

# Au Canada, 33 % des huiles d'olive ne respectent pas les standards de qualité

**C'est un scandale qui prend des proportions alarmantes et entache toute l'industrie de l'huile d'olive. De nombreuses huiles ne respectent pas les standards de qualité du Conseil oléicole international (COI) ou sont mal étiquetées.**

Comme pour n'importe quel produit de consommation, quand on achète une bouteille d'huile d'olive, on s'attend à ce qu'elle contienne ce qui est écrit sur l'étiquette.

Or, selon des analyses chimiques réalisées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et dont L'épicerie a obtenu les résultats grâce à la Loi sur l'accès à l'information, une huile d'olive sur trois ne respecte pas cette règle.

L'émission « L'épicerie » a décortiqué 1000 pages de documents pour découvrir que 33 % de l'échantillon de l'Agence a été soit mélangé avec une autre huile végétale (canola, tournesol, etc.), soit mal étiqueté (extra-vierge alors que ce n'était pas le cas), soit rance ou périmé (sans danger pour la santé).

Le laboratoire de l'ACIA est le seul établissement du Canada accrédité par le Conseil oléicole international pour réaliser ce genre d'analyse très onéreuse. Entre 2005 et 2015, son programme de surveillance des huiles d'olive a analysé 550 échantillons de plus de 140 marques différentes. À un moment ou à un autre, 44 marques ont été prises en défaut par l'Agence, ce qui représente un échantillon sur trois.

Cela veut dire que chaque année, en moyenne, 18 échantillons analysés sur 55 étaient adultérés, mal étiquetés ou rances.

Lien article : <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1023285/au-canada-33-des-huiles-dolive-ne-respectent-pas-les-standards-de-qualite>