arômes dominants d'artichaut cru accompagnés de notes de noisette fraîche, d'amande fraîche, d'amande, d'herbe ;



- et des **huiles d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence en fruité noir** aux arômes caractéristiques de cacao, de truffes et de champignons.



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

HUILE GOÛT INTENSE



L'AOP HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE

AO depuis : 1999

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 70 tonnes

Variétés prédominantes : Aglandau (*secondaires* :
Bouteillan, Picholine, Tanche et variétés locales anciennes).



L'AOP Huile d'Olive de Haute-Provence

La richesse aromatique de l'huile d'olive AOC Haute Provence lui permet tous les accords culinaires. Mais sa puissance excellerà dans les applications sur des salades avec des produits au goût marqué (artichauts, poivrons), sur des viandes telles que l'agneau, le pigeon, le gibier... et des féculents, une écrasée de pommes de terre, un risotto de petit épeautre...

Elle est caractérisée par un nez d'herbe fraîchement coupée, d'artichaut cru ou de feuille de tomates.

En bouche, les saveurs d'artichaut cru dominant accompagnés de l'amertume de l'amande et harmonieusement relevés d'une note fruitée de banane verte ou poire.



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgrimer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



AO depuis : 2007 (*AOP en cours d'obtention*)

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 200 tonnes

Variétés prédominantes : Aglandau, bouteillan, cayon, salonenque.



Le panel aromatique des huiles d'olive produites sur la zone AOC Provence est large et diversifiée. Deux types de fruité coexistent.

L'AOC Huile d'Olive de Provence



Elle est caractérisée par un nez peu intense avec des odeurs de fruits rouges, herbacées et d'artichaut cru pouvant être associées à l'orgeat et la cannelle. En bouche, le fruité est intense et caractérisé par l'herbacé, l'artichaut cru, pouvant être complétés par des arômes de banane, de noisettes, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates. En fin de bouche, le piquant peut être présent.

L'AOC Huile d'Olive de Provence - olives mûrées



Elle est caractérisée par un nez et un fruité intenses, marqué par des odeurs de sous-bois, de fumé ou d'artichaut violet cuit, pouvant être associées au chocolat ou aux fruits mûrs. La bouche est ample et pleine.



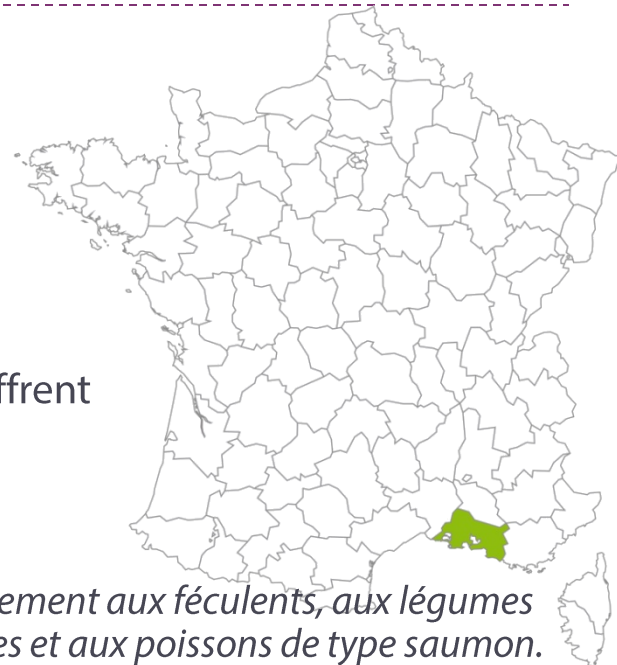
L'AOC HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE

AO depuis : 1999

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 130 tonnes

Variétés prédominantes : Aglandau, Cayanne et Salonenque.

Les huiles d'olive produites sur la zone AOP Aix en Provence offrent deux types de fruités.



L'AOP Huile d'Olive d'Aix en Provence - fruité vert

L'huile d'olive AOC Aix en Provence en fruité vert convient parfaitement aux féculents, aux légumes méditerranéens (tomate, aubergine) mais également aux viandes et aux poissons de type saumon. C'est une huile d'olive herbacée aux arômes d'artichaut cru, de pomme, de verdure et d'amande souvent accompagnés d'ardence.

L'AOP Huile d'Olive d'Aix en Provence - fruité noir ou olives mûrées

L'huile d'olive AOC Aix en Provence en fruité noir - olives mûrées se marient très bien aux crustacés et aux gibiers ainsi qu'à certaines salades (chicorées, endives, scaroles, frisées...). C'est une huile d'olive douce et complexe au nez dominé par des arômes de pain et d'olive noire, auxquels viennent s'ajouter des notes d'artichaut cuit, de cacao ou de vanille. En bouche, on retrouve le pain au levain et l'olive noire, si persistante.

L'AOP HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA

AO depuis : 2004

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 100 tonnes

Variétés prédominantes : Sabine (ou Aliva bianca), Ghjermana, Capannace (ou Raspulata), Avia Nera (ou Ghjermana du sud), Zinzala.



L'AOP Huile d'Olive de Corse - Oliu di Corsica

Par la diversité des variétés, des méthodes de récolte l'huile d'olive de Corse présente une palette aromatique exceptionnelle.

L'huile d'olive de Corse est marquée par sa douceur en bouche. C'est une huile d'olive aux arômes d'herbe fraîche, de légumes cuits, de fruits secs (principalement noisette), de menthe voire de myrte et de ciste (odeurs du maquis) et la pâtisserie.

Sa saveur si caractéristique provient vraisemblablement de la conjonction de deux situations particulières à la Corse.

D'une part la récolte des fruits à une maturité avancée, réduisant considérablement amertume et piquant, offre « in fine » une douceur remarquable. D'autre part, l'environnement aromatique du maquis corse est si intense que le fruit s'en imprègne. C'est sur des parfums et des goûts tels que la paille, l'artichaut, la courgette, le myrte, le miel, la pâtisserie, la pomme, la noix, la noisette, le cacao que l'on reconnaîtra l'huile d'olive corse.



La conservation de l'huile d'olive vierge extra

Très sensible à l'oxydation, l'huile d'olive vierge extra doit être conservée à l'abri

- ▶ de l'air : récipient bouché
- ▶ de la lumière : récipient neutre et opaque, ou dans un placard
- ▶ de la chaleur : stockage à 18° environ

Temps de conservation

- ▶ bouteille non entamée : environ 18 mois
- ▶ bouteille entamée : environ 6 mois





UN INGRÉDIENT INDISPENSABLE

Un ingrédient à part entière

- ▶ L'huile d'olive vierge extra est un ingrédient à part entière qui permet d'accompagner toutes les cuisines, traditionnelles ou innovantes, régionales ou exotiques... C'est un élément indispensable en cuisine.

- ▶ L'huile d'olive peut être utilisée aussi bien crue que cuite. Elle supporte très bien la chaleur (point de fumée à 210° C ce qui permet la friture). Elle peut servir à l'assaisonnement des salades, à la cuisson des œufs ou des frites comme à la confection de desserts.

- ▶ Il est conseillé d'utiliser les huiles d'olive vierge extra de terroir (AOP) en fin de cuisson, afin de conserver toute leur richesse aromatique.



Fruité mûr / Goût subtil « léger à moyen »

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• douce en bouche• parfois amertume ou piquant très léger• arômes doux et subtils de type fruits secs, fruits mûrs, fleurs, fruits rouges, agrumes ... | <ul style="list-style-type: none">• poissons fins• volailles (poulet, pintade)• légumes crus (salades vertes, mâche, carottes)• légumes cuits (légumes d'été...)• pâtisseries, desserts, crèmes sucrées |
|--|---|

Quelques exemples d'huiles d'olive en fruité mûr / goût subtil « léger à moyen »

- **France** : AOP Nyons, AOP Nice, variété Lucques, variété Tanche, variété Négrette, variété Cailletier, variété Sabine
- **Espagne** : AOP Sierra de Cadix, AOP Gata Hurdes, variété Cornicabra
- **Grèce** : AOP Sitia Lassithi, AOP Chania,
- **Italie** : AOP Umbria, AOP Riviera Ligure, variété Leccino, variété Taggiasca
- **Portugal** : AOP Azeites do Ribajeto, AOP Moura

Fruité mûr / Goût subtil « *intense* »

- douce en bouche
- parfois une amertume ou un piquant léger à moyen
- arômes marqués de type fruits mûrs, fruits rouges, fleurs, agrumes, fruits secs...

- poissons
 - crustacés
 - viandes blanches (pintade, canard, lapin) et rouges (veau, porc)
 - légumes crus (tomates, aubergines...)
 - légumes cuits (légumes d'été et d'hiver)
 - pommes de terre
- Desserts, pâtisseries

Quelques exemples d'huiles d'olive en fruité mûr / goût subtil « *intense* »

- **France** : AOP Corse, AOP Nîmes, variété Picholine, variété Ghermana
- **Espagne** : AOP Baena, AOP Priego de Cordoba, AOP Siurana, variété Hojiblanca, variété Picual
- **Italie** : AOP Apruntino Pescaresc, AOP Val di Mazara
- **Portugal** : AOP Tras-os-Montès

Fruité vert / Goût intense « léger à moyen »

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• amertume et/ou piquant léger à moyen• arômes végétaux fins et subtils à marqués (artichaut, tomate, plant de tomate, banane verte...)• arômes longs en bouche et bien distingués | <ul style="list-style-type: none">• légumes crus (tomates, aubergines, choux-fleurs, carottes...)• légumes cuits (légumes d'été et d'hiver)• légumineuses (lentilles, pois cassés...)• poissons gras• viandes blanches et rouges (veau, bœuf, porc...)• féculents (pommes de terre, pâtes, riz...) |
|--|---|

Quelques exemples d'huiles d'olive en fruité vert / goût intense « léger à moyen »

- **France** : AOP Corse, AOP Nîmes, AOP Aix en Provence, AOP Vallée des Baux de Provence, AOC Provence (AOP en cours), variété Picholine, variété Bouteillan, variété Olivière,
- **Espagne** : AOP Sierra Segura, AOP Siurana, AOP Antequera, AOP La Rioja, variété Arbequine
- **Italie** : AOP Dauno, AOP Terra di Bari, AOP Tuscia, AOP Toscana, variété Nocellara del Belice
- **Grèce** : AOP Peza Heraklion, variété koroneiki
- **Portugal** : AOP Tras-os-Montès
- **Slovénie** : AOP Istrie Slovénie

Fruité vert / Goût intense « *intense* »

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• amertume et / ou piquant marqués• arômes végétaux intenses (artichaut, tomate, plant de tomate, banane verte...)• arômes longs en bouche et bien distingués• marque fortement le palais | <ul style="list-style-type: none">• viandes rouges (bœuf, agneau...)• abats• gibier• pâtes• choux |
|--|---|

Quelques exemples d'huiles d'olive en fruité vert / goût intense « intense »

- **France** : AOP Haute-Provence, variété Aglandau, variété Calian
- **Italie** : AOP Monte Etna, AOP Monti Iblei, AOP Sabina, variété Coratina

Fruité noir / Goût à l'ancienne « léger à moyen »

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• extrêmement douce• absence d'arômes végétaux, sans amertume ni piquant• arômes subtils d'olive noire, de chocolat, de cacao, de fumé, de fruits confits,... | <ul style="list-style-type: none">• gibier• abats• crustacés |
|---|--|

Quelques exemples d'huiles d'olive en fruité noir / goût à l'ancienne « léger à moyen »

- France : AOP Vallée des Baux de Provence, AOP Aix en Provence, AOC Provence (AOP en cours)...

Type de fruité proposé par certains moulins (huiles en AOP ou non), le fruité noir ou «olives maturées» ne dépend pas de la variété ou du terroir mais uniquement du savoir-faire (et de sa volonté) du moulinier. Son intensité dépendra du nombre de jour de stockage des olives. Compte tenu de leur particularité gustative, ces huiles d'olive sont classées en « huile d'olive vierge ».

Fruité noir / Goût à l'ancienne « *intense* »

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• extrêmement douce• absence d'arômes végétaux, sans amertume ni piquant• arômes très marqués d'olive noire, de sous-bois, de chocolat, de cacao, de fumé, de fruits confits... | <ul style="list-style-type: none">• gibier• abats• crustacés |
|---|--|

Quelques exemples d'huiles d'olive en fruité noir / goût à l'ancienne « intense »

- France : AOP Vallée des Baux de Provence, AOP Aix en Provence, AOC Provence (AOP en cours)...

Type de fruité proposé par certains moulins (huiles en AOP ou non), le fruité noir ou « olives mûrées » ne dépend pas de la variété ou du terroir mais uniquement du savoir-faire (et de sa volonté) du moulinier. Son intensité dépendra du nombre de jours de stockage des olives. Compte tenu de leur particularité gustative, ces huiles d'olive sont classées en « huile d'olive vierge ».

Annexes

Pour en savoir plus :

www.lhuileolivealecoledeschefs.com

www.huilesetolives.fr



Merci de votre attention

Contact :

Tél. 04.75.26.90.90

Association Française Interprofessionnel De l'Olive

www.lhuileolivealecoledeschefs.com

www.huilesetolives.fr



FranceAgriMer



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.