

Zakros, un village, une huile Douze années déjà que le moulin de Zakros m'a demandé de proposer son huile en France et que l'huile est diffusée au gré de vos relations, de vos réseaux, de vos associations, bien avant que le circuit court ne devienne le moyen le plus équitable de s'approvisionner. Douze ans de collaboration avec le moulin de Zakros qui nous a amené à un véritable partenariat où la confiance, le soutien, le respect, l'espoir sont présents. Et le moulin a appris, compris qu'il pouvait miser sur la vente aux particuliers plutôt que brader l'huile aux camions citernes au gré de la volatilité de la bourse et des distributeurs oligopolistiques. Le conditionnement de l'huile permet de garantir une relative stabilité des prix, une amélioration du prix de vente, une offre d'emploi à l'embouteillage et valorise le produit. La vente de l'huile d'olive de Zakros par le biais de cette diffusion valorise le travail des oléiculteurs et pérennise l'activité oléicole de Zakros, pour que les vraies valeurs et le vrai goût continuent à se perpétuer, pour que le consommateur ait accès à des produits vivants en toute équité. Ce village typique au savoir-faire ancestral reste une référence et l'unicité de cette belle huile vous est proposée à son juste prix. En provenance du seul village de Zakros, directement de Zakros au consommateur, une huile d'olive qui a une identité, une histoire, un espoir, une revendication à l'indépendance. Une seule variété Koroneiki (olive couronne) ; variété européenne « mastoïdes ». Huile d'olive vierge extra AOP généralement inférieure à 0,3 % 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 de Zakros. Une huile parfaitement équilibrée entre douceur et amertume avec sa très faible acidité. Elle 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 et sait rester au top de la modernité, cherchant continuellement à valoriser la pureté de son huile, 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). Les palettes d'huile, chargées par camion complet arrivent directement chez moi garantissant à l'heure actuelle le circuit le plus court, le meilleur bilan carbone possible et surtout une traçabilité rigoureuse et sans faille.

Afin de réduire au maximum le prix de vente de l'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.

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, Zakros, c'est 200 familles qui dépendent de l'olive depuis toujours. Zakros pour que la mémoire millénaire perdure.