

## Améliorer la qualité, identifier nos produits

La force des produits oléicoles français réside dans leur qualité et leur authenticité. Si nous pouvions conserver cette position en continuant à produire de la même façon, tout irait pour le mieux. Cependant, les nouveaux concurrents sont nombreux, la course à la performance est ouverte et les marchés se durcissent.

Si la profession oléicole française bénéficie aujourd'hui d'une position prestigieuse grâce à la qualité de ses produits (qui s'exprime principalement par le prix élevé de ses huiles), elle doit se donner les moyens de la conserver.

Le dispositif que l'AFIDOL met au service des producteurs, à cet effet, comprend trois parties : l'expérimentation, la diffusion des informations, et l'assistance technique.

### 1. L'expérimentation

Il s'agit d'examiner les variations possibles de la qualité des productions, et d'élaborer des outils pour mieux maîtriser les caractéristiques qualitatives des produits en connaissant les répercussions sur les coûts de production. Les expérimentations 2007 ont porté sur la maturité des olives à huile et sur l'étape de malaxage dans la trituration. Ces travaux ont été financés par la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

#### a) Maturité des olives à huile

Des micro-triturations hebdomadaires ont été réalisées pour les secteurs du Vaucluse et de l'Appellation d'Origine Aix-en-Provence. Ces travaux s'ajoutent à ceux qui ont été réalisés en 2006, et l'analyse des échantillons d'huile obtenus sera réalisée en 2008, afin de rendre les résultats utilisables pour les conseils en maturité de récolte dès fin 2008.

#### b) Le malaxage

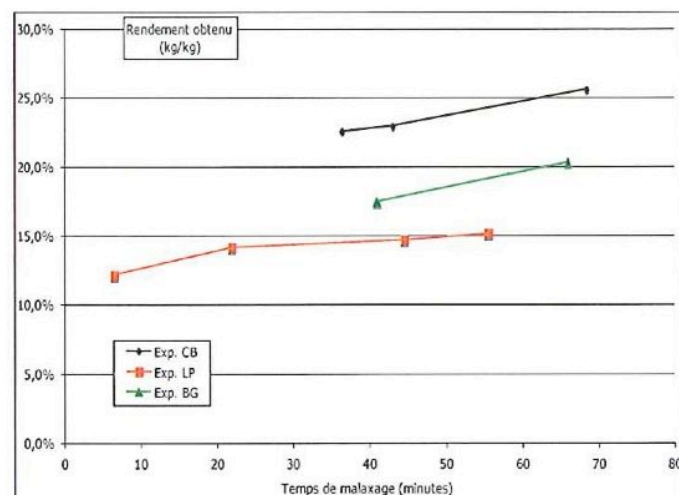
Bien que ces travaux ne soient qu'à leur début et doivent être reproduits ultérieurement, les résultats sont très prometteurs et fournissent des données inédites.

Il existe de nombreux travaux disponibles dans la littérature, mais des opérations en conditions réelles, avec des variétés françaises sont nécessaires pour bien appréhender l'effet des variations. Par ailleurs, très peu de travaux mettent en avant l'analyse organoleptique. Or, la première constatation que nous avons pu faire est que justement les indices chimiques habituels n'apportent quasiment rien sur ce type d'étude.

Pour la première année, nous avons choisi de travailler sur la première variété à huile française, l'Aglandau. Celle-ci présente par ailleurs l'avantage d'avoir un bon potentiel phénolique améliorant la probabilité d'observer des résultats.

Les essais ont eu lieu dans des moulins équipés de systèmes de marque et de conception différentes et aux capacités de triturations horaires très différentes, allant de 140 kg à l'heure à 4 tonnes à l'heure. La température de travail se situait au plus à 27°C.

Au niveau du rendement, les mesures n'ont été faites que dans trois moulins, mais les résultats sont assez nets.



Conformément à la bibliographie, il apparaît clairement que l'allongement du temps de malaxage améliore le rendement à l'extraction sur la plage de temps testée (*Graphique 1*). Les rendements sont très différents entre les trois moulins car les olives ne provenaient pas des mêmes parcelles.

*N.B. la durée de malaxage prise en compte n'est pas seulement le temps entre la fin du remplissage du malaxeur et le début du passage au décanteur : il comprend la moitié de la durée de remplissage du malaxeur et la moitié de la durée de l'acheminement de la pâte vers le décanteur.*

graphique 1

## Améliorer la qualité, identifier nos produits

La force des produits oléicoles français réside dans leur qualité et leur authenticité. Si nous pouvions conserver cette position en continuant à produire de la même façon, tout irait pour le mieux. Cependant, les nouveaux concurrents sont nombreux, la course à la performance est ouverte et les marchés se durcissent.

Si la profession oléicole française bénéficie aujourd'hui d'une position prestigieuse grâce à la qualité de ses produits (qui s'exprime principalement par le prix élevé de ses huiles), elle doit se donner les moyens de la conserver.

Le dispositif que l'AFIDOL met au service des producteurs, à cet effet, comprend trois parties : l'expérimentation, la diffusion des informations, et l'assistance technique.

### 1. L'expérimentation

Il s'agit d'examiner les variations possibles de la qualité des productions, et d'élaborer des outils pour mieux maîtriser les caractéristiques qualitatives des produits en connaissant les répercussions sur les coûts de production. Les expérimentations 2007 ont porté sur la maturité des olives à huile et sur l'étape de malaxage dans la trituration. Ces travaux ont été financés par la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

#### a) Maturité des olives à huile

Des micro-triturations hebdomadaires ont été réalisées pour les secteurs du Vaucluse et de l'Appellation d'Origine Aix-en-Provence. Ces travaux s'ajoutent à ceux qui ont été réalisés en 2006, et l'analyse des échantillons d'huile obtenus sera réalisée en 2008, afin de rendre les résultats utilisables pour les conseils en maturité de récolte dès fin 2008.

#### b) Le malaxage

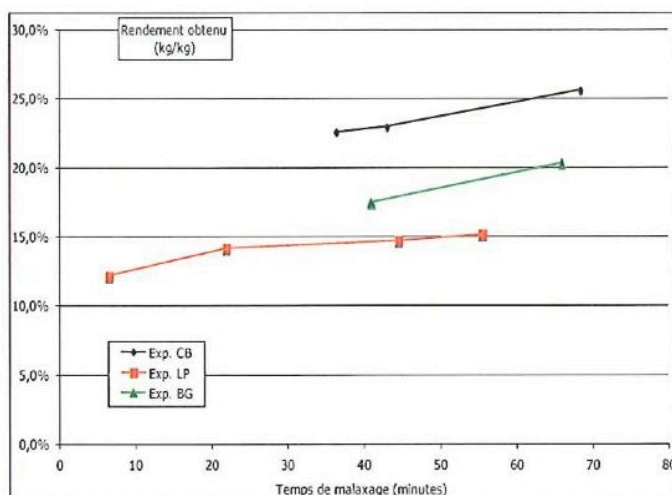
Bien que ces travaux ne soient qu'à leur début et doivent être reproduits ultérieurement, les résultats sont très prometteurs et fournissent des données inédites.

Il existe de nombreux travaux disponibles dans la littérature, mais des opérations en conditions réelles, avec des variétés françaises sont nécessaires pour bien appréhender l'effet des variations. Par ailleurs, très peu de travaux mettent en avant l'analyse organoleptique. Or, la première constatation que nous avons pu faire est que justement les indices chimiques habituels n'apportent quasiment rien sur ce type d'étude.

Pour la première année, nous avons choisi de travailler sur la première variété à huile française, l'Aglandau. Celle-ci présente par ailleurs l'avantage d'avoir un bon potentiel phénolique améliorant la probabilité d'observer des résultats.

Les essais ont eu lieu dans des moulins équipés de systèmes de marque et de conception différentes et aux capacités de triturations horaires très différentes, allant de 140 kg à l'heure à 4 tonnes à l'heure. La température de travail se situait au plus à 27°C.

Au niveau du rendement, les mesures n'ont été faites que dans trois moulins, mais les résultats sont assez nets.



Conformément à la bibliographie, il apparaît clairement que l'allongement du temps de malaxage améliore le rendement à l'extraction sur la plage de temps testée (Graphique 1). Les rendements sont très différents entre les trois moulins car les olives ne provenaient pas des mêmes parcelles.

*N.B. la durée de malaxage prise en compte n'est pas seulement le temps entre la fin du remplissage du malaxeur et le début du passage au décanteur: il comprend la moitié de la durée de remplissage du malaxeur et la moitié de la durée de l'acheminement de la pâte vers le décanteur.*

graphique 1

## 2. La diffusion des informations techniques

### a) La formation des dégustateurs

L'analyse organoleptique est le critère prioritaire en matière de qualité. Les formations de dégustateurs sont destinées à fournir aux participants les éléments de jugement et d'orientation sur les aspects qualitatifs de leurs produits, et à fournir aux structures locales les moyens de constituer des jurys de dégustateurs en vue des autocontrôles ou de l'agrément de lots.

Le programme européen Olea 2020 a permis de développer cette activité auprès des différentes structures locales. En 2007, un total de 48 séances de formations a pu être réalisé, contre 30 les années précédentes. Dix-sept séances d'entraînement à la dégustation ont été proposées en plus des 31 séances correspondant aux modules habituels. La Région Provence Alpes Côte d'Azur a pris en charge 5 séances supplémentaires et l'AFIDOL en a pris deux intégralement à sa charge. En tout, quarante-huit séances ont été réalisées. Cette activité de formation a été complétée par la mise à disposition des professionnels de trois "kits de dégustation" en vue d'un entraînement régulier, dans le cadre du programme Olea 2020.

#### Contacts :

\* [c.pinatel@ctolivier.org](mailto:c.pinatel@ctolivier.org)

\* [c.petit@ctolivier.org](mailto:c.petit@ctolivier.org)



*Le Docteur Alba-Mendoza en conférence*

Après un repas pris sur place, la journée s'est poursuivie avec les exposés des fabricants de matériel d'huilerie. Ceux-ci avaient été conviés à la journée technique pour tenir un stand afin de présenter leurs appareils, et d'en faire une présentation au public. Nous avons donc eu de très intéressantes présentations techniques du matériel d'Alfa-Laval, Officine Meccanica Toscane, Perialisi, Rapanelli et Toscana Enologica Mori.

### b) Technolive

L'AFIDOL a décidé de consacrer, chaque année, une journée technique aux questions liées à la profession de maître de moulin. Le 25 mai 2007 s'est donc déroulé, dans la salle Agora à Maussane, une journée consacrée à une étape particulière de la trituration: la centrifugation horizontale. L'orateur principal fût le Docteur J. Alba-Mendoza, de l'Institut des Matières Grasses de Séville, son intervention a duré toute la matinée.

Celle-ci a permis de passer en revue les diverses étapes de la trituration et leurs influences sur la centrifugation horizontale. Le pilotage et le réglage du décanteur ont été particulièrement détaillés. Le développement sur l'utilisation du talc et ses avantages ont donné lieu à diverses questions et a lancé un débat durable au sein de la profession.



*Plus de 150 personnes dans la salle Agora à Maussane pour la journée Technolive*

#### Contacts :

\* [c.pinatel@ctolivier.org](mailto:c.pinatel@ctolivier.org)

\* [s.hachemi@ctolivier.org](mailto:s.hachemi@ctolivier.org)

*Les représentants des sociétés de matériel d'huilerie autour du président de l'AFIDOL*



## 3. L'assistance technique

Le programme Olea 2020 comprend un chapitre "assistance technique à l'industrie de transformation oléicole portant sur des aspects liés à la qualité des produits", quatre actions d'assistance technique sont consacrées à l'élaboration des huiles d'olive et des olives de table.

### a) L'appui technologique à la filière olive de table

Le programme Olea 2020 a fourni l'opportunité de définir et de mettre en pratique une stratégie d'appui technologique à la filière olive de table. Cette stratégie a débuté par un inventaire des procédés d'élaboration et des outils utilisés, et s'est poursuivie par une identification des pistes d'amélioration technologique.

Les produits ont été caractérisés afin de préciser les champs de variation possibles ainsi que leurs spécificités. En parallèle de ces travaux, pour la liaison technique avec le Conseil Oléicole International et pour la participation à l'élaboration des réglementations, un jury d'analyse sensorielle d'olives de tables a été constitué avec la participation des professionnels de la filière.

### b) La diffusion d'informations technico-scientifiques à destination des professionnels de la filière oléicole

Cette action comprend le recueil d'informations (veille technico-scientifique), ainsi que la diffusion de ces informations par la voie de "Qualit'Olive", revue bibliographique technique. Trois numéros de cette revue ont été édités en 700 exemplaires, et insérés en plus dans trois numéros du Nouvel Olivier.



### c) L'assistance technique aux huileries

Cette ligne réduite est destinée à apporter des aides ponctuelles pour des questions techniques liées aux modernisations et innovation des huileries. En 2007, quatre moulins ont été concernés pour les questions suivantes : optimisation du temps de malaxage, filtration des huiles, réglages du décanteur.

### d) L'assistance technique pour une récolte à la maturité optimale

Cette opération initiée grâce au programme Olea 2020, s'est trouvée particulièrement bienvenue en 2007, car elle a permis de rendre compte au plus tôt aux divers syndicats locaux de la précocité de l'avancement de la maturité. Les échantillons d'olives, choisis comme représentatifs par les différents syndicats, puis acheminés vers l'AFIDOL, ont été analysés pour faire un bulletin comprenant à la fois les caractéristiques organoleptiques des huiles obtenues ainsi que les teneurs en huile et en eau.

Quatre vingt-dix bulletins ont été ainsi expédiés aux syndicats, pour couvrir toutes les régions oléicoles et les principales variétés. En 2008, plus de moyens seront à l'avenir consacrés à cette opération manifestement très appréciée.

#### Contacts :

\* [c.pinatel@ctolivier.org](mailto:c.pinatel@ctolivier.org)

\* [a.laurent@ctolivier.org](mailto:a.laurent@ctolivier.org)

