
COMMUNIQUE DE PRESSE

Nice, le 20 juin 2007

Huile d'olive de Nice : Quand la chimie confirme le plaisir des sens...

**Reconnaissance scientifique de la typicité aromatique unique
des huiles d'olive de Nice**

**Résultats des travaux de recherche du Laboratoire de Chimie des Molécules
Bioactives des Arômes (LCMBA) de l'Université Nice Sophia-Antipolis**

Le Laboratoire de Chimie des Molécules Bioactives des Arômes de l'Université Nice Sophia-Antipolis (UMR 6001 CNRS), en liaison avec le **Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice** (SION) et la **Fédération Départementale des Groupes d'Etudes et de Développement Agricole (FDGEDA)**, a entrepris une étude scientifique sur la mise en évidence de la typicité de l'huile d'olive de Nice, reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 2001. Réalisée en laboratoire, cette étude confirme la **particularité aromatique unique des huiles d'olive de Nice**, déjà révélée par l'analyse sensorielle d'un jury qualifié, agréé par l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée (INAO).



Adjuvant alimentaire phare du fameux «régime Crétois», l'huile d'olive contribue depuis 6000 ans à nourrir les populations du pourtour de la Méditerranée, au point de devenir célèbre et recommandée pour ses bienfaits sur la santé. Aux quatre coins du monde, elle est aujourd'hui très sollicitée dans la cuisine gastronomique.

A l'instar des grands crus viticoles, on parle ainsi d'accommoder les plats en fonction de la typicité des huiles, cette dernière étant reconnue par l'analyse organoleptique (analyse des caractères d'un critère par les sens humains : le toucher, la saveur, l'odorat) d'un jury formé et averti, agréé par l'INAO.



Globalement, l'arôme peut être défini comme l'ensemble des sensations olfactives perçues notamment grâce aux molécules volatiles libérées par l'huile d'olive pendant sa dégustation. Lors de l'attribution de l'AOC, les caractères de la typicité et les arômes sont bien définis pour chaque AOC. Ainsi, les intensités de l'amertume, de l'ardence (ou piquant) et du fruité sont quantifiées ; d'autre part, l'odeur et le fruité sont en outre caractérisés par des descripteurs qualitatifs renvoyant à d'autres référents : feuille, herbe, artichaut, amande, agrumes, fruits rouges, etc.

En 2001, l'huile d'olive de Nice a été reconnue Appellation d'Origine Contrôlée pour ses particularités aromatiques uniques. Caractérisée par une odeur fruitée plutôt végétale lorsque l'artichaut cru y est très présent, moins végétale à fruité mûr et plus typique lorsque des arômes d'amande sont dominants, l'huile d'olive de Nice en AOC fait désormais partie intégrante du riche patrimoine oléicole français, côtoyant de la sorte sept autres huiles d'olive provenant de diverses régions (Aix-en-Provence, Corse, Haute Provence, Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Nyons, Provence).

Au cours de l'année, à l'initiative de la FDGEDA, en liaison avec le SION, une étude a été menée dans le but de vérifier de manière scientifique et rationnelle les résultats des jurys de dégustation. Le Laboratoire de Chimie des Molécules Bioactives et des Arômes (LCMBA) de l'Université de Nice Sophia-Antipolis (UMR 6001 CNRS) s'est révélé être un partenaire déterminant pour réaliser l'analyse chimique d'échantillons d'huile d'olive de Nice, et ce afin de savoir si la typicité organoleptique de l'huile d'olive de Nice pouvait être mise en évidence à partir de l'analyse de ses arômes, et quels étaient les composés majoritairement responsables de cette saveur typique.

Composés identifiés ^a	AOC de Nice (%)	Huile d'olive vierge extra (%) [#]
éthanol	tr	4,2 ± 0,5
propan-2-one	tr	2,8 ± 0,3
(E)-1,3-pentadiène	0,3 ± 0,1	-
inconnu	tr	2,6
acide acétique	-	25,3 ± 1,7
acétate d'éthyle	-	14,6
2-méthylpropan-1-ol	-	1,5
inconnu	-	0,9
3-méthylbutanal	-	0,7 ± 0,2
2-méthylbutanal	0,1	-
pentan-3-one	-	2,1 ± 0,1
<i>n</i> -heptane	0,4	0,8 ± 0,2
(Z)-2-penténal*	-	1,6 ± 0,3
toluène	0,6	0,4 ± 0,1
hexanal	0,8 ± 0,1	4,9 ± 0,3
inconnu	-	0,2
1-octène*	-	1,6 ± 0,3
<i>n</i> -octane	2,0 ± 0,1	-
(Z)-2-octène	-	0,7 ± 0,1
(E)-2-hexénal	86,9 ± 2,2	5,8 ± 0,1
2-méthylbutanoate d'éthyle	-	1,6 ± 0,4
(Z)-3-hexèn-1-ol	-	1,6 ± 0,6
(E)-2-hexèn-1-ol	0,1	-
<i>p</i> -xylène	0,6	-
inconnu	tr	0,4
3,4-diéthyl 1,5-hexadiène*	0,2	0,2
3,4-diéthyl 1,5-hexadiène*	0,2 ± 0,1	0,1 ± 0,1
inconnu	0,1	1,1
3-éthyl 1,5-octadiène*	1,0	0,7
3-éthyl 1,5-octadiène*	0,8	0,6
acétate de (Z)-3-hexenyle	-	3,5 ± 0,5
acétate de (E)-3-hexenyle	1,8 ± 0,1	-
acétate d'hexyle	-	2,0 ± 0,2
(E)- β-ocimène	-	0,7 ± 0,1
inconnu	-	4,3 ± 0,6
α-ylangene	0,1	0,4 ± 0,1

* : isomère non identifié

: achetée en grande surface

Les résultats ont mis en exergue le caractère objectif de la spécificité aromatique des huiles d'olive de Nice par rapport aux autres huiles d'olive mises en comparaison. En effet, les huiles d'olive de Nice en AOC sont caractérisées par une forte teneur en (E)-2-hexénal, composé qui présente une odeur caractéristique verte, d'amande amère, due notamment à la présence d'aldéhydes et d'alcools, et confirmant de la sorte les résultats de l'analyse sensorielle du jury.

L'analyse chimique des arômes n'est donc pas une méthode concurrente de l'analyse sensorielle par un jury d'experts, mais une méthode complémentaire. Simple, rapide et automatisable, elle permet un contrôle fiable de la qualité et de l'authenticité des huiles. Menée par le LCMBA de l'Université de Nice Sophia-Antipolis, elle a permis de montrer la réelle typicité aromatique de l'huile d'olive AOC de Nice.

Contact :

Dr. Xavier Fernandez - Laboratoire de Chimie des Molécules Bioactives et des Arômes (LCMBA) –
Université Nice Sophia-Antipolis - (UMR 6001 CNRS) - Tél. 04 92 64 69 – xavier.fernandez@unice.fr

Pour en savoir plus :

http://www.unice.fr/lcmba/aromes_naturels/index.htm

<http://www.aocolivedenice.com>

Contact Presse Université Nice Sophia Antipolis
Nathalie.SIRAN@unice.fr - Tél. 04 92 07 69 40
www.unice.fr