

Huile d'olive, une origine toujours incertaine

Qu'elle soit « vierge », « extra vierge » ou aromatisée, l'huile d'olive est un produit incontournable de la gastronomie française pour ses vertus gustatives et ses qualités nutritionnelles. Des tromperies sur l'origine et la qualité des huiles, un étiquetage insuffisant, des allégations valorisantes trompeuses ou un classement erroné des huiles commercialisées peuvent conduire le consommateur à choisir un produit qui ne répond pas à ses attentes. La DGCCRF continue d'exercer un contrôle soutenu dans ce secteur et lutte ainsi contre les fraudes éventuelles.



© Fotolia

L'huile d'olive, pour être commercialisée, doit répondre à des obligations réglementaires européennes¹ qui garantissent aux consommateurs la qualité du produit et contribuent à sa traçabilité pour lutter contre les fraudes. Dans un contexte où la tendance à la consommation d'huile d'olive repart à la hausse², le risque de tromperie sur l'origine du produit et d'usurpation de signes de qualité (AOP - appellation d'origine protégée ou indication géographique protégée – IGP) demeure élevé. En effet, alors que le coût moyen de production d'un litre d'huile d'olive est de 2,78 €, le prix moyen du litre vendu en France lui en revanche varie de 5,80 € en GMS à 20 € sous signe de qualité. Il peut même atteindre jusqu'à 60 € le litre lorsque l'huile d'olive est commercialisée par des groupes de luxe en flacons particuliers.

Cet écart important sur le prix du litre d'huile d'olive au stade de sa commercialisation et la forte demande des consommateurs incitent certains professionnels à recourir à des comportements frauduleux afin d'accroître leurs bénéfices. Ainsi, la DGCCRF constate depuis plusieurs années la persistance d'un certain nombre de tromperies : la mention sur l'étiquetage d'une catégorie supérieure à sa catégorie réelle (ex : huile d'olive « vierge extra » à la place d'huile d'olive « vierge ») l'absence de l'indication de l'origine, le mélange d'huile d'olive avec de l'huile raffinée de type colza ou tournesol ou encore des dénominations de vente erronées ou de nature à induire en erreur le consommateur.

Les fraudes sur l'origine de l'huile d'olive nuisent gravement à l'intérêt économique de la filière oléicole française respectueuse des exigences réglementaires et qui souffre d'une concurrence déloyale sur un marché en pleine expansion.

Le classement des huiles d'olive

Les huiles d'olive sont classées en différentes catégories clairement définies pour permettre au consommateur de mieux se repérer entre les différentes dénominations commerciales :

- l'huile d'olive « vierge extra » (HOVE), une huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives, uniquement par des procédés mécaniques et exempte de défaut ;
- l'huile d'olive « vierge » (HOV) est obtenue directement des olives, uniquement par des procédés mécaniques, de bonne qualité mais qui peut présenter quelques légers défauts ;
- l'huile d'olive courante composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierge ;
- l'huile de grignons d'olive, issue des peaux, des résidus de la pulpe et des fragments des noyaux d'olive.

¹ Règlements R(UE) n° 29/2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive et R(CE) n°2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse afférentes.

² La demande est supérieure à l'offre de 13 % en 2018. Une baisse de 6 % de la consommation était intervenue en 2016 (Source Conseil oléicole international).

Des tromperies récurrentes sur l'origine et la qualité des huiles d'olive

L'origine de l'huile d'olive est définie par le lieu de récolte des olives et le lieu d'extraction de l'huile. La réglementation européenne impose la mention de l'origine sur l'étiquette pour toutes les huiles d'olive vierge ou vierge extra commercialisées dans l'Union européenne. Cette mention indique soit le pays d'origine (ex. « Origine France ») soit l'appellation d'origine protégée³. Pour une huile d'olive issue d'un ou de plusieurs pays de l'UE, c'est la mention « Origine UE » qui sera indiquée.

S'agissant de la qualité de l'huile d'olive : la réglementation⁴ définit les mentions relatives aux caractéristiques organoleptiques⁵ des huiles d'olive vierge ou vierge extra. Les enquêteurs ont noté des étiquetages fantaisistes tels que « Qualité Or », « Caractère », « naturellement sans gluten » ou « 100 % naturelle vierge ». Ces indications suggèrent à tort que l'huile vendue possède certaines particularités.

Les mentions obligatoires garantissent aux consommateurs une information loyale : de nombreux étiquetages ne comportaient pas l'intégralité de ces mentions (origine, catégorie, n° d'agrément de FranceAgrimer, conditions particulières de conservation, non-respect de l'emploi de la langue française).

D'autres pratiques trompeuses ont été constatées :

- des dénominations de vente inexactes : une huile d'olive « extra vierge » pour désigner une huile d'olive « vierge extra ». Une autre huile d'olive dénommée « vierge extra aromatisée à la truffe blanche » alors qu'un ajout d'arôme faisait perdre le caractère « vierge » de l'huile ;
- un cas d'adultération⁶ : une huile d'olive falsifiée avec des huiles raffinées de tournesol et de colza était cependant vendue 29 € le litre par le producteur ;
- un détenteur d'une marque déposée à l'INPI⁷ a signalé la présence inexplicquée de bouteilles d'huiles d'olive à sa marque. Après enquête menée par les services locaux de la DGCCRF et de la police, une pratique de contrefaçon élaborée avec du matériel informatique sophistiqué a été mise en lumière.

Les huiles d'olive non conformes à la réglementation sont déclassées

Plus de 70 % des huiles d'olive vendues en France sont commercialisées en grande distribution et seulement 5 % des huiles consommées en France sont françaises. La production mondiale est dominée par l'Espagne, l'Italie et la Grèce. Les contrôles prévus par la réglementation européenne visent à garantir la qualité des huiles d'olive dans l'ensemble des pays de l'UE puisque tous les États membres sont soumis à la même obligation de contrôle. Toutefois, les constats ont montré que les huiles en provenance de l'étranger, notamment celles qui affichent une origine « Espagne », présentent plus d'anomalies que celles élaborées en France sous signe officiel de qualité.

Pour s'assurer que les huiles d'olive commercialisées possèdent bien toutes les caractéristiques organoleptiques préconisées par la réglementation, un jury de dégustateurs agréé par le Comité oléicole international (COI)⁸ détecte, identifie et évalue les défauts susceptibles d'être présents dans l'huile d'olive pouvant entraîner leur déclasserement.

Les résultats de l'enquête menée par la DGCCRF en 2017

249 établissements visités à tous les stades de la filière dont 87 présentaient des anomalies

67 avertissements
23 injonctions
8 procès-verbaux
1 arrêté préfectoral de destruction a été prononcé pour 2 lots d'huile d'olive classés précédemment comme huile lampante et de nouveau mis en vente.

³ 7 AOP sont référencées : huile d'olive de Nyons, huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence, huile d'olive d'Aix-en-Provence, huile d'olive de Haute-Provence, huile d'olive de Nice, huile de Corse (Oliu di Corsica) et huile d'olive de Nîmes.

⁴ Règlement (CEE) n° 2568/91 du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes y afférentes.

⁵ Description aromatique de l'huile d'olive (goût et odeur).

⁶ Ajout d'un produit de moindre valeur à un autre produit.

⁷ Institut national de la propriété industrielle.

⁸ Le service commun des laboratoires de la DGCCRF et de la Douane fait partie de ce jury de dégustateurs.

Le Service commun des laboratoires (SCL) de Marseille a analysé 138 échantillons pour déterminer leur conformité. Sur ce nombre, 72 de ces échantillons ont été déclarés non conformes dont 55 à la suite de cette analyse organoleptique. Des déclassements d'huiles de la catégorie vierge extra à la catégorie vierge ont été opérés et pour certaines, un déclassement en huile lampante⁹ a été décidé avec transfert à des savonneries.

Afin de détecter d'éventuelles tromperies sur l'origine ou de possibles falsifications tel que le coupage des huiles d'olive vierges avec des huiles raffinées, la pression de contrôle sera maintenue pour garantir aux consommateurs une information loyale et sanctionner les fraudeurs.

► **Liens utiles :**

[Règlement \(CE\) n° 29/2012 du 13 janvier 2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive.](#)

[Règlement \(CEE\) n° 2568/91 du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes y afférentes.](#)

[Association française interprofessionnelle de l'olive \(AFIDOL\)](#)

[Conseil oléicole international](#)

[L'enquête précédente](#)

Extrait de *Concurrence et consommation* : [Huile d'olive, aux sources de l'origine](#)

Extrait de *Concurrence et consommation* : [un savoir-faire reconnu dans l'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive](#)

Fiches pratiques :

[Signes officiels de qualité](#)

[Étiquetage des denrées alimentaires](#)

⁹ Impropre à la consommation, donc non commercialisable en l'état et destinée à l'alimentation des lampes à huile.