FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 6 octobre 2026

Référence FOP : **IA 06 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:	**05 oct 26**		Date de récolte :	**04 oct 26**
Lot:	**Manosque**	**Synd.04**	[redacted]	PO-04-C

N° arbre réf :	La Sibérie	**Stade couleur:**	5%	Jaune
Variété :	Aglandau	**Poids moyen d'une olive:**	2,11 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	17,1%	55,4%	27,5%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,36 g	1,17 g	0,58 g

-15%

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 :	14,6%	**16,0%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	12,9%	**14,1%**

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.

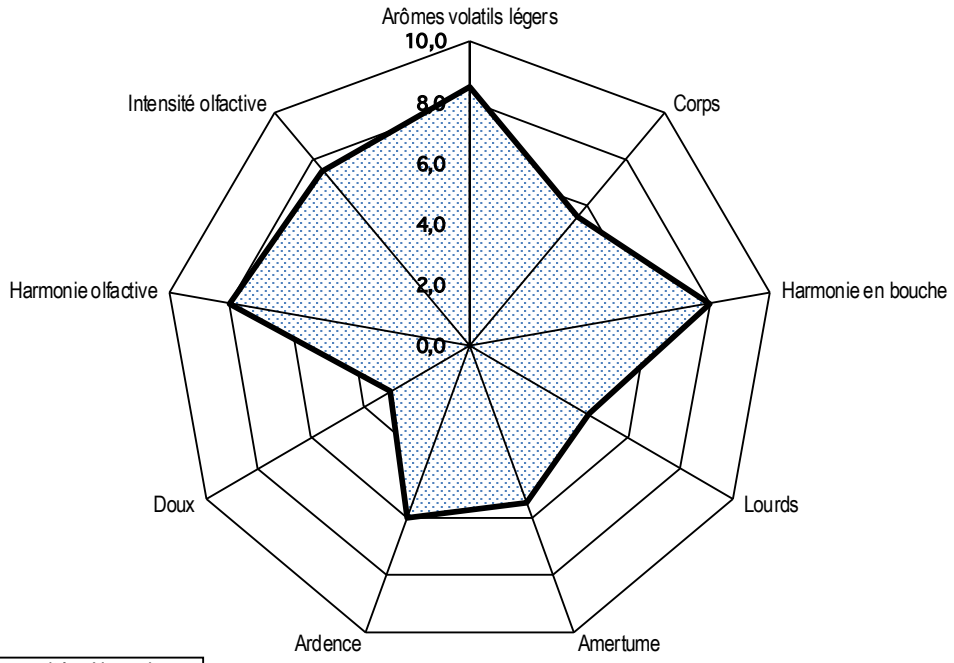
Taux d'extraction obtenu:	75%

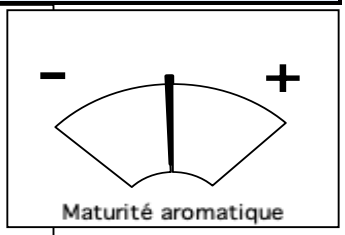
Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,62	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**81%**

81%

Analyse organoleptique





Note organoleptique sur 10 (*):

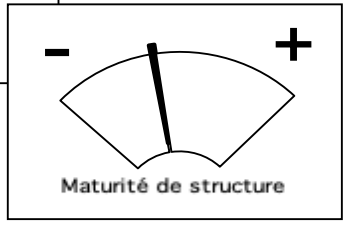
7,4

Niveau d'amertume sur 10 :

5,5

Niveau d'ardence sur 10 :

6,0



Onctuosité: Normale

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

Fruité vert intense très typé AOP 04. Amertume acceptable, encore assez élevée. Récoltable, mais devrait présenter un meilleur équilibre avec le refroidissement météorologique prévu pour la semaine prochaine.

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