

« Que choisir », 14 VIII 2026 : GUIDE D'ACHAT : **Huile d'olive - Les règles d'or pour sélectionner son huile d'olive**

(packaging signifie en français emballage)

- L'huile d'olive est un produit très réglementé (qualité, pays d'origine, date de durabilité minimale...).
- Il ne faut pas se fier au packaging des huiles d'olive (couleurs provençales, édition limitée, rameaux d'oliviers...).
- Une huile d'olive vierge extra doit être obtenue par un procédé mécanique (pressage), sans traitement chimique ni chauffage susceptible d'altérer sa qualité. Cette mention de qualité supérieure est strictement encadrée par des tests organoleptiques et des analyses physicochimiques.
- L'huile d'olive ne se bonifie pas en vieillissant, au contraire : elle baisse en qualité à partir de son pressage, plus ou moins vite selon sa qualité de départ.
- Les tarifs vont de 5 à 50 € le litre, mais la majeure partie de l'offre se situe entre 7 et 15 € le litre.
- Pas besoin de prendre une huile vierge extra pour cuisiner, une huile vierge est largement suffisante.

Dans le pays de Fayence, les huiles « première pression à froid » , se vendaient en bouteille de 18 à 22 €/litre ; le moulin de Callian ne vend pas d'huile

Article fort bien fait sous : https://www.quechoisir.org/guide-d-achat-huiles-d-olive-n3751/?utm_medium=email&utm_source=nlh&utm_campaign=nlh20260813&at_medium=email&at_emailtype=retention&at_campaign=nlh20260813