

## →→ Identité et but :

C'est en 2008 que le village de Zakros, Crète m'a demandé de mettre son huile d'olive de Zakros sur le marché Européen dans un esprit de respect des familles productrices et du consommateur, de traçabilité et avec le moins d'intermédiaire possible pour revaloriser le travail des oléiculteurs et le savoir faire ancestral, de pérenniser l'activité oléicole de Zakros face à la concurrence mondiale, pour que les vraies valeurs et le vrai goût perdurent, pour que le client ait accès à des produits vivants. Depuis 2008 je propose cette huile à différents réseaux, associations, comité d'entreprise ... parce que nous refusons qu'un village typique et riche d'expériences millénaires soit englouti et anéanti par les techniques modernes du marketing mondial. Notre propos consiste à sensibiliser et guider le consommateur vers l'achat d'un produit dont le caractère n'est pas porté par la marque et par l'emballage, un produit qui raconte une histoire et qui aide à la continuer. Un grand cru inconnu qui est une référence et est vendu à son juste prix de revient.

## →→ Le produit :

En provenance d'un seul village et alentours (la plupart des huiles crétoises proviennent de plusieurs régions), directement de Zakros au consommateur, un produit qui a une identité, une histoire, un espoir, une revendication à l'unicité et à l'indépendance. Une seule variété Koroneiki (olive couronne) ; variété européenne « mastoïdes ». Huile d'olive vierge extra AOP inférieure à 0,8 % acidité, extraite par de simples moyens mécaniques et physiques pour permettre d'obtenir un pur jus de fruit. Les oliviers sont arrosés avec l'eau cristalline de la source, intarissable, de Zakros. Une huile parfaitement équilibrée entre douceur et amertume (très faible acidité régulièrement inférieure à 0.3 selon les années et pour info normes européennes < 0.8 %...) qui garde un arôme excellent très fruité par sa grande variété de composés aromatiques. Très bonne qualité en saveur, arôme et couleur. La quantité produite par an est limitative. Parfaite traçabilité du produit : olivaie, pressoir le jour même de la cueillette, analyses des olives par le laboratoire avant acceptation du produit, le pressoir de Zakros reste l'un des plus modernes de Grèce, un repos de 3 mois pour permettre décantation, clarification et stabilisation, soutirage sans aucune filtration et embouteillage à la demande, transport en France et livraison immédiate au client. Certifications des systèmes de traitement aux normes en vigueur (HACCP- ISO 9001 : 2000- IFS ). Contrôlée strictement et certifiée pour sa qualité et son origine, c'est une très belle huile qui sort régulièrement dans les palmarès de concours internationaux.

## →→ Méthode de vente

Afin de réduire au maximum le prix de vente de notre huile de Zakros, nous ne vendons que par carton et il n'y a pas de stock en France. Nous organisons des livraisons - ventes ponctuelles deux fois par an en différentes régions de France. L'huile est un produit qui se conserve sans problème deux ans, on peut ainsi l'acheter en prévision de sa consommation annuelle. Il faut impérativement commander par mail à l'adresse : markos\_zakros\_emporio@orange.fr (paiement à la livraison). Nous prévenons nos clients par mail quand une livraison-vente est prévue dans sa région et il peut prendre possession de sa livraison en un lieu défini.

## →→ Zakros, un village, une huile

Un seul village, une seule huile, une seule variété. Situé au centre des oliveraies, entre mer et montagnes c'est le village le plus au sud de la Crète, de la Grèce, de l'Europe. Depuis des millénaires, il bénéficie d'un climat et d'un sol idéal pour la culture de l'olive. Rappelons que c'est à Zakros que les archéologues ont découvert récemment des olives intactes de 3500 ans qui, à la grande surprise des archéologues, avaient été parfaitement conservées et avaient gardées leurs qualités gustatives. Pour beaucoup de Crétois, la culture de l'olivier représente bien plus qu'une source de revenus, elle est l'essence même de l'existence de ce peuple, ainsi qu'un mode de vie ancestral et anachronique qui est transmis de génération en génération. Ainsi la culture et la récolte des olives permettent une qualité chaque année renouvelée. Ainsi le fait d'embouteiller l'huile plutôt que la brader par citernes pour adoucir l'huile Italienne génère du travail au village. Zakros, c'est 200 familles qui dépendent de l'olive depuis toujours.