

# DEBAT AUTHENTICITE L'HUILE VEGETALE

*11h10/12h20 : Jeudi 30/01/2020*



Organisé par :



## Débat Authenticité – L'huile végétale : contaminations et adulteration

### Animation de la table ronde

Jérôme BONALDI

### Participants au débat :

- ➔ **Julie FOURES** : Laboratoire Phytocontrol – Service analyse PCA (Physico Chimie Alimentaire)
- ➔ **Fabien JEANJEAN** – Oliveraie Jeanjean située à St Gilles (30) - Producteur d'huile d'olives bio
- ➔ **Claude MARFISI**– Brucker – Responsable commercial Sud Est France
- ➔ **Franck DEJEAN** – ITERG – Situé à Bordeaux, travaille sur les huiles dans les cosmétiques, le biodiesel, la petfood...

### Restitution du débat :

- ➔ Pas d'huile 2<sup>ème</sup> pression à chaud ; toutes les huiles en France sont des 1<sup>ères</sup> pressions à froid.
- ➔ Peu ou pas d'huiles frelatées en France car l'huile d'olive est un produit cher qui peut être fraudé donc beaucoup de contrôles sont réalisés.
- ➔ L'huile raffinée est destinée à la cosmétique.
- ➔ On peut connaître l'origine géographique des huiles grâce aux évolutions technologiques. Il faut pour cela alimenter les bases de données.
- ➔ Avec des analyses, on peut trouver si l'huile d'olive a été coupée avec de l'huile de colza ou autre.
- ➔ Les producteurs font analyser leurs produits.
- ➔ Débat éthique : si un laboratoire décèle une molécule est-ce qu'il doit le dénoncer aux autorités ? En France, le client est prévenu mais pas les autorités, le laboratoire a juste un devoir de conseil. En Roumanie et en Belgique, les laboratoires préviennent les autorités.

---

***Qu'est-ce qu'une huile biologique ? Est-ce compliqué à produire ? Est-ce que l'accréditation Ecocert est ennuyeuse ?***

---

**Fabien JEANJEAN** : une olive bio est une olive produite sans pesticides, sans engrais chimique, dans le respect naturel de la vie. La culture n'est pas plus compliquée que le conventionnel mais elle demande plus de temps. Ce n'est pas ennuyeux de remplir les critères de l'accréditation.

---

***Est-ce que l'huile d'olive est vraiment de l'huile d'olive ? Et l'huile proposée par la grande distribution ? Y a-t-il un danger de fraude ?***

---

**Fabien JEANJEAN** précise ne pas travailler avec la grande distribution.

**Claude MARFISI** : Pour savoir si une huile est fraudée, il faut prendre des échantillons au moment du pressage et créer une base de données ; ainsi on obtient une signature propre au terroir et à l'espèce de l'olive. Nous possédons des appareils susceptibles d'identifier l'origine géographique de l'huile et donc de savoir si elle a été fraudée.

**Franck DEJEAN** : Il y a beaucoup de contrôles des huiles en France par les producteurs. L'huile d'olive est associée à un règlement européen. Elle est la plus ciblée par les fraudeurs. L'huile peut être fraudée par ajouts de contaminants ou par le biais de mélange de différentes huiles.

L'identification de fraudes passe par l'analyse sensorielle des huiles.

---

***L'analyse sensorielle, c'est très subjectif non ?***

---

**Franck DEJEAN** : Une analyse sensorielle, c'est un jury entraîné de 10 personnes avec un protocole défini pour minimiser la subjectivité.

---

***Quelles sont les fraudes les plus courantes et comment peut-on les identifier ?***

---

**Franck DEJEAN** : Exemple de fraude : huile de tournesol (huile à moindre valeur ajoutée) dans de l'huile d'argan (huile à forte valeur ajoutée) → l'analyse des stérols permet de détecter l'huile de tournesol (en %)

La RMN vient en complément des outils classiques et de la bonne connaissance des corps gras (formation, expertise...)

**Fabien JEANJEAN** : Les fraudes se situent également au niveau de la qualité de l'huile d'olive qui revient à déterminer notamment le processus d'extraction de l'huile. En France, seule l'extraction par 1<sup>ère</sup> pression à froid est autorisée, le reste est interdit. Les noyaux sont utilisés comme engrais organique ou pour chauffer les bâtiments.

**Franck DEJEAN** : Les huiles raffinées sont également utilisées pour les cosmétiques. De manière générale, les huiles de moindre qualité ne sont pas jetées.

**Julie FOURES** : les analyses courantes réalisées en laboratoire sont : indice d'acide, indice de peroxyde (marqueurs de qualité des huiles d'olive), profil d'acides gras (permet de différencier les AG mono et poly-insaturés).

- ➔ Extra vierge : qualité organoleptique meilleure, peut venir de l'olive ou de la fermentation
- ➔ Vierge
- ➔ Lampante
- ➔ Si une olive fraîche est pressée à froid, on peut le prouver scientifiquement par des analyses. Au-delà des aspects organoleptiques, il existe des marqueurs chimiques qui attestent des processus de fabrication de l'huile d'olive. On utilise la science au service de la qualité.

---

### *Qu'en est-il des normes au niveau national et européen ?*

---

**Franck DEJEAN** : il existe une norme (règlement) européenne sur l'huile d'olive et beaucoup de normes françaises. Un référentiel commun serait nécessaire pour les producteurs et les laboratoires. Il y a une reconnaissance par le Codex Alimentarius de la teneur en vitamine E, l'indice d'acidité et de peroxyde.

---

### *Est-ce qu'on retrouve des traces de pesticides dans l'huile d'olive ?*

---

**Claude MARFISI** : Avec les techniques Bruker, il est possible de réaliser le screening de 1500 pesticides en une analyse et d'en déterminer la quantité.

**Fabien JEANJEAN** : une analyse coûte 250 euros/an par échantillon. Toutes les cuves sont analysées pour l'indice de peroxyde et d'acidité mais pour les pesticides, c'est seulement une cuve sur deux.

---

### *Qui sont les clients des laboratoires : conserveries, huiliers, producteurs, particuliers, GMS, industrie ?*

---

**Franck DEJEAN** : Ce sont principalement des associations, la grande distribution, les producteurs, les conserveries et les particuliers (ex : propriétaires d'oliviers). Les plus demandeurs sont les industries qui utilisent les corps gras. En l'espace de 10 ans, le chiffre d'affaires lié à la GMS a été multiplié par 3.

L'adultération peut être volontaire ou involontaire. Lorsque l'ajout d'une huile minérale est avéré, dans ce cas il s'agit d'une fraude manifeste. Cependant, lors de l'embouteillage, il est possible de retrouver la présence d'un autre type d'huile, dans ce cas il peut s'agir d'un défaut de process/manque de nettoyage de la ligne de production.

### CONCLUSIONS :

- **Claude MARFISI** : il existe des outils pour détecter les pesticides et définir l'authenticité des produits. Les laboratoires sont en mesure de donner des réponses.
  - **Fabien JEANJEAN** : les laboratoires ont pour devoir de répondre au mieux à la demande du client et de proposer des solutions adaptées au client ainsi qu'une veille proactive.
  - **Franck DEJEAN** : les rapports d'analyse sont de simples outils, les laboratoires sont un maillon du contrôle, la relation client/fournisseur est importante, il est important de bien connaître ses produits.
  - **Fabien JEANJEAN** : favorable à ce que les laboratoires envoient les résultats d'analyses aux autorités pour être sûr d'attaquer le problème.
- ➔ Les huiles de France sont sûres, en AOP, et beaucoup contrôlées. Le mieux est de consommer local.

### QUESTIONS :

---

***Sommes-nous capables de déterminer si une huile est espagnole, tunisienne, italienne, turque ?***

---

**Claude MARFISI** : Bruker est capable de déterminer l'origine géographique s'il possède la base de données associée (ils ont besoin de la donnée pour l'identifier). La constitution d'une base de données demande du temps et des échantillons authentiques. Aujourd'hui, il y a une forte volonté des AOP d'avoir des marqueurs de l'origine. La GMS est de plus en plus demandeuse car certaines compositions sont typiques de certaines régions (AG typiques, triglycérides typiques...) mais l'analyse a un coût important.

---

***Quel est l'impact de la pollution environnementale sur les huiles ? Quels sont les risques sur les corps gras ?***

---

**Franck DEJEAN** : On ne retrouve que très peu de pollutions environnementales à l'exception des dioxines. De plus en plus d'investigations sont réalisées sur les risques de contaminations par contact avec les matériaux des emballages. Il y a plus de risques sur les contaminants néoformés (lors de la désodorisation des huiles), les phtalates, les huiles minérales...

(Désodorisation de l'huile : se fait sur une huile classique -pas sur une huile d'olive ou une huile de noix- pour éliminer les odeurs et rendre l'huile plate ; c'est une demande du consommateur.)

**Claude MARFISI** : On peut réaliser de la recherche fondamentale avec des appareils de pointe sur les contaminants émergents. Il faut parfois compter 5 à 10 ans de développement pour arriver à une méthode de routine.

---

***En partant du constat que les fraudeurs ont toujours une longueur d'avance, comment, en tant que laboratoire, identifiez-vous les nouvelles fraudes, quelle veille réalisez-vous ?***

---

**Franck DEJEAN** : nous utilisons les dénonciations et les alertes données par la commission européenne. Les tarifs très bas permettent également de suspecter une fraude. Nous ne sommes pas le seul maillon du contrôle, il y a d'autres points de contrôle tel qu'Interpol.

Conseil : il faut bien connaître ses produits et échanger avec son fournisseur

**Eric CAPODANNO**, Laboratoire Phytocontrol : en screening, on ne trouve que ce que l'on cherche. En tant que laboratoire d'analyses, nous recherchons des molécules interdites, en cours d'utilisation ou également interdites à l'utilisation depuis des années. Les molécules recherchées sont réglementées et nous nous tenons informés des nouveaux pesticides qui arrivent sur le marché. Il est également possible de faire des analyses en haute résolution et ainsi d'accéder à des molécules inconnues. Ce type d'analyse a un coût très important et n'est que très peu ou pas demandé sauf cas extrême. Cela fait partie des engagements de Phytocontrol de réaliser une veille proactive et de proposer des analyses adaptées à ses clients et à leur domaine d'application. Si une molécule est détectée, l'information est transférée au client qui doit en informer les autorités. Ce n'est en aucun cas la responsabilité du laboratoire. Aujourd'hui en France, la communication n'est pas obligatoire contrairement à la Belgique et la Roumanie.

---

***Ne faudrait-il pas rendre cela obligatoire ?***

---

**Laboratoire AQMC** : À la suite de l'affaire Lactalis, la DGAL a soumis un projet de texte : le laboratoire devait notifier les résultats s'ils avaient un impact sanitaire (alimentaire et environnemental).

- ➔ Résultat : énormément de non-conformités seraient remontées, ce fonctionnement serait trop difficile à gérer dans le système actuel, il y aurait trop d'impact sur les laboratoires et les DDPP. Le projet de loi n'est pas sorti mais il devrait y avoir une révision dans la loi EGalim : La DDPP pourra demander n'importe quel résultat au laboratoire en avertissant le client, et les exploitants devront fournir tous ces résultats sur une interface.

Pour rappel, aujourd'hui le COFRAC impose la confidentialité des résultats entre le client et le laboratoire, sauf demande de la DDPP où le laboratoire doit fournir les résultats demandés et avertir le client.

---

***Que faire quand, pour une même analyse, le résultat est positif dans un laboratoire et négatif dans un autre ?***

---

**Franck DEJEAN** : Il faut déjà s'assurer que les deux laboratoires utilisent la même méthode. Il faut réaliser une 3<sup>ème</sup> analyse pour trancher et tenir compte de l'incertitude de mesure. S'il y a lieu, il est possible de réaliser un audit du laboratoire d'analyse et vérifier la conformité des dossiers de validation.

---

**Mr Jeanjean, pourriez-vous nous en dire plus sur la culture de l'olive dans votre oliveraie ?**

---

**Fabien JEANJEAN** : nous avons choisi l'agriculture biologique. On utilise du cuivre, de l'argile et des engrais organiques pour protéger les cultures. On utilise beaucoup moins d'eau qu'en agriculture conventionnelle. Avec les changements climatiques, les arbres se transforment. En l'espace de 10 ans, la période de récolte s'est déplacée et s'est réduite d'un mois (arrêt du moulin fin décembre alors qu'avant, c'était fin janvier). Les plus grands crus s'obtiennent les années où il y a beaucoup de soleil et de vent. S'il pleut avant la récolte, l'olive se gorge en eau, les arômes sont dilués. A l'oliveraie Jeanjean, nous cultivons 10 000 arbres, 10 variétés différentes pour diversifier les arômes.

Il existe 3 types de fruité :

- Le fruité intense (anciennement fruité vert) : l'olive tournante est ramassée et pressée dans la foulée, l'acidité est très basse, se fait avec certaines variétés. L'huile contient beaucoup de polyphénols.
- Le fruité mûr (anciennement fruité subtile) : l'olive à maturité est pressée dans la foulée, l'acidité est basse et l'arôme rond.
- Le goût à l'ancienne (anciennement fruité noir) : l'olive à maturité est stockée en aérobic pour éviter la fermentation, il y a des arômes sous-bois, chocolat, tapenade, olive confite...

