

La diffusion de ce document ainsi que les analyses nécessaires à l'établissement de son contenu sont réalisées pour le compte de France Olive Production et ont été financées par l'Union Européenne et France AgriMer dans le cadre du programme opérationnel 2023-2025 (règlement (UE) 2021-2215 du 2 déc 2021).

## FICHE DE RÉSULTATS D'ANALYSE D'ÉCHANTILLON D'OLIVES

|                 |             |                          |           |
|-----------------|-------------|--------------------------|-----------|
| Date d'analyse: | 06 nov 25   | Date de récolte :        | 04 nov 25 |
| Lot:            | Synd.Tanche |                          | PO-26-C   |
| N° arbre réf :  | Terriers    | Stade couleur:           | 80%       |
| Variété :       | Tanche      | Poids moyen d'une olive: | 3,23 g    |

## Composition des olives

|                                               |        |        |                          |
|-----------------------------------------------|--------|--------|--------------------------|
|                                               | Huile  | Eau    | Matière sèche non grasse |
| Composition des olives: pourcentages          | 21,6%  | 54,6%  | 23,8%                    |
| Composition des olives: poids moyen par olive | 0,70 g | 1,77 g | 0,77 g                   |

-28%

## Rendement en huile et triturabilité

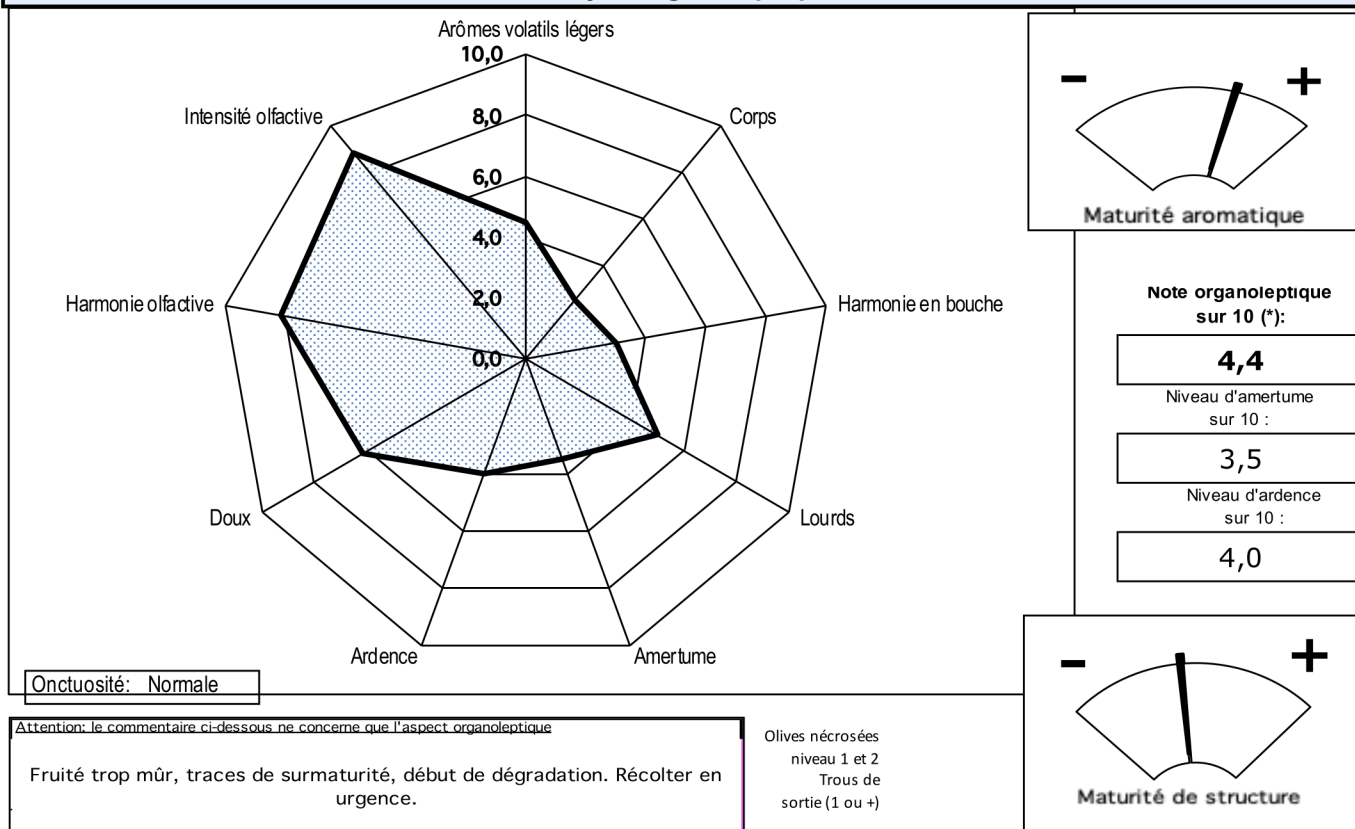
|                                                                |                           |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | Kg d'huile/100kg d'olives | litres d'huile / 100Kg d'olives | Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété.<br>En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques. |
| Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :     | 19,3%                     | 21,2%                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire : | 17,2%                     | 18,8%                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Taux d'extraction obtenu:                                      | 80%                       |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Rendement biologique

|                                                                    |      |                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rendement Biologique :<br>RB=huile totale/matière sèche non grasse | 0,91 | Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits: | 120% |
|--------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

120%

## Analyse organoleptique



(\*) Cette note est établie en considérant que l'ardence et l'amertume sont optimales lorsque leurs intensités sont voisines de 60 % de celle du fruité