FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 7 octobre 2026

Référence FOP : **IB 22 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:	**06 oct 26**		Date de récolte :	**05 oct 26**
Lot:	**Venterol**	**Synd. Tanche**		PO-26-C
N° arbre réf :		**Stade couleur:**	1%	B2-B3
Variété :	Tanche	**Poids moyen d'une olive:**	3,60 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	19,1%	54,8%	26,2%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,69 g	1,97 g	0,94 g

-11%

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 :	16,7%	**18,3%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	14,6%	**16,0%**

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.

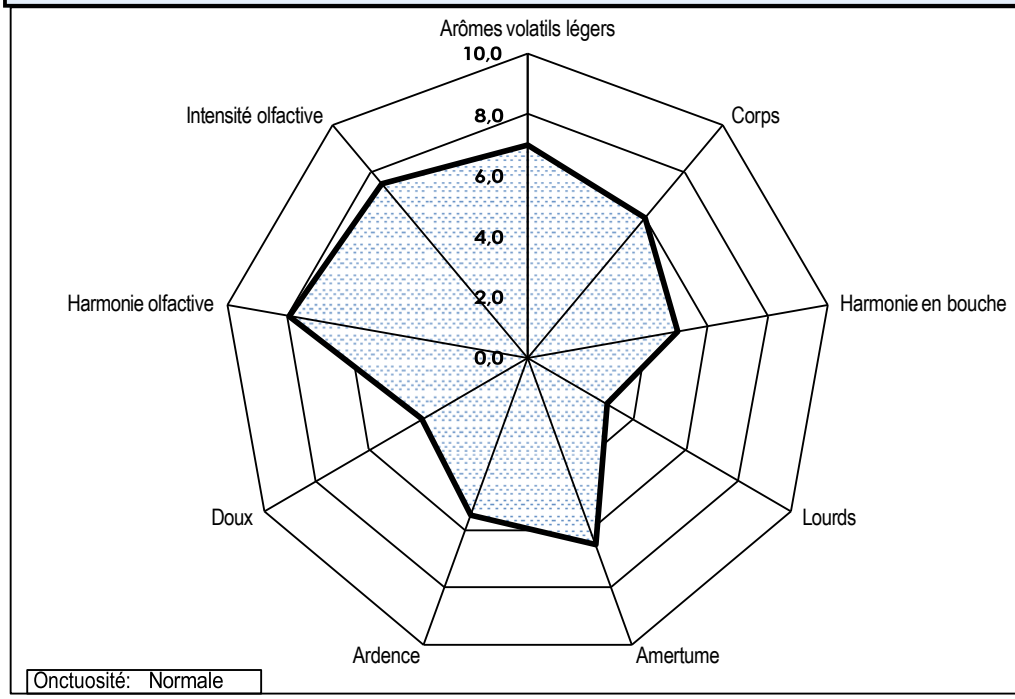
Taux d'extraction obtenu:	77%

Rendement biologique

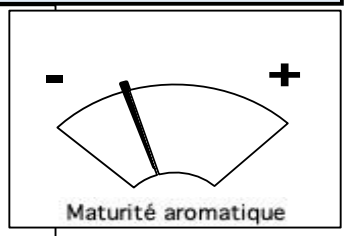
Rendement Biologique : **RB=huile totale/matière sèche non grasse**	0,73	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**88%**

88%

Analyse organoleptique



Onctuosité: Normale



Note organoleptique sur 10 (*):

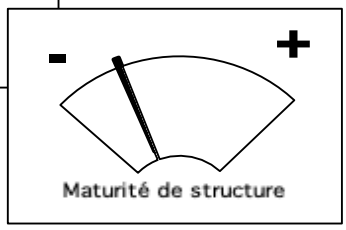
5,6

Niveau d'amertume sur 10 :

6,5

Niveau d'ardence sur 10 :

5,5



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

Fruité mi-vert mi-mûr, amertume encore assez marquée. Laisser mûrir et attendre refroidissement pour obtenir un profil plus typique de l'AOP.

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

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