FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 13 octobre 2026

Référence FOP : **JA 10 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:	**Valensole**	**Synd.04**	[redacted]	[redacted]04-C
N° arbre réf :	AL225	**Stade couleur:**	10%	5% Jaune, 5% B3
Variété :	Aglandau	**Poids moyen d'une olive:**	2,73 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	19,6%	56,7%	23,7%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,53 g	1,54 g	0,65 g

-5%

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 :	17,4%	**19,1%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	14,5%	**15,9%**

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.

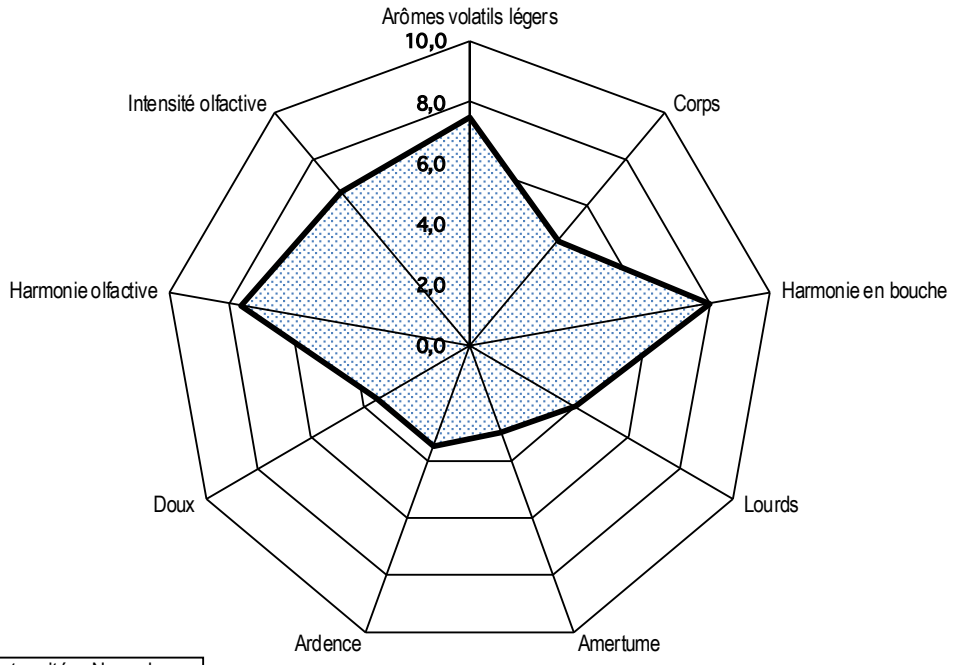
Taux d'extraction obtenu:	74%

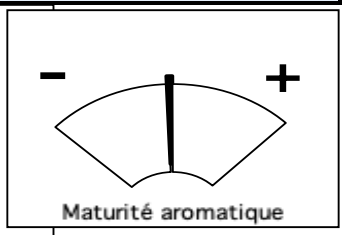
Rendement biologique

Rendement Biologique : **RB=huile totale/matière sèche non grasse**	0,83	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**104%**

104%

Analyse organoleptique





Note organoleptique sur 10 (*):

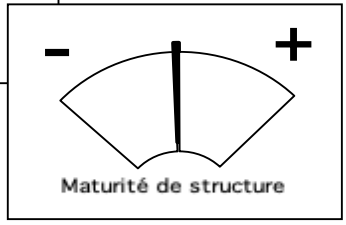
6,9

Niveau d'amertume sur 10 :

3,0

Niveau d'ardence sur 10 :

3,5



Onctuosité: Normale

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

Profil très typique de l'AOP. Récolter sous peu.

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