FRANCE Olive Process

Maison des Agriculteurs - Aix en Provence - 13100

Édité le: 9 octobre 2026

Référence FOP : **IC 15 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:	**07 oct 26**		Date de récolte :	**06 oct 26**
Lot:	**Valensole**	**Synd.04**	[redacted]	PO-04-C

N° arbre réf :	Le Moulin	**Stade couleur:**	35%	C3
Variété :	Aglandau	**Poids moyen d'une olive:**	1,17 g	

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	16,7%	39,2%	44,1%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,20 g	0,46 g	0,51 g

-24%

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 :	12,9%	**14,1%**
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	11,8%	**12,9%**

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.

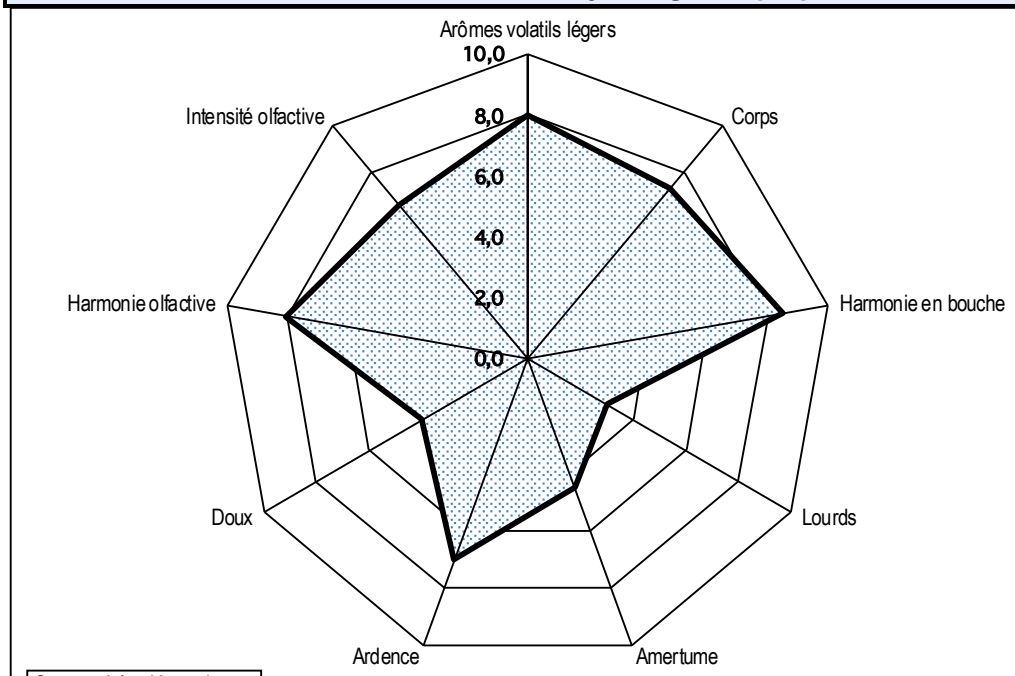
Taux d'extraction obtenu:	70%

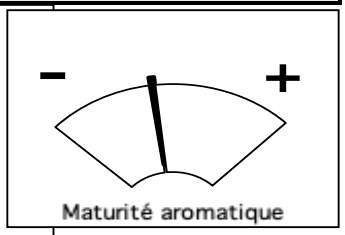
Rendement biologique

Rendement Biologique : **RB=huile totale/matière sèche non grasse**	0,38	**Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:**	**51%**

51%

Analyse organoleptique





Note organoleptique sur 10 (*):

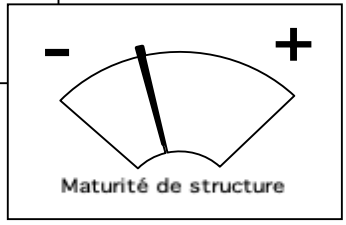
7,5

Niveau d'amertume sur 10 :

4,5

Niveau d'ardence sur 10 :

7,0



Onctuosité: Normale

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

Fruité mi-vert intense et harmonieux. Bon profil aromatique mais forte structure. Récolter sous peu, l'ardence devrait diminuer avec le refroidissement en cours.

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