FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 27 octobre 2026

Référence FOP : **LA 08 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:	**26 oct 26**		Date de récolte :	**25 oct 26**
Lot:	**Valensole**	**Synd.04**	[redacted]	PO-04-C

N° arbre réf :	Les Combes	**Stade couleur:**	65%	40% Jaune, 25% B4
Variété :	Aglandau HP	**Poids moyen d'une olive:**	1,80 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	21,1%	50,3%	28,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,38 g	0,91 g	0,52 g

-21%

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 :	18,5%	**20,3%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	16,9%	**18,5%**

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.

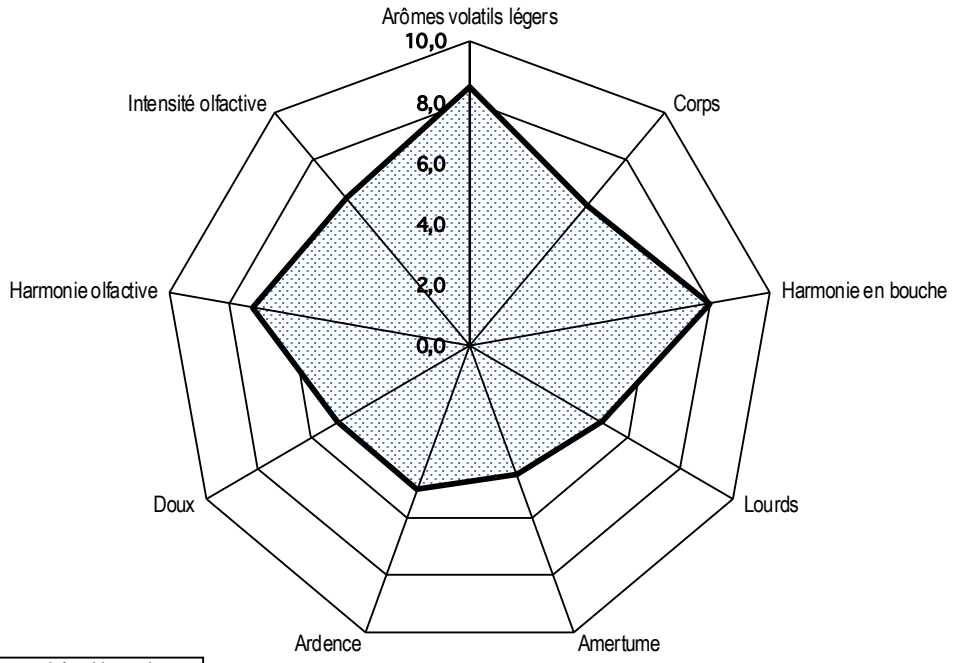
Taux d'extraction obtenu:	80%

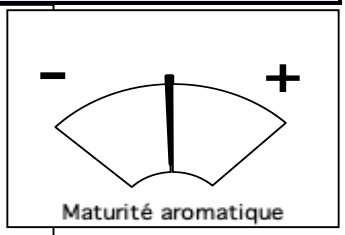
Rendement biologique

Rendement Biologique : **RB=huile totale/matière sèche non grasse**	0,74	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**105%**

105%

Analyse organoleptique

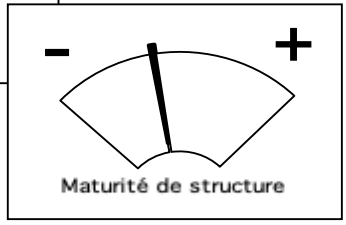




Note organoleptique sur 10 (*): **7,6**

Niveau d'amertume sur 10 : 4,5

Niveau d'ardence sur 10 : 5,0



Onctuosité: Normale

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

Excellent fruité vert bien typé. 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