

Procédé moléculaire inédit pour la traçabilité de l'huile d'olive

L'avènement de crises sanitaires et alimentaires successives ces dernières années a engendré le besoin de connaissance de l'origine et de traçabilité des produits agroalimentaires. En effet, des problèmes comme l'encéphalopathie spongiforme bovine plus communément connue sous le nom de « vache folle », la fièvre aphteuse, la dioxine ou les risques liés aux OGM ont alarmé les consommateurs et incité les pouvoirs publics à mettre en œuvre de nouveaux dispositifs de contrôle en vue d'une sécurité alimentaire plus fiable. De ce fait, certains états ont adopté des politiques rigoureuses en matière de suivi de l'origine et de la qualité des produits alimentaires commercialisés qu'ils soient exportés ou importés. Toutefois, face à ces exigences nouvelles des consommateurs, l'industrie agroalimentaire a réagi de façon assez inégale. Si certaines filières comme celle de la viande bovine sont en avance concernant la traçabilité, d'autres comme l'huile d'olive ont beaucoup plus de retard. Or, depuis toujours, l'huile d'olive, en raison de ses bienfaits diététiques et nutraceutiques, connaît une consommation accrue et sans cesse croissante (consommation mondiale atteignant près de 2.8 millions de tonnes au cours de la campagne 2016/2017).

De nos jours, l'oléiculture présente sur les 5 continents permet la production de l'huile d'olive au niveau de 56 pays dans le monde. D'autant plus que l'émergence récente de nouveaux pays producteurs/exportateurs a durci la compétitivité pour la conquête du marché de l'huile d'olive. La production mondiale d'huile d'olive a été estimée à 2.9 millions de tonnes pour la campagne 2017/2018. Néanmoins certaines techniques culturales aboutissant à la présence de résidus pesticides dans les huiles, ainsi que des pratiques dites d'adultération (coupage des huiles afin d'améliorer leur qualité ou de cacher un défaut ou de tenter de falsifier) relevant de la fraude font que leur authentification et traçabilité devient un critère obligatoire pour leur commercialisation à juste valeur. Malgré toutes ces considérations, peu ou prou sont les travaux menés autour de la traçabilité de l'huile d'olive.

Ainsi, et afin d'accorder aux huiles d'olive leur valeur commerciale et qualité organoleptique réelles, il est indispensable de protéger et de valoriser ces huiles via une procédure de labellisation qui permettra de garantir ainsi leur traçabilité et leur authenticité. La production d'huiles labellisées devrait permettre l'identification précise de l'origine géographique et variétale ainsi que la caractérisation qualitative et organoleptique du produit.

Plusieurs techniques basées sur l'analyse de la composition de l'huile d'olive, notamment la chromatographie en phase gazeuse (CPG) et la chromatographie liquide à haute performance (CLHP), ont été couramment appliquées dans le monde pour étudier l'authenticité et l'origine variétale des huiles. Cependant, certaines difficultés ont été rencontrées pour distinguer les variétés d'huile d'olive, car leurs caractéristiques sont fortement influencées par les conditions environnementales. De plus la qualité de l'huile d'olive est la résultante de plusieurs facteurs (variété, techniques culturales, climat, sol, stade de maturation, technologie d'extraction, etc).

Ainsi, bien que ces analyses physicochimiques et organoleptiques soient nécessaires, elles présentent néanmoins plusieurs limites et inconvénients: souvent imprécises, manquant de fiabilité et donnant des résultats parfois approximatifs et insuffisants pour permettre la traçabilité de l'huile et attester de la qualité et de l'innocuité de l'échantillon d'huile analysé. Or, suite aux développements et progrès biotechnologiques, ces analyses n'ont pas tardé à devenir obsolètes, d'où l'intérêt et le besoin d'améliorer, de développer et de moderniser les techniques d'analyse.

Dans le domaine de l'authenticité et de la traçabilité des aliments, l'utilisation des technologies basées sur l'ADN a un intérêt répondant aux besoins des consommateurs. Ces techniques sont devenues essentielles pour étudier la traçabilité de l'huile d'olive.

La mise en place du Label moléculaire ADN permettra d'abord une meilleure authentification et une caractérisation plus sûre de la valeur ajoutée mais aussi et surtout une plus grande confiance et sérénité pour la filière de l'huile d'olive afin de faciliter les exportations grâce à la différenciation des produits moyennant des techniques scientifiques originales et novatrices.

Habituellement, la traçabilité des huiles d'olive est effectuée par des analyses d'ordre physico-chimique et organoleptique (acides gras, polyphénols, stérols, etc...).

Dans cette optique, l'utilisation des analyses basées sur la molécule d'ADN présente dans l'huile d'olive est une approche innovante et indépendante des conditions environnementales. Cette approche purement moléculaire permet, avec succès, de surmonter le problème de traçabilité des huiles monovariétales et multivariétales et vient compléter l'apport des caractéristiques biochimiques et organoleptiques pour la caractérisation et la traçabilité des huiles d'olive.

A travers mes travaux de recherche consistant à développer un procédé inédit (Dr. Rayda BEN AYED: Les marqueurs ADN pour une meilleure traçabilité des huiles d'olive. Editions Universitaires Européennes, 15 Mai 2017) l'ADN présent en quantités traces au niveau des échantillons d'huile d'olive a pu être décodé et permis ainsi de révéler son origine. Les résultats obtenus, vont permettre de dispenser une identité génétique au produit avec exactitude, rapidité et à moindre coût. Cela va

permettre d'accorder et d'ajouter une plus-value économique à ces huiles d'olive via l'application de cette stratégie de labellisation destinée à leur authentification. La particularité de ces analyses vise à constituer un argument fort de valorisation pour l'industriel ou le producteur, quelle que soit la taille de son entreprise. Dans un futur proche, ces analyses occuperont une place stratégique dans les échanges commerciaux, permettront de multiplier les revenus des sociétés, un meilleur accès à l'environnement concurrentiel mondial et la conquête de nouveaux marchés.

Liens articles : <http://jusedolive.fr/procede-moleculaire-inedit-pour-la-tracabilite-de-lhuile-dolive/>