FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 29 octobre 2026

Référence FOP : **LC 05 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: | **28 oct 26** | | Date de récolte : | **26 oct 26** |
| **Lot:** | **Venterol** | **Synd. Tanche** | **Venterol** | PO-26-C |
| **N° arbre réf :** | | **Stade couleur:** | 25% | B2/B3 |
| **Variété :** | Tanche | **Poids moyen d'une olive:** | 4,48 g | |

## Composition des olives

| | Huile | Eau | Matière sèche non grasse |
|---|---|---|---|
| **Composition des olives: pourcentages** | 18,9% | 61,4% | 19,7% |
| **Composition des olives: poids moyen par olive** | 0,85 g | 2,75 g | 0,88 g |

-17%

## 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 :** | 17,0% | **18,6%** |
| **Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :** | 13,7% | **15,1%** |

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.

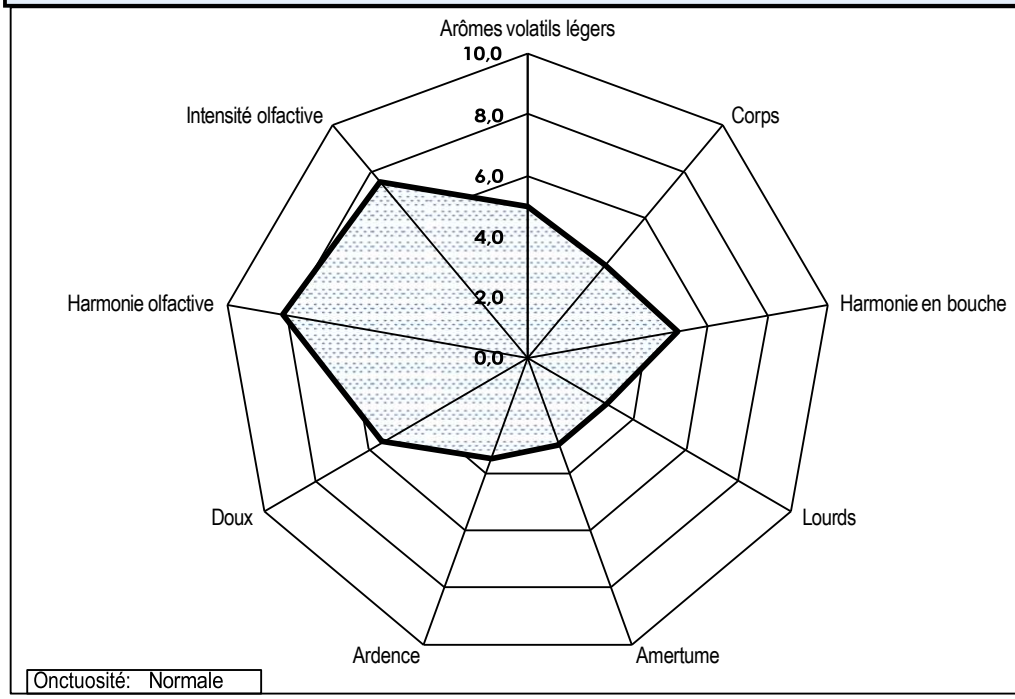
| | |
|---|---|
| **Taux d'extraction obtenu:** | 73% |

## Rendement biologique

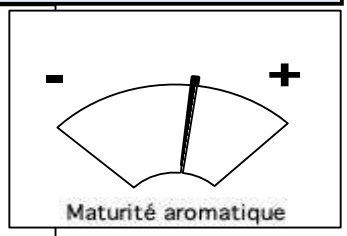
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rendement Biologique :** **RB=huile totale/matière sèche non grasse** | 0,96 | **Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:** | **120%** |

120%

## Analyse organoleptique




Onctuosité: Normale




**Note organoleptique sur 10 (*):**

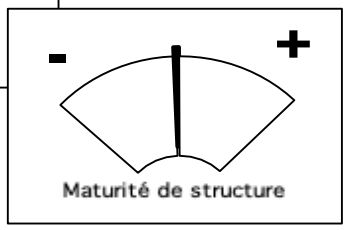
**5,2**

Niveau d'amertume sur 10 :

3,0

Niveau d'ardence sur 10 :

3,5




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

Fruité mûr en nette surmaturaté, traces de dégradatiion. Récolter au plus tôt.

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

(*) 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 3 %

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