

# Discrimination variétale des huiles d'olive vierges extra – effet terroir

Astrid Maléchaux<sup>a</sup>, Yveline Le Dréau<sup>a</sup>, Maria João Cabrita<sup>b</sup>, Jacques Artaud<sup>a</sup>, Nathalie Dupuy<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Aix Marseille Univ, CNRS, IRD, Avignon Université, IMBE UMR 7263, 13397 Marseille, France

<sup>b</sup> Université d'Évora, ICAAM, Évora, Portugal

Les industriels de l'agroalimentaire sont confrontés à un défi permanent : assurer l'authenticité de leurs produits. Les aliments à forte valeur ajoutée sont des cibles de choix pour les fraudeurs. Ainsi, les huiles d'olive vierges extra labellisées par un signe de qualité (Appellation d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Protégée) peuvent être adultérées par des huiles de moins bonne qualité et moins chères. Même si ces pratiques ne présentent pas de risque sanitaire, elles affectent la réputation des huiles d'olive vierges et entraînent des pertes financières pour les producteurs et les consommateurs. Il est donc nécessaire de pouvoir vérifier que la qualité et l'origine d'une huile correspondent à celles indiquées sur son étiquetage. Le projet européen MedOOmics, dans lequel s'inscrit ce travail, vise à identifier des marqueurs de traçabilité permettant de confirmer les origines géographiques et variétales d'huiles d'olive vierges extra obtenues à partir de variétés d'olives typiques des pays partenaires (France, Portugal, Tunisie et Turquie). Pour cela différentes techniques chromatographiques et spectroscopiques seront appliquées aux échantillons par les équipes de chaque pays. Dans ce cadre, des analyses par spectroscopie proche infrarouge ont été effectuées.

Les résultats des analyses en composantes principales à partir des spectres proche infrarouge d'échantillons récoltés en Provence et au Portugal montrent une discrimination partielle des 12 variétés étudiées. Il est à noter que les variétés *Cobrançosa*, *Madural* et *Verdeal* présentes sur deux sites, l'un continental au Portugal et l'autre sur l'île du Cap Vert, sont séparées en deux groupes selon leur origine géographique. Un « effet terroir » semble permettre de discriminer ces huiles. Des résultats préliminaires mettent en évidence la capacité du modèle PLS1-DA à différencier les huiles selon la variété d'olive dont elles sont issues. Ces résultats, obtenus avec des huiles d'une seule année de récolte, seront à approfondir avec un plus grand nombre d'échantillons récoltés sur plusieurs années pour prendre en compte la variabilité des conditions climatiques.