



Francia, el reino del *goût à l'ancienne* y de las *olives maturées*



[Texto: Alfredo Briega Martín] [Fotos: Moulin CastelaS, Moulin du Haut Jasson y Afidol]

Después del significativo crecimiento registrado entre 2000 y 2010, la producción francesa de aceite de oliva está experimentando dificultades debido, sobre todo, a unas difíciles condiciones climáticas que requieren cambios en los métodos de cultivo. Lo afirma Olivier Nasles, presidente de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (Afidol), organización que en los últimos tres años ha asumido el desafío de estabilizar la producción mediante el desarrollo de nuevas prácticas de cultivo.

Entre los objetivos de Afidol también figura mejorar la comercialización de los aceites de oliva franceses más allá de los canales habituales para adaptarse a las exigencias de los consumidores, así como potenciar la comunicación sobre sus diferentes variedades, gustos y usos culinarios y gastronómicos en aras de incrementar la reputación del producto.

Según Nasles, la gran fortaleza de la producción francesa radica en la elaboración de AOVes identifica-

dos geográficamente con las nueve DOPs existentes en el país galo; mientras que su principal debilidad es el déficit de profesionalización en este cultivo: sólo un tercio de las explotaciones y fincas olivícolas están gestionadas por agricultores y oliveros profesionales (unos 10.000).

Pero acudamos a los datos macroeconómicos del sector oleícola y olivarero francés. Destaca su gran diversidad varietal y organoléptica, con un centenar de variedades autóctonas de aceituna en todo su territorio (el 10% de todas las del



PESAJE A GRANEL DE SÓLIDOS Y LÍQUIDOS DE DENSIDADES Y RENDIMIENTOS VARIABLES

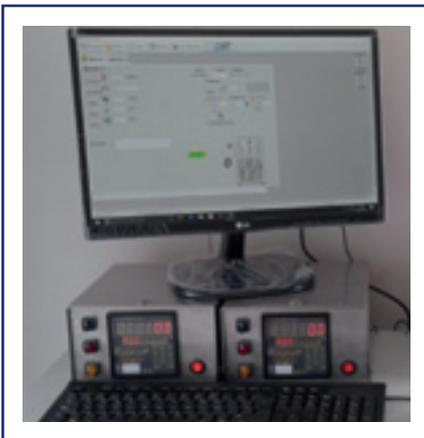
ESPECIALIZADOS EN ACEITUNAS Y ACEITES



SIEMPRE APORTANDO LA MEJOR SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE



SEGUIMOS AVANZANDO



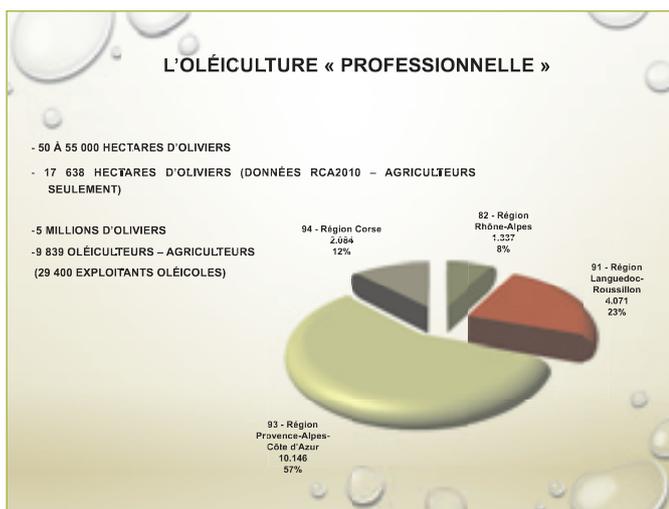
FABRICAMOS Y ADAPTAMOS EN METROLOGÍA LEGAL CON UNA, TRES Y CUATRO CÉLULAS DE CARGA



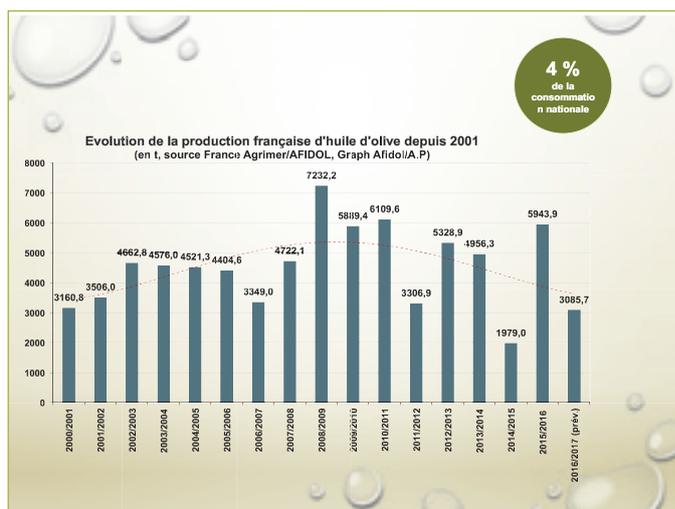
El olivo se cultiva en una parte muy pequeña del territorio francés, el sudeste.



Zonas de producción y DOPs.



La oleicultura profesional en Francia (por regiones y número de ha. de olivar).



Evolución de la producción francesa de aceite de oliva desde 2001.

mundo), de las que una treintena se han desarrollado económicamente, y de las que se obtiene una amplia gama de aceites de múltiples sabores y fuerte personalidad. La zona olivícola se delimita al sudeste del país (13 Departamentos), principalmente en Provenza-Alpes-Costa Azul, Occitania, Córcega y el sur de la región de Auvergne Rhône-Alpes.

Hablamos de alrededor de 52.000 ha. de olivar -de ellas, unas 5.000 ecológicas- y cinco millones de árboles, con una producción media anual de alrededor de 4.500-5.000 toneladas de aceite de oliva -un 0,16% de la producción mundial-, la mitad de las cuales se destina al autoconsumo, mientras que el 50% de

La producción media anual es de alrededor de 4.800 t., la mitad de las cuales se destina al autoconsumo, y el 50% de los aceites comercializados cuentan con el sello de calidad de alguna DOP

los aceites comercializados cuenta con el sello de calidad de alguna Denominación de Origen Protegida. Aproximadamente el 90% del aceite obtenido es virgen extra, y el 10% restante corresponde a la categoría virgen. Dicha producción media -proveniente de casi 300 unidades de procesamiento, entre almazaras

privadas y cooperativas-, genera una facturación de más de 60 millones de euros, de los que 40 corresponden a ventas directas, 12 a establecimientos especializados, 5 a ventas de minoristas (retail) y otros 3 a la exportación. Por tanto, las ventas directas son mayoritarias en el sector, si bien existen empresas

Separadoras Pulpa-Hueso

MODELOS SPH SERIE X

PRODUCCIONES

SPH25X	4.000 Kg/h
SPH30X	6.000 Kg/h
SPH40X	8.000 Kg/h
SPH50X	10.000 Kg/h
SPH75X	15.000 Kg/h
SPH100X	20.000 Kg/h



 EFICIENCIA IE3

 MÍNIMA HUMEDAD

 PRODUCTIVAS

 BAJO NIVEL ACÚSTICO

Bombas Mecánicas

MODELOS BM



PRODUCCIONES

BM7,5	7.500 Kg/h
BM10	10.000 Kg/h
BM12	12.500 Kg/h
BM15	15.000 Kg/h
BM25	25.000 Kg/h

Bombas Hidráulicas

MODELOS BH



PRODUCCIONES

BH7,5	7.500 Kg/h
BH10	10.000 Kg/h
BH12	12.500 Kg/h
BH15	15.000 Kg/h
BH20	20.000 Kg/h

VISÍTENOS EN STAND EXTERIOR
2-F



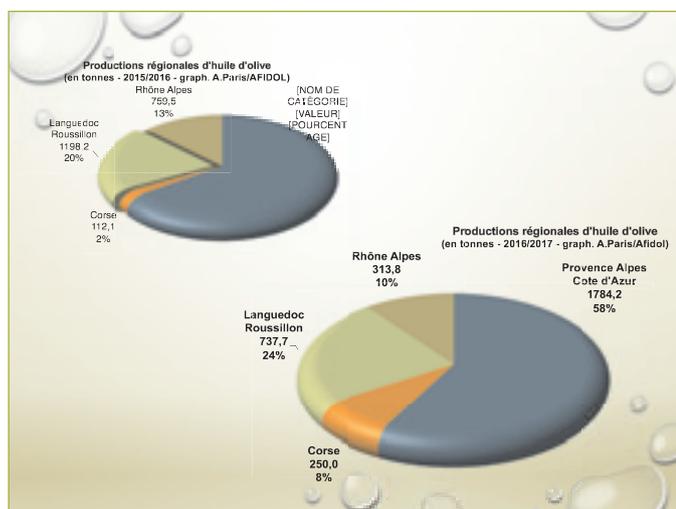
FABRICANDO MAQUINARIA OLEÍCOLA DESDE 1980

Ctra la Roda - Pedrera km 1 41590 La Roda de Andalucía (Sevilla) España

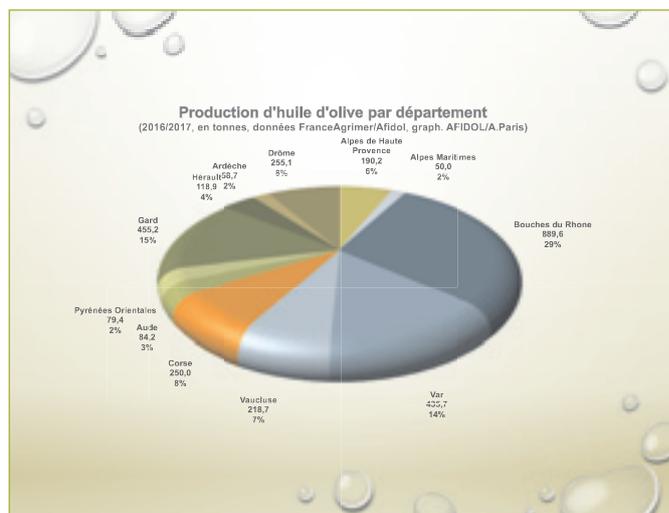
Tel: +34 954 016 294 Fax: +34 954 015 038

info@caldereriarivero.es

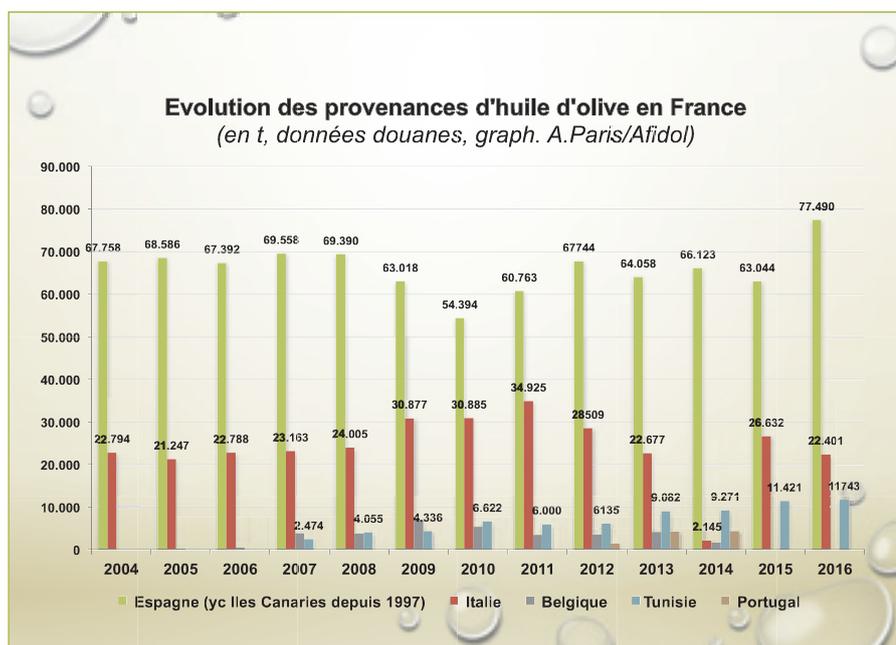
caldereriarivero.es



Producciones regionales de aceite de oliva en las campañas 2015/16 y 2016/17.



Producción de aceite de oliva por Departamentos (campaña 2016/17).



Evolución de las importaciones de aceite de oliva en Francia.

que desarrollan su actividad en otros segmentos: canal Horeca, venta al por menor, exportación, etc. Además, los AOVes monovarietales amparados bajo DOP (picholine, aglandau, cailletier...) aportan pequeñas producciones que oscilan entre 50 y 400 t. cada uno.

En cuanto al consumo, Francia representa aproximadamente un 3,5% del consumo mundial de aceite de oliva, sólo superado en Europa por Italia, España y Grecia. El factor más sobresaliente es el desarrollo

de los aceites de oliva ecológicos, entre los preferidos del público francés, que ante todo prioriza la búsqueda de un origen (DOP), diferenciación (Bio) y sabor particular a la hora de comprar aceites de oliva nacionales. El aceite de oliva es la segunda grasa vegetal más consumida en Francia, con una cuota de mercado del 25% en supermercados y grandes superficies, si bien -dado que la producción francesa representa únicamente un nicho de mercado- las ventas de aceite de oliva

Made in France sólo representan el 4% del consumo total. El mercado francés se encuentra dominado por las importaciones de aceite de oliva -116.198 t. en 2016, frente a 9.983 t. exportadas-, procedentes sobre todo de España (70% de los volúmenes importados), Italia (20%) y Túnez (10% y en constante crecimiento).

El aceite de oliva en Francia es un producto caro -de él se dice que es el más caro del mundo-, una media de más de 20 euros por litro, y ello es así por varios motivos. En primer lugar, porque su producción es igualmente costosa, pero también, y sobre todo, porque se trata de producciones artesanales pequeñas o muy pequeñas de las que se obtienen cantidades muy limitadas, con especificidades fuertemente vinculadas a los suelos, lo que supone uno de los frenos a su desarrollo.

Pero hablemos de la singularidad del *fruité noir* (frutado negro) o, mejor dicho, del *goût à l'ancienne*, el sabor antiguo o pasado de moda de las *olives mûrées* (aceitunas maduras), que no es, ni más ni menos, que "el sabor histórico del aceite de oliva en el Mediterráneo durante más de 2.500 años", aclara Olivier Nasles. Hasta la aparición de los decantadores centrífugos, los productores de aceite de oliva no podían procesar las aceitunas tan rápidamente como su cosecha. Además, no era raro que las aceitunas aguardaran varias semanas antes de ser



molturadas. Esta circunstancia dio lugar a aceites de sabores fuertes, a veces extremos, con desagradables notas mohosas como los que aún hoy se pueden encontrar en el norte de África. La aparición de estándares internacionales validados por el COI ha provocado la ilegalidad de

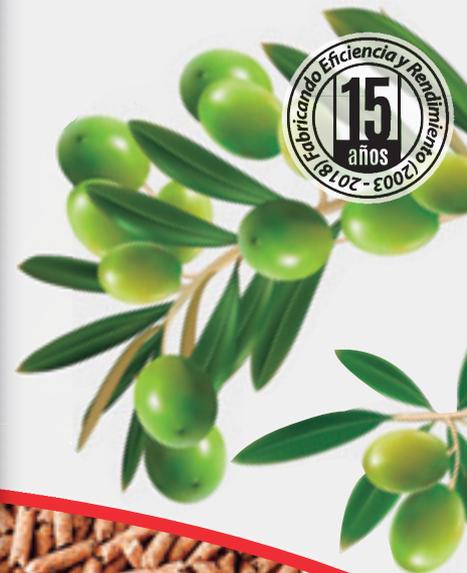
estos aceites defectuosos, “algo muy positivo para el sector”. La originalidad del enfoque del sector olivícola francés consistió en investigar si una fermentación controlada podría dar aceites de sabor particular sin defectos. En este punto, el presidente de Afidol recuerda que “los

antiguos aceites de oliva provenientes de aceitunas maduras no aportan fruta fresca ni aromas vegetales, sino que ofrecen notas de cacao, champiñones, vainilla o frutas confitadas, sin amargor ni picor”.

En la actualidad, cerca de medio centenar de productores y almaza-



FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA



Los esperamos en la próxima XIX Feria del Olivo de Montoro en el Stand 2D



ras producen entre 500 y 1.000 toneladas de aceite de oliva virgen “antiguado” cuyo éxito comercial se explica precisamente por su carácter singular y diferencial respecto a

otros aceites -incluidos aquellos denominados como intensos-, “siendo un aceite de oliva muy apreciado tanto por los consumidores como por los chefs”. Son tres las DOPs

francesas de aceite de oliva que han incluido en sus especificaciones la categoría “aceitunas maduras”: Aix-en-Provence, Vallée des Baux-de-Provence y Provence. 🌿

Moulin du Haut Jasson y CastelaS, artesanos del *huile d'olives maturées (noir d'olive)*



Moulin du Haut Jasson es una pequeña explotación familiar situada al borde del mar, en el sur de la Provenza, justo enfrente de las Islas Hyères. Su gerente, Olivier Roux, señala que “nuestro principal objetivo es producir aceites de oliva de sabores muy diferentes. Es por eso que elaboramos tanto frutado verde como frutado maduro, pero también el frutado negro denominado *huile d'olives maturées* como parte de nuestra Denominación AOC Provence”.

“La elaboración de este tipo de aceite de oliva maduro no requiere un trabajo especial en los árboles -aclara Roux-, sino que el trabajo específico se realiza en la almazara. Se trata de realizar una fermentación controlada de las aceitunas antes de su molturación. La elección de las variedades de aceituna, su grado de madurez, el control de un ambiente anaeróbico, el control permanente de las temperaturas y la elección del momento óptimo para su procesado permiten obtener aceites de muy alta calidad, tanto a nivel organoléptico como en el plano físico-químico. Las aceitunas deben ser de una calidad sanitaria irreprochable, y los valores de ácido y peróxido pueden permanecer en niveles bajos, con presencia de

cierto picor y amargor, que confieren una gran vivacidad al aceite resultante”, explica.

“Durante más de una década, algunos productores franceses han estado trabajando para mejorar esta técnica”, recuerda Olivier Roux. Un proceso que aporta aromas de aceituna negra, cacao, alcachofa cocida, fruta confitada y pan fermentado, y del que se obtienen aceites redondos y poderosos apreciados por chefs, reposteros y consumidores, que maridan a la perfección con la cocina mediterránea, verduras cocidas, alimentos con almidón, pescado a la parrilla, carnes de caza, postres de chocolate, etc.

Moulin CastelaS

En CastelaS (Les Baux de Provence) se sienten orgullosos de explorar el pasado y contribuir a la diversidad de hoy. Fanáticos declarados del “aceite de oliva verde”, también gustan de la cosecha tardía *noir d'olive* en algunos platos debido al pronunciado sabor y perfil sensorial de la aceituna negra.

“Después de un largo trabajo, nos dimos cuenta de lo que nuestros antepasados ya sabían y volvimos a descubrir qué hacía de este sabor algo excepcional: era una fermentación ligera sin oxígeno. Luego desarrollamos una técnica en nuestra moderna almazara, consistente en utilizar un contenedor sellado sin oxígeno y mantener las aceitunas en

un ambiente limpio durante un período de tiempo a una temperatura controlada. El resultado es excelente y recrea el sabor de los molinos de rueda de piedras de nuestros antepasados. El aceite obtenido posee una *bouquet* dulce y un sabor suave de aceitunas negras en conserva, trufa y *tapenade*, sin mostrar nunca defecto alguno por enranciamiento”, asegura Jean-Benoit Hugues, un productor que se ha propuesto elaborar el mejor aceite de oliva del Vallée des Baux -un territorio que cuenta con su propia DOP, *Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence*- y, por qué no, de toda Francia.

“Producir aceite de oliva *noir d'olive* es un proceso difícil, pero muy gratificante, sobre todo cuando experimentas su particular gama de aromas. Nuestro *noir d'olive* se utiliza sobre todo en platos preparados como *ratatouille*, tomates caramelizados, puré de patatas o incluso en un soufflé de chocolate. Esta es probablemente la razón por la cual muchos famosos chefs se enamoran de su sabor e instintivamente saben cómo sublimarlo”, añade su esposa Catherine. “Dado que siempre nos han inspirado los enólogos, el *noir d'olive* que elaboramos en Moulin CastelaS es como el buen vino: prestigioso en una elegante preparación gourmet, excelente y adorable con una hamburguesa casera y patatas fritas. Si alguna vez te encuentras con este aceite de oliva, pruébalo y prepárate para una nueva experiencia”, concluye.



Olivier Roux, gerente de Moulin du Haut Jasson, en su finca del sur de la Provenza.



Moulin CastelaS se halla en el territorio de la DOP *Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence*, a la que pertenece su aceite de oliva virgen *noir d'olive*.



Catherine y Jean Benoit Hugues, propietarios de Moulin CastelaS.



ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

Plantas Receptoras de Aceitunas



LIMPIADORA • LIS/R-800



PESADORA METEGAL • PES/R-763

LAVADORA • LAC/R-40

SEPARADORA • SEP/R-50



Síguenos en:



www.jarirr.com

Ctra. de Cazorra, s/n
23100 • Mancha Real • (Jaén) • ESPAÑA
T: (+34) 953 350 238 • F: (+34) 953 352 736
jarirr@jarirr.com • www.jarirr.com





Olivier Nasles, presidente de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (Afidol)

“La producción francesa de aceite de oliva representa un pequeño nicho de mercado del que es difícil salir”



¿Cuál es la situación actual de la olivicultura francesa? ¿Cómo definiría su estado de salud?

La producción francesa de aceite de oliva constituye un pequeño nicho de mercado que está bien mientras permanezca ahí, pero a la que le cuesta salir de él. Su gran fortaleza procede de la elaboración de AOVES identificados geográficamente con las nueve DOPs existentes en Francia. Por el contrario, su principal debilidad es la falta de profesionalización en este cultivo: sólo un tercio de los productores de aceituna son oliveros profesionales y el aceite de oliva tiene poco peso.

Además de estabilizar la producción a través del desarrollo de nuevas prácticas de cultivo, desde Afidol hemos asumido el desafío de mejorar la comercialización de los aceites de oliva franceses más allá de los canales habituales para adaptarnos mejor a las demandas de los consumidores, que reclaman una seguridad sobre el origen de los productos pero también desean otros diferentes a los comercializados en la gran distribución. Sin olvidar la importancia de la comunicación en lo que se refiere a transmitir la diversidad de gustos y usos destinados a aumentar la reputación de nuestros productos.

¿En qué consiste exactamente la labor de Afidol? ¿Cuáles son las principales actividades desarrolladas hasta la fecha?

La Interprofesional francesa de la Aceituna se creó en 1999 para servir al sector del aceite de oliva y de la aceituna y es la sección especializada en oliva de la Organización Nacional Interprofesional de Semillas y Oleaginosas (TerresUnivia). Reconocida por el Estado, se trata de una organiza-

ción privada que reúne a todos los operadores del sector olivícola francés (productores, cooperativas, almazaras, envasadores de aceite de oliva, productores de aceituna de mesa y productores de viveros). Como foro de consulta y lugar para la toma de decisiones, Afidol está al servicio del sector con el objetivo de contribuir al desarrollo de la olivicultura francesa y la puesta en valor de sus productos.

Sus misiones principales se desarrollan en tres ámbitos: economía y regulación del sector -vigilancia normativa y *business intelligence*, estudios técnico-económicos, asistencia a profesionales (en materia de etiquetado, exportación, etc.) y formación-; técnicas de producción y procesamiento -estudios y asesoramiento, valorización y tratamiento de los subproductos derivados, fertilización, control de la calidad, elaboración de aceitunas de mesa, encuentros con profesionales (formación, asistencia técnica, etc.), degustación y catas, análisis de productos-; y actividades de comunicación y promoción de los aceites de oliva y aceitunas del sur de Francia, con acciones educativas orientadas tanto al público en general (adultos, escolares) como a los profesionales (restauración, nutrición) acerca de la diversidad de sabores y usos culinarios de los aceites de oliva y las aceitunas, o de sus beneficios saludables.

Hablemos del *fruité noir*, del *goût à l'ancienne* y de las *olives mûres*. ¿En qué consiste este concepto o sistema de elaboración y qué lo hace único?

Dado que la legislación europea ha regulado el término “frutado”, tuvimos que inventar un nuevo término. Tras un periodo de reflexión, el término *goût à l'ancienne* (*old taste*) nos pareció el más adecuado para

resumir su origen, ya que era el sabor que los antiguos conocían. Para las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) fue necesario crear un término específico. Comenzamos desde el proceso de fermentación de las aceitunas y, como este concepto de fermentación está prohibido en el sector olivarero mundial, hemos inventado el término *olives mûres* (aceitunas maduras), que remite a esta fermentación.

Para obtener un buen “sabor a la antigua”, las aceitunas se recogen en la etapa de envero, cuando no están demasiado maduras, y después son sometidas a un proceso de fermentación voluntaria y controlada. Si antes la fermentación solía realizarse en los graneros, hoy en día este proceso se lleva a cabo en *palloxes* cerrados para lograr una atmósfera de bajo oxígeno con control de temperatura entre 25 y 30° C. Durante este proceso, se consume todo el oxígeno y una maceración carbónica proporciona aromas de cacao, aceituna negra, trufa, pan fermentado, alcachofa cocida, champiñones y matorral. También se vuelven más fáciles de procesar como resultado de la destrucción de las paredes celulares de la pulpa por las enzimas resultantes de la fermentación.

¿Cómo puede exportar Francia este concepto de *goût à l'ancienne/olives mûres* al resto del mundo?

Los aceites de oliva de “sabor antiguo” se comercializan como aceites de oliva vírgenes porque cumplen con los estándares analíticos de esta categoría.



Si bien, en general, no cumplen con los estándares de la prueba del Panel Test, afortunadamente sus excepcionales características aromáticas logran convencer a los compradores de su indudable interés y calidad, demostrando la inutilidad de realizar una cata normativa. Para nosotros ¡es el consumidor quien debe elegir el sabor que le gusta!



Tres DOPs francesas han incluido en sus especificaciones la categoría “aceitunas maduras”: Aceite de Oliva de Aix-en-Provence, Aceite de Oliva del Vallée des Baux-de-Provence y Aceite de Oliva de la Provence.

Por último, ¿cuáles son los principales usos gastronómicos y cu-

linarios del aceite de oliva conocido como *fruité noir* -ahora *gôût à l'ancienne de olives mûrées*-?

Los aceites de oliva de “sabor antiguo” poseen notas aromáticas especiales (cacao, pan con levadura, fruta confitada, trufa, hongos...) con una prolongación en boca que les otorga cierto carácter, de ahí que sea importante utilizarlos con ingredientes que también tengan carácter. Así, estos aceites combinan bien con alimentos yodados como mariscos y productos del mar -¡un chorrito en unas ostras, por ejemplo!-, así como con alimentos ricos en almidón, en particular purés y risottos. La fruta confitada y el cacao hacen que enfaticen y refuercen el chocolate en los postres que llevan este ingrediente, tales como *cakes* o mousse de chocolate. En definitiva, los aceites de oliva *gôût à l'ancienne de olives mûrées* complementan a la perfección la amplia gama aromática de los AOVEs franceses, redondos y persistentes en boca pero muy suaves, con matices frutados, florales o herbáceos. 🌿

Desarrollo y Tecnología de Filtración



Con 20 años de experiencia en el sector somos:

Fabricantes de filtros Abrillantadores y
Realizamos en sus instalaciones:

- Reparaciones
- Mantenimiento
- Puesta a punto
- Formación

Tanto en filtros de diatomeas como celulosas.
Nos ajustamos a sus necesidades.

CONTÁCTENOS
SIN
COMPROMISO

Pol Ind Montearagón • C/ Caracas, 59
02520 Chinchilla (Albacete) España

☎ (+34) 967 261 722 • 📠 (+34) 606 022 150

www.dtfiltracion.com

Síguenos en @dtfiltracion