

Du Moulin de la Combette 83, le 19/06/2010 à 16:26.

Bravo pour le reportage concernant l'huile d'olive. Il est particulièrement objectif et édifiant dans son intégralité.

Entre autres on y voit la fabrication de ces huiles espagnoles à bas prix qui inondent notre pays. On y apprend que l'on commence par enlever les mauvaises odeurs d'un liquide fétide en chauffant à 360° (que reste-t-il des vitamines et des polyphénols conservateurs de la vie). On modifie ensuite la coloration, on édulcore le goût... Le responsable de l'usine espagnole nous apprend que par le biais du raffinage, un produit nauséabond, insipide et inconsommable est ramené à des normes alimentaires...aseptisé, aromatisé, parfumé : il n'a plus rien de naturel. Il est revendu sur nos rayons sous l'appellation "d'huile d'olive" souvent vierge extra!!! Quand je pense qu'en France on n'a pas le droit d'inscrire sur une étiquette d'huile d'olive "produit naturel" pour la bonne raison que cela constitue une redondance car l'huile d'olive est forcément un produit naturel !. Il faut croire qu'en Espagne la législation n'est pas la même que chez nous, car les huiles d'olive à bas prix sont des produits de synthèse et ne valent pas plus que le prix auquel on les propose.... C'est à dire pas grand chose pour ne pas dire rien du tout ! Pour mettre la cerise sur le gâteau : ceux qui consomment cette mixture ont de la chance quand elle n'est pas mélangée à des huiles minérales comme cela s'est déjà produit ...!

Quand on pense que certains mettent en scène des personnages provençaux célèbres pour induire que cette huile est d'origine provençale, c'est un comble contre lequel il faudrait sévir, car ces gens là abusent les clients mais discréditent aussi nos huiles authentiques.

Il faut cependant préciser qu'en Espagne on élabore aussi des huiles excellentes. Elles sont nombreuses et souvent aussi chères que les huiles françaises sinon plus.... Aussi elles n'intéressent pas les importateurs français.