FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 14 octobre 2026

Référence FOP : **JB 07 2026**

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:	**13 oct 26**		Date de récolte :	**12 oct 26**
Lot:	**Venterol**	**Synd. Tanche**	**VENTEROL**	PO-26-C
N° arbre réf :	TANCHE	**Stade couleur:**	10%	B2
Variété :	Tanche	**Poids moyen d'une olive:**	3,92 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,5%	58,5%	22,9%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,73 g	2,30 g	0,90 g

-15%

Rendement en huile et triturabilité

	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	16,4%	**17,9%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,6%	**14,9%**
Taux d'extraction obtenu:	74%	

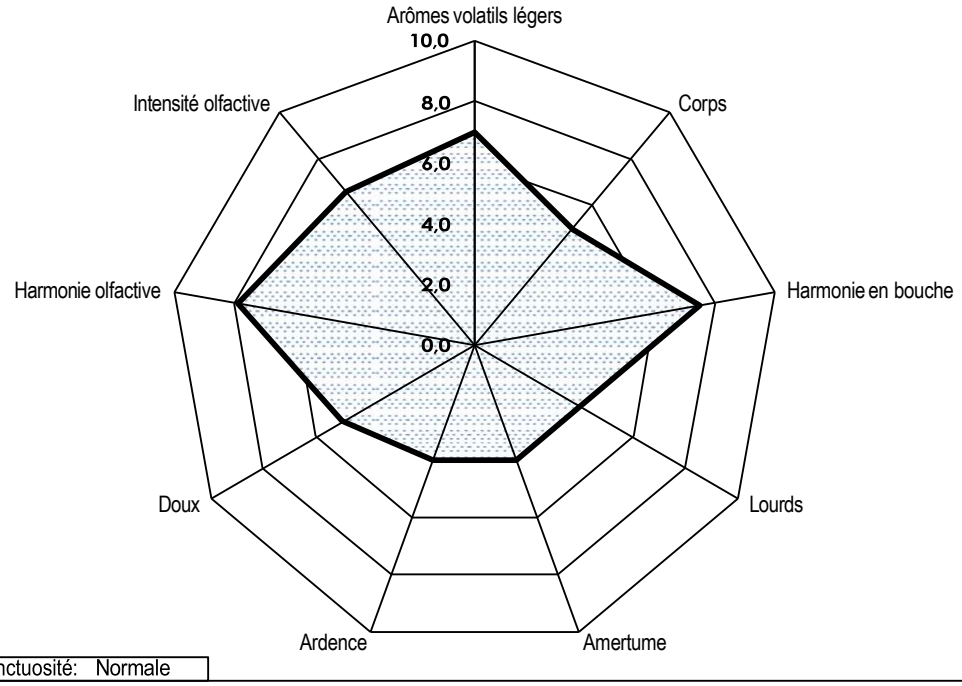
Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété.
En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'une jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.

Rendement biologique

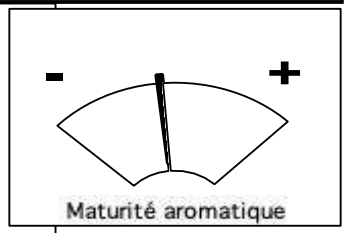
Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,81	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**100%**

100%

Analyse organoleptique



Onctuosité: Normale



Note organoleptique sur 10 (*):

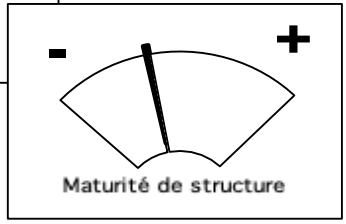
6,8

Niveau d'amertume sur 10 :

4,0

Niveau d'ardence sur 10 :

4,0



Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique

Fruité mi-mûr encore légèrement herbacé. Amertume et ardence encore assez marquées. Récolter dès refroidissement.

Olives nécrosées niveau 1 et 2 Trous de sortie (1 ou +) 4%

(*) 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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 14 %

Christian Pinatel - Marine Bahati - Carole Fusari - Léa Pradeilles - Diane Belec - France Olive Process - 2026