

# Je lis

L'huile d'olive française va bien... mais pourrait aller nettement mieux. Depuis une quinzaine d'années, le petit monde oléicole provençal poursuit sa mue.

« Je suis incapable de vous dire que nos huiles ne sont pas bonnes, lance avec amusement Christine Cheylan. Les progrès sont tels, qu'aujourd'hui, la France n'a que le choix de la qualité » poursuit la gérante de château Virant. Et pourtant, derrière ces jolies déclarations se cache une réalité bien cruelle. A la lecture du guide des meilleures huiles d'olives extra vierges du monde Flos Olei 2011 (Marco Oreggia), sur les 300 huiles sélectionnées, seulement 12 sont françaises. Dans les concours internationaux de Toronto et Montréal qu'elle préside, Christine Cheylan l'assure : « Ce ne sont pas les huiles françaises qui se démarquent ». Alors, pourquoi une huile d'olive, qui compte parmi les plus chères du monde, et dont tout le monde souligne la constante hausse de qualité, est-elle aussi mal notée ?

## Affaire de mots

La France a une typicité de trois goûts et sa production s'est construite à l'inverse des recommandations du conseil oléicole international qui reconnaît les huiles de type fruité vert (léger, moyen, intense) et le fruité mûr. Christine Cheylan regarde du côté de l'Association française interprofessionnelle de l'olive (Afidol) avec agacement : « Dieu sait si je suis admirative du travail du président de l'Afidol, Olivier Nasles, mais là, je ne le suis pas du tout. Ça fait une dizaine d'années que nous travaillons au contact du public en évoquant le fruité vert, le fruité mûr et le fruité noir et en janvier dernier, toutes ces dénominations ont changé au profit du goût subtil, du goût intense ou du goût à l'ancienne. On voudrait perdre les

gens qu'on ne s'y prendrait pas mieux. Et sur la scène internationale, ces trois goûts ne sont pas cohérents ». Le représentant des oléiculteurs français, Olivier Nasles, rétorque : « La réglementation européenne pose des conditions bien précises pour l'emploi du mot « fruité » et pour le consommateur national, ça n'était pas clair. Dans les linéaires de supermarchés, on a besoin de visibilité et si le mot goût est plus parlant que le mot fruité, alors employons le mot goût » argumente-t-il.

## Le goût français

Mais en quoi le goût français est-il si particulier ? Au début du XX<sup>e</sup> siècle, nos aïeux avaient pour habitude de consommer des huiles au goût fruité noir. Ces huiles étaient obtenues avec des olives que l'on ramassait à pleine maturité et qu'on laissait dans un grenier quelques jours avant de les presser. On faisait comme ça depuis toujours et les populations étaient habituées à ces goûts. Non content de presser après une semaine voire dix jours d'attente, les moulinsiers d'autrefois lavaient mal voire pas du tout les olives et certaines pourrissaient.

Suite page 20



Christine Cheylan dirige le château Virant. Elle surveille chaque étape de la production à commencer par le ramassage, le plus soigneux possible.

