

Les analyses physico-chimiques d'huile d'olive effectuées dans les cuves du Moulin de l'Olivette pour la récolte de novembre et décembre 2010 ont donné les résultats suivants :

- Taux d'acidité : de 0.1% à 0.2% selon nos cuves pour un taux maximum de 0.8% autorisé en Vierge Extra et 2% en Vierge.
- Indice de peroxyde : de 4 à 5 selon nos cuves pour un taux maximum autorisé de 20 pour une huile d'olive commercialisable.

Conclusions : L'ensemble de nos huiles d'olive est classé en **Vierge Extra** avec des taux d'acidité et de peroxyde particulièrement bas.

Différences gustatives, qui sont subjectives, **et différences techniques**, qui sont mesurables, des différents goûts de l'huile d'olive :

1. **Fruité vert** : huile ardente avec une amertume plus ou moins prononcée. Les arômes de verdure sont souvent dominants (artichaut, herbe etc...). Ces huiles de début et milieu de récolte, dont les olives sitôt récoltées sont sitôt pressées, présentent les meilleurs critères techniques avec les taux d'acidité et les indices de peroxyde les plus bas. Il y a aussi beaucoup d'antioxydants (composés phénoliques) dans ce type d'huile. Toutes les qualités de l'huile d'olive mises en avant par les professionnels de la santé sont présentes dans ce type d'huile. Conclusions sur le fruité vert : si le consommateur en apprécie l'intensité du fruité et les arômes végétaux qui s'en dégagent, **il y a dans ce type d'huile les meilleures qualités techniques mises en avant pour les bienfaits sur le corps humain (faible taux d'acidité et beaucoup d'antioxydants). Ce type d'huile, grâce aux nombreux composés phénoliques présents, se conservera bien (de préférence à l'abri de la lumière et de la chaleur).**
2. **Fruité mûr** : huile douce souvent de fin de récolte. Des arômes plus beurrés ou de fruits rouges sont présents. Les taux d'acidité et d'indice de peroxyde peuvent être un peu plus élevés que ceux constatés dans le fruité vert. Les qualités techniques sont bonnes même si les antioxydants peuvent être moins présents que dans le fruité vert. Conclusions sur le fruité mûr : la douceur de cette huile peut séduire des consommateurs soucieux que l'huile d'olive qu'ils rajoutent dans leur plat n'en domine pas celui-ci.
3. **Fruité noir** : huile aux arômes de sous-bois. Les arômes végétaux ont disparu tout comme l'ardence et l'amertume. A l'inverse du fruité vert ou du fruité mûr, les huiles en fruité noir ne sont pas traitées dans leur fabrication comme un jus de fruit qui privilégie habituellement la fraîcheur de celui-ci. Les olives lorsqu'elles sont pressées plusieurs jours après récolte ont déjà subi un début d'oxydation. Les qualités techniques du produit ont disparu avec **une augmentation du taux d'acidité et de l'indice de peroxyde** qui ne lui permettent pas toujours de bénéficier de la mention "extra". **L'huile déjà oxydée a bien sûr beaucoup moins d'antioxydants naturels.** Conclusions sur le fruité noir : les arômes de champignons ou cacao que l'on trouve dans ce type d'huile et qui sont dus à l'oxydation des olives peuvent intéresser certains consommateurs qui recherchent cela dans l'huile d'olive. **Les bienfaits sur la santé mis en avant lorsqu'on parle de l'huile d'olive sont absents dans ce type d'huile qui a un taux élevé d'acidité et des antioxydants dégradés et donc peu présents. Les antioxydants jouant le rôle de conservateurs naturels, le pouvoir de conservation de ce type d'huile est donc moindre que celui observé pour le fruité vert et le fruité mûr.**