Normes et signes liés à l'origine : le cas de l'huile d'olive de Nyons

Communication : Didier MONTET

CIRAD-AMIS, Montpellier, France

Compte rendu : Astrid GERZ, CIRAD/RID-CNEARC, Montpellier, France

Les nouvelles protections communautaires (AOP et IGP) font l'objet d'un intérêt croissant des entreprises de l'agro-alimentaire. Elles visent à définir et enregistrer des dénominations de produits correspondant à des qualités spécifiques et une délimitation précise d'une aire géographique correspondante.

L'exposé, est divisé en 2 parties : la première porte sur les normes de qualité des huiles d'olive, la deuxième sur les appellations, illustrée par l'exemple de l'huile d'olive AOC de Nyons. Dans le domaine de l'agroalimentaire, on distingue trois qualités : sanitaire, normative et les appellations. D. Montet insiste sur la différence entre normes et appellations. Les normes doivent être respectées par l'ensemble des producteurs; elles sont obligatoires pour tout le monde. En revanche, les appellations relèvent d'une démarche volontaire et non obligatoire ; elles engagent un groupe ou une association de producteurs.

Les normes de qualité des huiles d'olive

La classification des huiles d'olives dans l'UE se base sur 2 critères ou normes :
- acidité libre, exprimée en pourcentage d'acide oléique ;
- caractéristiques organoleptiques (texture, goût, odeur).

On distingue 4 types d'huiles d'olive vierge: l'huile d'olive vierge extra (a), l'huile d'olive vierge (b), l'huile d'olive vierge courante (c) et l'huile d'olive vierge lampante (d).

Ces huiles se différencient par rapport à :
- leur acide oléique, allant de 1g/100g pour l'huile vierge extra (a) à 3,3g/100g pour l'huile vierge lampante (d) ;
- leur note de dégustation : égale ou supérieure à 6.5 pour l'huile vierge extra (a), inférieure à 3,5 pour l'huile vierge lampante (d).

La note maximale de dégustation étant 9, chaque note est attribuée en fonction du goût, de l'odeur et de la texture. Cette analyse sensorielle, réalisée par un jury de 9 à 12 experts de dégustation dans une pièce à 28°, fait partie des analyses officielles de l'Union européenne.

Toutes les huiles dans le monde sont classées selon ces critères d'acidité et organoleptiques, qu'on appelle normes.

Outre les huiles d'olives vierges (1) il existe d'autres catégories : huile d'olive raffinée (2), l'huile d'olive (3), l'huile de grignons d'olive brute (4), l'huile de grignons d'olive raffinée (5) et l'huile de grignons d'olive (6), mais seules les catégories 1, 3 et 6 sont destinées à la consommation.

Les huiles d'olive AOP[1] en France : cas de l'huile d'olive AOC de Nyons

L'AOP confère au produit une image de marque, donc de qualité lui permettant de se différencier de la concurrence et d'avoir une valeur commerciale supérieure aux produits « standards ».

Contrairement aux normes où il est question d'acidité et de dégustation, les appellations tiennent compte de critères géographiques, pédoclimatiques, sociaux (savoir-faire...), etc. Pour construire une AOP/IGP il faut un dossier de géographie, un dossier d'histoire et un dossier de cuisine.

En France, il existe à l'heure actuelle 5 AOP : l'huile olive d'olive de Nyons, l'huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence, l'huile d'olive d'Aix-en-Provence, l'huile d'olive de la Haute Provence et l'huile d'olive de Nice.

A titre d'exemple le cas de l'huile d'olive AOC de Nyons a été développé.

L'aire de production de l'huile d'olive AOC de Nyons couvre 1 200 ha (220 000 oliviers) et 57 villages dans le sud de la Drôme, plus quelques plantations dans le Nord Vaucluse. Près de 1 300 oléiculteurs sont présents sur le territoire de l'AOC et produisent 400 tonnes d'olives et 200 tonnes d'huile d'olive.

L'huile d'olive de Nyons a obtenu l'AOC en janvier 1994 (première huile AOC en France). De manière simplifiée les critères d'appellation de Nyons, inscrits dans le cahier des charges, se résument ainsi :
- déclaration des vergers, de la production et du traitement auprès de l'INAO ;
- analyse et dégustation de l'ensemble des lots de produits ;
- utilisation d'une seule variété : la Tanche ;
- densité maximale des plantations : 413 arbres/ha ;
- rendement maximal : 6 t/ha ;
- récolte des olives sur les arbres, à pleine maturité ;
- température d'extraction de l'huile : 30° maximum → extraction à froid, l'extraction doit se faire au plus tard 6 jours après la récolte.

On constate que le cahier des charges ne comporte aucun critère sur l'acidité de l'huile d'olive de Nyons. Sa spécificité provient de la variété (Tanche), du terroir, des techniques culturales, de l'époque de la cueillette (décembre, janvier) et des techniques de transformation.

1 Appellation d'origine protégée.