FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 13 octobre 2026

Référence FOP : **JA 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: | **12 oct 26** | | Date de récolte : | **11 oct 26** |
|---|---|---|---|---|
| **Lot:** | **Les Mées** | **Synd.04** [redacted] | | PO-04-C |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **N° arbre réf :** | Retenaud C697 | **Stade couleur:** | 2% | 1% Jaune, 0,5% B3 |
| **Variété :** | Aglandau | **Poids moyen d'une olive:** | 2,20 g | |

## Composition des olives

| | Huile | Eau | Matière sèche non grasse |
|---|---|---|---|
| **Composition des olives: pourcentages** | 16,0% | 57,5% | 26,5% |
| **Composition des olives: poids moyen par olive** | 0,35 g | 1,26 g | 0,58 g |

-14%

## 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 :** | 13,6% | **14,9%** |
| **Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :** | 11,6% | **12,7%** |

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.

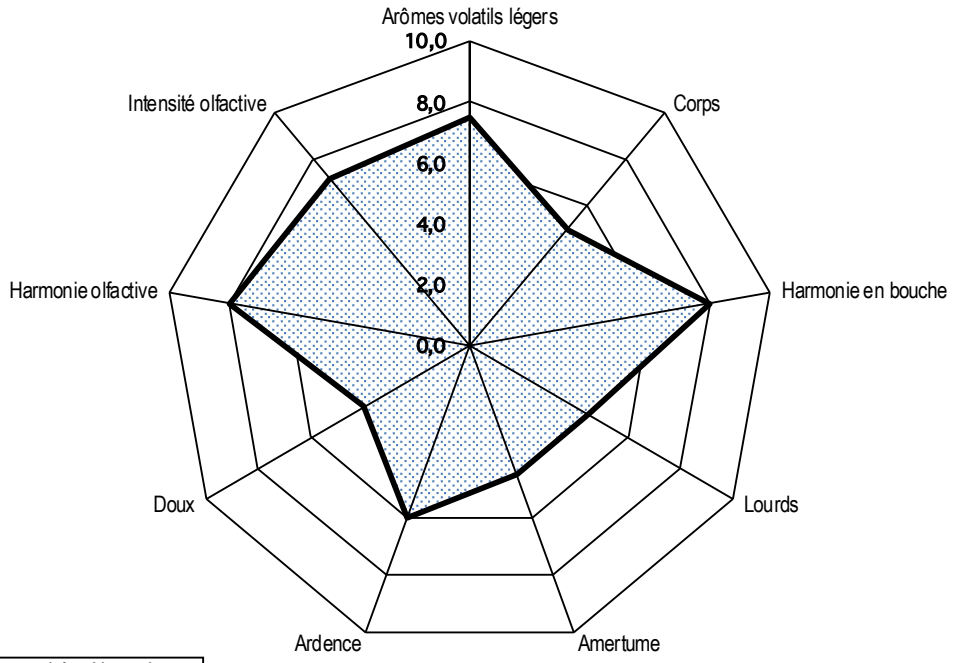
| **Taux d'extraction obtenu:** | 72% |
|---|---|

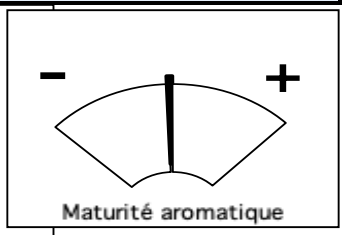
## Rendement biologique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse** | 0,60 | **Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:** | **78%** |

78%

## Analyse organoleptique




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

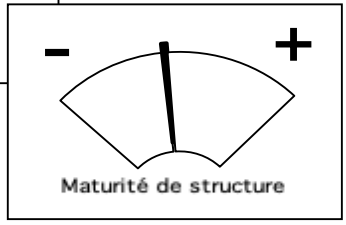
**7,0**

Niveau d'amertume sur 10 :

4,5

Niveau d'ardence sur 10 :

6,0




Onctuosité: Normale

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

Fruité vert très typique de l'AOP. Récoltable. Pas d'urgence.

Olives nécrosées niveau 1 et 2
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

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