FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 6 octobre 2026

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

N° arbre réf :	AL225	**Stade couleur:**	3%	2% Jaune, 0,5% C3
Variété :	Aglandau	**Poids moyen d'une olive:**	2,25 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	20,4%	51,1%	28,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,46 g	1,15 g	0,64 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 :	17,7%	**19,4%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	15,6%	**17,1%**

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.

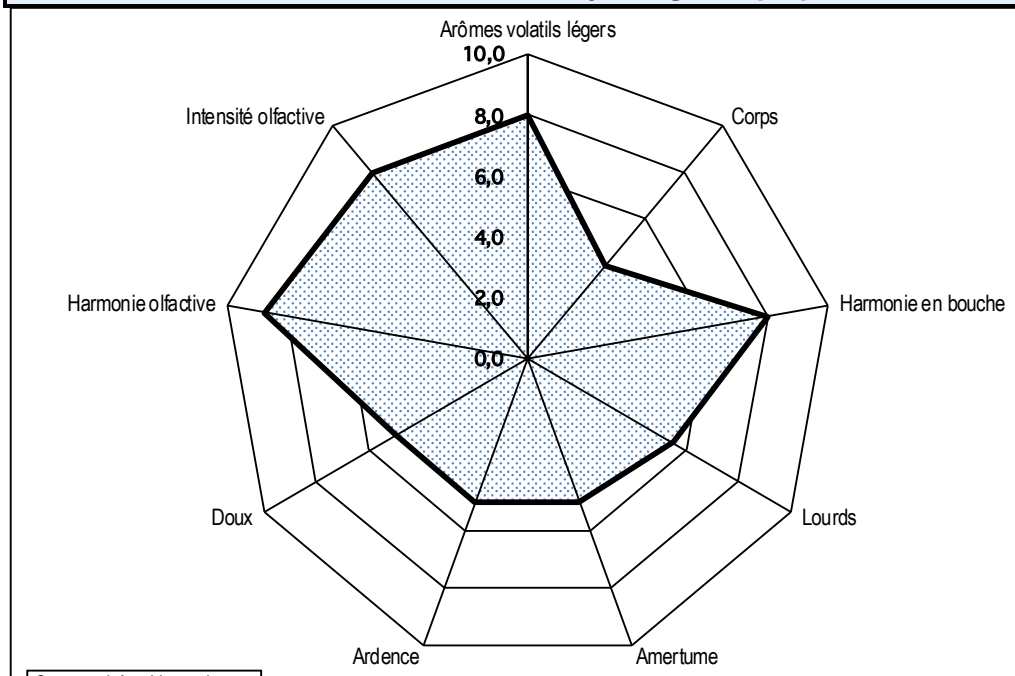
Taux d'extraction obtenu:	77%

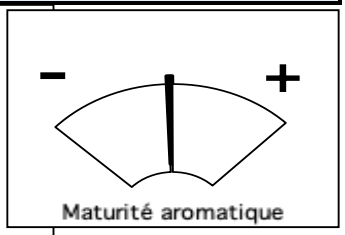
Rendement biologique

Rendement Biologique : **RB=huile totale/matière sèche non grasse**	0,71	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**89%**

89%

Analyse organoleptique

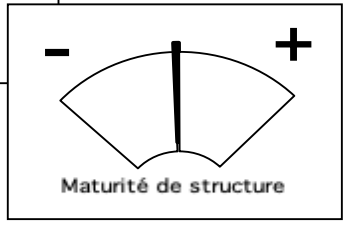




Note organoleptique sur 10 (*): **7,3**

Niveau d'amertume sur 10 : 5,0

Niveau d'ardence sur 10 : 5,0



Onctuosité: Normale

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

Profil très typique de l'AOP. Récolter rapidement.

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

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 6 %

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