FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 13 octobre 2026

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

N° arbre réf :	La Sibérie	**Stade couleur:**	11%	1% B3, 10% Jaune
Variété :	Aglandau	**Poids moyen d'une olive:**	2,48 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,9%	56,1%	26,0%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,45 g	1,39 g	0,65 g

-4%

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 :	15,5%	**17,0%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	13,4%	**14,7%**

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.

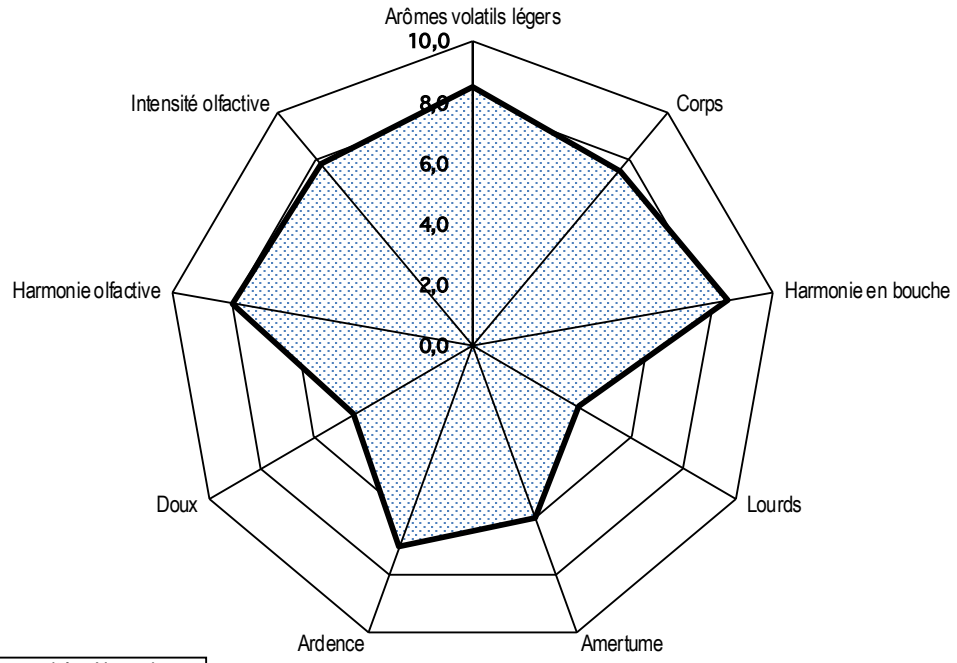
Taux d'extraction obtenu:	75%

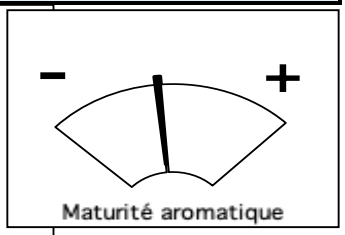
Rendement biologique

Rendement Biologique : **RB=huile totale/matière sèche non grasse**	0,69	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**86%**

86%

Analyse organoleptique

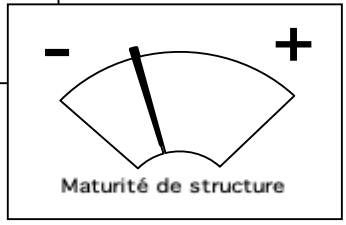




Note organoleptique sur 10 (*): **7,7**

Niveau d'amertume sur 10 : 6,0

Niveau d'ardence sur 10 : 7,0



Onctuosité: Normale

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

Fruité vert intense et harmonieux, mais amertume et ardence encore élevées. Attendre une dizaine de jours ou un refroidissement.

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