

L'INFO

TV ▾ RADIO ▾ GAZA UKRAINE ELECTION USA SUISSE ▾ MONDE
SOCIÉTÉ ENVIRONNEMENT ECO PLUS ▾

Monde Publié à 10:02

[Partager](#)

Des huiles d'olive qui n'ont d'extra vierge que le nom



Des huiles d'olive qui n'ont d'extra-vierge que le nom / Tout un monde / 5 min. / lundi à 08:14

De l'huile d'olive contrefaite se retrouve sur les tables dans toute l'Europe. La baisse de la production et la flambée des prix du précieux liquide attirent les tricheurs.

Les carabinieri italiens ont récemment démantelé dans les Pouilles un réseau de fabrication de produits illégaux faussement étiquetés comme huile d'olive extra vierge.

Les agents ont saisi 42 tonnes de matière prête à être envoyée d'une valeur de près d'un million d'euros.

En décembre, les autorités espagnoles et italiennes avaient mis la main sur 260 tonnes d'huiles contrefaites lors d'une vaste opération coordonnée.



L'opération conjointe des autorités italiennes et espagnoles en décembre 2023 a également permis l'arrestation de onze faussaires. [EUROPOL - Carabinieri]

L'Union européenne a de son côté constaté une augmentation des cas de non-conformité de certains lots importés par des Etats membres. Mais l'UE précise que les contrôles sont plus nombreux et que ces chiffres doivent être mis en perspective. L'Europe consomme chaque année plus de 2,5 millions de tonnes d'huile d'olive.

>> [A lire aussi : Des fraudes massives dans la composition des huiles d'olive extra-vierges révélées par une enquête](#)

Plusieurs types de fraudes

Les appels à la vigilance se multiplient. Parmi les tromperies, la plus répandue est l'affichage de fausses étiquettes. Une bouteille est labellisée extra vierge, mais se révèle de qualité bien inférieure.

Un affichage erroné ne constitue pas forcément une arnaque, avertit toutefois un spécialiste, puisque les huiles peuvent s'altérer facilement avec le temps.

Il y a aussi de vraies escroqueries. Par exemple, les fraudeurs des Pouilles remplacent ou mélangent de l'huile d'olive avec d'autres variétés végétales.

"Les fraudes se produisent de plus en plus fréquemment", indique dans l'émission Tout Un Monde Chris Elliott, professeur de sécurité alimentaire à la Queen's University à Belfast.

"Il y a effectivement beaucoup de réclamations concernant des huiles d'olive prétendument extra vierge, alors qu'il y a de forts soupçons qu'il s'agisse d'huile d'olive standard. Mais ce qui arrive maintenant très souvent, c'est que l'on fasse passer pour de l'huile d'olive pure des mélanges d'huiles de graines de moindre coût et de moindre valeur, comme de l'huile de tournesol ou de colza", précise-t-il.

Déguisement par ajout de substances

Puisque ces huiles sont transparentes, on rajoute une dose de chlorophylle ou de bêta-carotène pour leur donner une belle couleur verte ou des reflets jaunes.

Et il est difficile de reconnaître la falsification simplement au goût. En général, de coûteux tests en laboratoire sont nécessaires pour démasquer la supercherie. Les supermarchés sont en général mieux armés que les restaurants pour éviter ces arnaques.

Ces fraudes ne sont en général pas dangereuses pour la santé, sauf si la mixture comprend de l'huile d'arachide, un produit très allergène.

La falsification ou la dissimulation de l'origine de l'huile d'olive sont devenues, elles aussi, plus fréquentes.

Chute de la production et hausse de la triche

Le réchauffement climatique contribue à l'organisation des fraudes. La production a dramatiquement chuté ces dernières années en Europe. En Espagne, elle a été divisée par deux après de très mauvaises récoltes. Conséquence, le pays importe davantage, notamment depuis le sud de la Méditerranée ou l'Argentine.

"Il y a eu deux années critiques en ce qui concerne la production mondiale, en raison de conditions climatiques extrêmes, en particulier en Espagne, mais aussi dans le bassin méditerranéen en général", pointe Maurizio Servili, professeur de sciences alimentaires à Pérouse en Italie.

"Nous avons connu une réduction substantielle de la production, qui s'est traduite l'an dernier par une augmentation importante des prix. Evidemment, cette augmentation accroît également la tendance à la fraude", explique-t-il.

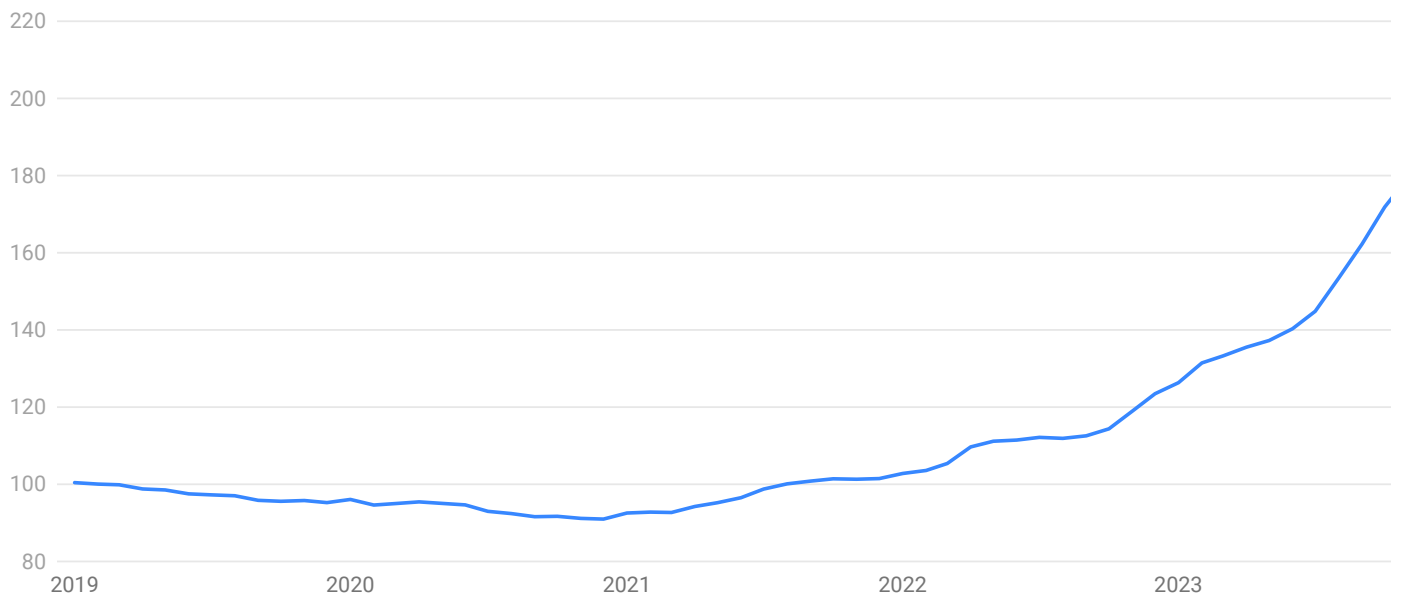
Crime organisé

Le prix est passé d'entre 4 et 5 euros à plus de 8 euros par litre en moyenne. Cette hausse a évidemment aiguisé l'appétit des fraudeurs, mais aussi celui des cartels de trafiquants de drogue, qui ont compris l'intérêt financier de la contrefaçon dans les produits alimentaires de luxe.

Les prix de l'huile d'olive sont montés en flèche en Europe

Indice harmonisé des prix à la consommation de l'huile d'olive dans les 27 pays de l'Union européenne, entre janvier 2019 et

juin 2024 (2015 = 100).



Graphique: RTSinfo • Source: [Conseil international de l'huile d'olive](#) • [Récupérer les données](#) • Créé avec [Datawrapper](#)

"La fraude elle-même peut être perpétrée par des individus, par de petites entreprises. Mais elle se fait de plus en plus par le biais du crime organisé", souligne Chris Elliott. "En Amérique centrale, les cartels de la drogue ont infiltré ce marché. En Europe, c'est la mafia. Et en Asie du Sud-Est, ce sont les gangs des triades. Il y a d'énormes sommes d'argent à gagner. Nous parlons de milliards de dollars générés chaque année par la fraude dans l'alimentation", relève-t-il.

Falsifier du champagne ou de l'huile d'olive peut s'avérer bien moins dangereux que transporter de la drogue, car on ne risque pas de passer sa vie en prison.

Peu de communication

La directrice de l'information de l'association Foodwatch en France Ingrid Kragl regrette de son côté que les consommateurs soient si peu informés.

"Même lorsque ces fraudes sont détectées, aucune information n'est donnée aux consommateurs. En France, on ne voit jamais de retraits ou de rappels de produits frauduleux mis sur le marché", déplore-t-elle.

En 2021, une enquête menée dans un laboratoire public italien avait révélé qu'une huile extra vierge sur deux n'avait pas la qualité supérieure annoncée sur l'étiquette. Cette erreur concernait des grandes marques italiennes vendues dans le monde entier.

Les lots sont rarement retirés du marché lorsque la santé du consommateur n'est pas mise en danger.

Sujet radio: Francesca Argiroffo

Adaptation web: ami

Présence de pesticides

Certains mélanges d'huiles d'olive produites en dehors de l'UE peuvent, par ailleurs, se révéler non conformes aux normes européennes sur les pesticides.

"On observe de plus en plus dans les supermarchés des produits issus de mélanges d'huiles d'olive provenant de pays tiers non-membres de l'UE. Par exemple, on a récemment vu sur le réseau d'alerte européen des dépassements de limites de pesticides autorisés, voire la présence de résidus de pesticides interdits dans des huiles d'olive en provenance d'Égypte, de Tunisie et de Turquie", indique Ingrid Kragl de l'association Foodwatch.

À consulter également



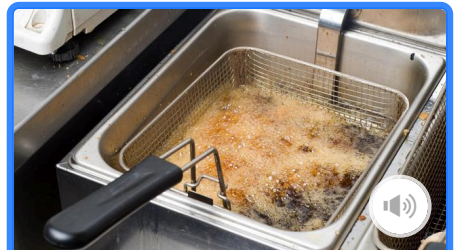
La suspension de la TVA sur l'huile d'olive en Espagne ne convainc pas la population

[Monde](#)
Le 12 juillet 2024



Les engagements en matière de production d'huile de palme durable sont insuffisants, selon le WWF

[La Matinale](#)
Le 18 avril 2024



Qualité pas toujours au top des huiles de friture dans les entreprises alimentaires

[On en parle](#)
Le 29 janvier 2024



L'huile d'olive sous pression

[A bon entendeur](#)
Le 24 octobre 2023

La RTS

[A propos](#)

[Contact](#)

[FAQ](#)

[Travailler à la RTS](#)

[S'abonner à nos newsletters](#)

[Assister à nos émissions](#)

[Visiter nos studios](#)

[Participer aux ateliers](#)

[Jouer aux concours](#)

[SSR Suisse Romande](#)

[Valeur Publique SSR](#)

[Communiqués de presse](#)

[Espace professionnel](#)

[RTS Fiction](#)

[Conditions générales](#)

[Charte de confidentialité](#)

[Gestion des cookies](#)

[Jurisprudence](#)

[Médiation](#)

[SRF](#) | [RSI](#) | [RTR](#) | [SWI](#) | [Play Suisse](#)

RTS Radio Télévision Suisse, succursale de la Société suisse de radiodiffusion et télévision