FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 22 octobre 2026

Référence FOP : **KC 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:	**21 oct 26**		Date de récolte :	**19 oct 26**
Lot:	**Venterol**	**Synd.Tanche**	**Venterol**	PO-26-C
N° arbre réf :	Venterol	**Stade couleur:**	20%	B3
Variété :	Tanche	**Poids moyen d'une olive:**	4,11 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,5%	61,8%	19,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,76 g	2,54 g	0,81 g

-24%

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 :	16,6%	**18,2%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,3%	**14,5%**

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.

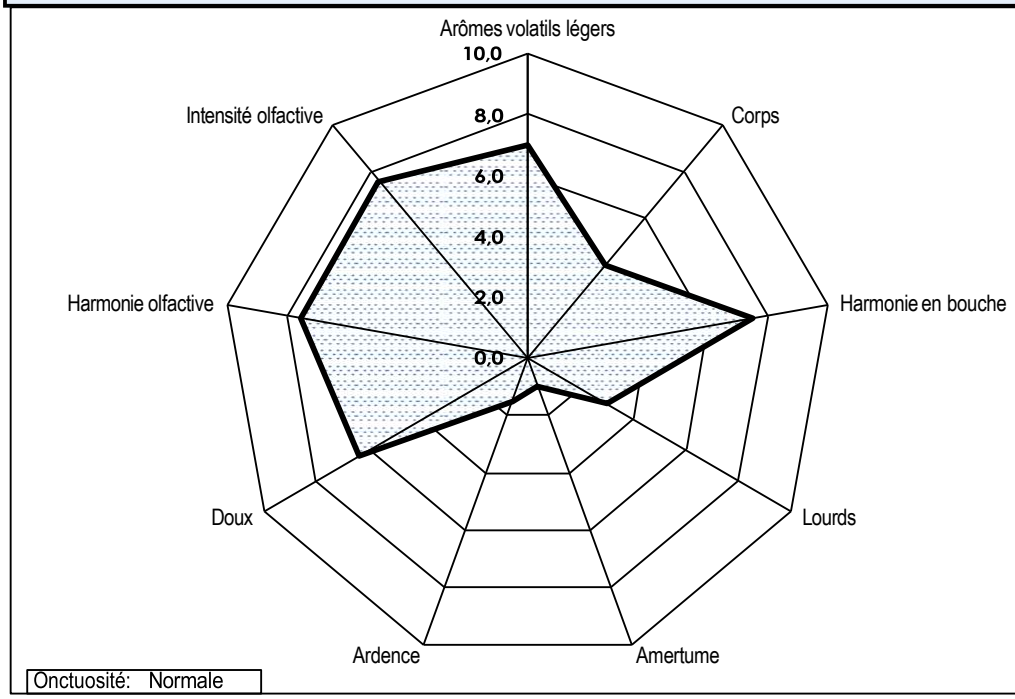
Taux d'extraction obtenu:	72%

Rendement biologique

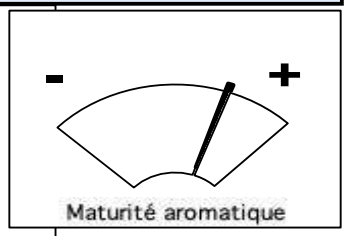
Rendement Biologique : **RB=huile totale/matière sèche non grasse**	0,94	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**122%**

122%

Analyse organoleptique



Onctuosité: Normale



Note organoleptique sur 10 (*):

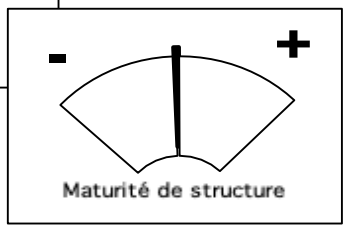
6,6

Niveau d'amertume sur 10 :

1,0

Niveau d'ardence sur 10 :

1,5



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

Fruité mûr harmonieux en surmaturité, début de dégradation. 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