

*« L'un d'entre nous, au cours d'un voyage en Crète cet été, a rencontré plusieurs personnes à Zakros concernées par la production et la commercialisation de l'huile d'olive. Les informations recueillies sur place nous ont amenés à des débats dans notre commission Circuit Court et notre conseil d'administration. A la suite de quoi nous avons posé plusieurs questions directement à la coopérative de Zakros, en novembre 2017, concernant les conditions de culture et d'obtention de l'huile (usage de pesticides, traitement des déchets, conditions de travail du personnel employé à la récolte ...). Nous n'avons pas à ce jour (fin février 2018) reçu de réponse.*

*En conséquence nous avons décidé de ne plus faire venir d'huile en provenance de la coopérative de Zakros. »*

Suite à votre séjour à Zakros, suite à votre décision de ne plus proposer l'huile de Zakros à votre groupement d'achat, je vous prie de bien vouloir considérer mes explications, mes précisions, mes expériences, mes incompréhensions concernant les motifs que vous évoquez ainsi que mes questionnements.

Je tiens d'abord à préciser que c'est à la demande de la coopérative de Zakros et du village (Mr le maire et Mr le président de la coopérative était alors la même personne) que je me suis engagée dans cette distribution d'huile d'olive. (Le village de Zakros ne vit que de ses oliviers (300 familles), ses troupeaux de brebis ou chèvres (20 familles) et du tourisme (10 familles) et je ne suis pas la seule étrangère à avoir suivi Mr le président de la coopérative pour valoriser l'huile d'olive de Zakros.

Je vis à Zakros une partie de l'année et à 59 ans ma vie, ma carrière professionnelle et mon compte bancaire sont à l'état de clôture après avoir été dûment et correctement remplis. Mon mari avait une bonne situation professionnelle et je n'ai pas vraiment besoin de continuer à travailler, de continuer à gagner de l'argent. J'en suis à l'âge où l'on peut s'adonner à une passion, j'en suis à l'âge où l'on a pas forcément besoin d'une contrepartie, j'en suis à l'âge où l'on peut décider de joindre l'utile à l'agréable. Zakros et son huile d'olive sont pour moi une passion, une passion pour garder un pied dans la vie active, pour être utile à un village et à des amateurs consommateurs d'huile d'olive, pour être encore un peu utile... Et c'est peut-être justement parce que je ne suis pas dans l'obligation de travailler que je peux proposer une telle démarche.

Les tarifs de l'huile sont posés sur le comptoir du bureau (sortie Nord du village à droite) Avez-vous vérifié le prix du litre d'huile à la coopérative de Zakros ? Pensez-vous qu'il est possible de s'enrichir en livrant le produit au quasiment même tarif à Embrun, je rappelle que chaque bouteille, que chaque bidon a un code barre, a les labels AOP et AGROCERT. J'ai dû créer une SASU uniquement pour la régularisation de la TVA, il n'y a pas de frais de salaire, mon véhicule de livraison est privé, l'huile est livrée à mon domicile où je lui réserve une pièce.

Donc il y a peu de temps Zakros vendait son huile essentiellement en vrac... au cours de l'huile... comme continue à le faire tous les petits moulins de Crète. Evidemment avoir le statut de coopérative impose de vendre intégralement son huile avant la récolte suivante, certaines années ont donc été très difficile en terme de revenus (les prix s'effondrent en fin d'année). La volonté de la coopérative et du village de vendre le produit conditionné permet de garantir une relative stabilité des prix, une amélioration du prix de vente, une offre d'emploi au conditionnement de l'huile et valorise le produit. Il a fallu 15 ans après la construction du moulin pour acquérir et mettre en route une unité de conditionnement (2017). Aujourd'hui c'est 20 à 30 % de l'huile du village qui est vendu sous la dénomination « ZAKROS ». Grâce à vous, Court Jus, Court Circuit, Sens Pressés, Respects, le village s'est modernisé ; il apprend à vendre au détail et à s'émanciper ; le village a la fierté de voir son huile partir dans des bouteilles et bidons sous l'appellation Zakros et non dans des camions citernes Italiens pour devenir un autre nom.

Au village, il y a trois catégories de producteurs qui ont chacune leur propre façon de procéder :

**Les gros producteurs (plus de 5000 oliviers).** En moyenne une personne assure la récolte de 10 à 15 oliviers par jour, soit 450 jours de travail. Le gros producteur ne fait pas travailler sa femme, ni ses enfants. Il embauche des journaliers, essentiellement des Bulgares (Les Bulgares sont Européens), parfois des Grecs mais en aucun cas des « émigrés ». La récolte dure 3 à 4 mois. Mais le gros propriétaire, majoritairement, ne livre pas ses olives au moulin de Zakros parce que, outre des raisons politiques, la coopérative opère une retenue de 13 % de l'huile produite pour

frais de pressage, stockage et transformation et rétribue à ses adhérents un prix du kilo d'huile identique **pour tous** pour les 87 % restant. Le gros propriétaire, 30 à 60 tonnes d'huile selon les années, a les moyens de transporter, de négocier le prix, le pourcentage retenu et le prix de vente de son huile en spéculant, en vendant plus tôt...ou plus tard que ne peut le faire la coopérative.

**Les moyens producteurs (environ 1000 à 2000 oliviers)** Le producteur moyen, majoritairement a fait des études, a voyagé et s'est diversifié dans le tourisme parce qu'il maîtrise plusieurs langues, il récolte les olives en famille avec 1 ou 2 journaliers pendant une durée de 2 mois environ. Son ouverture au monde extérieur et ses réseaux lui permettent de valoriser une partie de la quantité de l'huile produite par sa récolte : il récupère en rétrocession gratuite une partie des 87 % restant après le prélèvement du moulin et l'embouteille avec bidons et étiquettes spécifiques qu'il diffuse via ses réseaux ou encore en les vendant directement sur les marchés Européens. Souvent il complète ses revenus en louant des biens qu'il possède aux touristes ou bien travaille dans des tavernes lui appartenant.

**Les petits producteurs (moins de 1000 oliviers).** Le petit producteur n'a pas les moyens de payer un journalier aussi il travaille en famille à 3 ou 5 personnes. Il récolte les olives à hauteur de 5 à 6 sacs par jour en environ 1 mois, 1 mois et demi. Que dire de ces petits producteurs silencieux ? Ils subissent, s'adaptent et suivent. Ils n'ont pas les moyens de s'ouvrir au monde, ils essaient de profiter au mieux de ce qu'ils ont, et ils savent le faire ancestralement. leur vie est faite de labeur, de famille et de Dieu.

De ces trois catégories de producteurs la démarche choisie favorise nettement les petits producteurs. Ces derniers sont les plus garants des traditions, ils n'ont pas d'argent pour acheter des engrais ou pesticides, d'ailleurs le vrai paysan Crétois ne dépense pas d'argent, l'argent est précieux, on ne le dilapide pas, il est pour l'indispensable, pour les enfants. Le vrai paysan Crétois n'achète pas, il troque.

Bien sûr ma démarche contrarie et gêne les moyens producteurs qui ont mis en place des réseaux personnels pour vendre leur huile. Peut-être vous êtes- vous aperçus que je ne faisais pas de publicité, pas de vente sur les marchés, vous ne me trouverez pas sur les réseaux sociaux (et s'il y a trace de moi sur le net c'est uniquement par vos réseaux du 05).

Je ne souhaite pas nuire aux personnes qui se sont constituées des réseaux privés, à ceux qui vendent sur les marchés. Ces gens je les ai consultés, interrogés avant de m'engager dans cette voie.

Je ne doute pas de l'intégrité des gens qui se sont rendus sur place. Mais je me suis renseignée : ni Mr le Président ; ni Evangelis, le gestionnaire, secrétaire, payeur ; ni Manolis le responsable technique du moulin n'ont reçu votre visite. Ils sont formels : ils ne vous ont pas rencontrés. Je précise que le bureau d'Evangelis qui parle couramment Anglais est ouvert tous les jours de 8 h 30 à 14 h et que sur le comptoir est exposé en deux langues : Mercuriale des prix, rapport d'analyse (certifié Europe), rendement de l'huile, tonnage collecté, acidité de l'huile.

#### **Avez-vous collecté ces documents (analyses, production...)?**

Lorsqu'on me demande certaines données techniques sur l'huile je propose ces mêmes documents mais votre groupement ne m'a rien demandé.

De même lorsque acheteurs, consommateurs d'huile ou simples touristes se présentent au moulin, Manolis (qui parle parfaitement Anglais) prend systématiquement le temps de montrer, d'expliquer le cheminement des olives, de l'huile, les séparateurs, les échangeurs, la cuverie et le conditionnement.

Cela prend environ une heure, selon l'intérêt du visiteur. Ce service est entièrement gratuit et c'est une fierté pour la coopérative de rendre ce service.

#### **Avez-vous visité le moulin ? Avez-vous vu les impressionnantes cuves où est stockée l'huile ?**

A propos de cette visite et concernant le traitement des déchets, le tout est parfaitement visible si l'on se donne la peine de regarder, de voir.

Le moulin de marque Alfa Laval (constructeur Suédois renommé et sérieux) est économique en énergie, et respectueux de l'environnement.

Le moulin est récent (moins de 15 ans, il est également l'un des plus moderne de Grèce).

Les eaux de lavage des olives sont évacuées sur plus de 1 km dans un lagunage spécifique à plusieurs bassins.

Les noyaux sont broyés avec l'olive et la pâte en résultant est séchée et rétrocedée aux bergers pour chauffer le lait pour la transformation en fromage (alimentation par vis qui garantit une régulation de température optimale).

Les feuilles des branches des oliviers sont récupérées pour nourrir les chèvres et les moutons. Et le crottin de ces derniers sert à nourrir les oliviers.

A ma connaissance il n'y a pas de cahier des charges pour ces actes, seulement un recyclage... ancestral. A Zakros, on ne jette rien, on n'a pas les moyens de « jeter » ; production végétale, animale, tout est parfaitement relié, recyclé, bouclé.

Et l'eau de l'arrosage des oliviers, puisqu'il ne pleut pas d'avril à novembre est exclusivement de l'eau de la source de Zakros.

Concernant les conditions de récolte, la récolte est entièrement manuelle (certains arbres sont millénaires et on ne peut pas les secouer avec des engins). Cela demande pour les gros producteurs de la main d'œuvre. Par le passé des familles étrangères, Albanaise ou Bulgare, sont venues travailler et se sont installées à Zakros, ils se sont intégrés ( il y a d'ailleurs une majorité d'enfants non Grecs à l'école du village ) mais cette main d'œuvre n'est pas suffisante pour la récolte des olives ( de novembre à février) et donc des travailleurs saisonniers , essentiellement Bulgares ( les Bulgares sont Européens ) sont embauchés régulièrement hiver après hiver, ils sont logés à « l'hôtel Zakros », louent des petits appartements ou maisons, ou encore sont hébergés chez des compatriotes qui vivent à l'année au village avec femmes et enfants ( avez-vu le soir sur la place du village les enfants Grecs jouer avec les enfants Bulgares, avez-vous vu une différence ? ). Peut-être, étant à Zakros en novembre, si toutefois vous étiez sur la place du village, vous êtes-vous laisser impressionner par cette « masse » de visages « sombres » des Bulgares arrivant au village pour la récolte ? Avez-vous vu une différence dans le contenu des assiettes à mezza entre la table d'un Bulgare et celle d'un grec, ou la vôtre ? Mais encore faut-il que vous ayez poussé la curiosité jusqu'à vous installer dans un kafénion sur la place du village et non dans un bar à touristes. Peut-être quelques propriétaires ont mis à leur disposition une « spitakia » (= petite maison dans les oliviers, dans les champs) qui ravirait plus d'un d'entre vous, ladite spitakia même si elle est spartiate possède une cheminée, un lit, un coin cuisine et pour les plus luxueuse une piscine... J'insiste sur le fait qu'ils reviennent et que donc ils sont satisfaits de leur conditions de travail, ils sont satisfaits de gagner de l'argent et de le rapporter au pays. Il y a quelques années, un cargo avec 300 émigrés est venu, après des jours d'errance en mer, s'échouer dans la baie de Kato zakros...le soir même...chaque rescapé était hébergé...non dans les champs...non dans un gymnase...mais chez les habitants. Belle leçon d'humanité dont les habitants ne font pas cas. Parce que le Crétois est très hospitalier...ne serait-ce que pour ne pas décevoir Dieu.

**Mais qui donc vous a renseigné ?**

**Avez-vous passé du temps sur la place du village, pour voir, pour comprendre, pour dépasser le tourisme ?**

**Avez-vous compris qu'il y avait deux Zakros ?**

Il y a ANO ZAKROS, le village du haut à 8 km de la mer où vivent les gens, s'y trouve l'école, l'église, les vrais kafenions sur la place, le moulin, les commerces et il y a en bord de mer KATO ZAKROS, village touristique paradisiaque, unique, où personne ne vit l'hiver et où une demi-douzaine de familles y possède tavernes, bars et locations pour touristes et bien sûr...beaucoup d'oliviers.

**Vous avez posé diverses questions à la coopérative de Zakros, mais dans quelles conditions ?** Un email que je qualifierai d'anonyme puisque le moulin ne connaît pas Court Jus, je vous le dis depuis le début, les gens de Zakros ne savent pas vendre, ils ne savent comment réagir face aux exigences des Européens, ils ne comprennent pas, il faut leur laisser le temps d'apprendre, de s'adapter à nous. Et bien sûr nous pourrions essayer de nous adapter à eux, je vous assure que ça marche, il faut seulement apprendre à se connaître. Je vous informe qu'il n'y a pas de service correspondance à la coopérative de Zakros, Evangelis m'a assurée qu'il n'a pas lu votre mail, peut-être n'a-t-il pas fait attention, ne vous connaissant pas. Vous, précisément Court Jus, Court circuit, Sens pressés, Respects représentez une nouvelle catégorie de clients (savez-vous qu'à Zakros on ne se pose pas la question de la provenance ou de l'éthique parce que tous les produits se trouvent à portée de main, parce que l'historique de chaque produit est évident et connu), vous avez des exigences que Zakros ne comprend pas parfaitement parce que

pour lui tout cela est inné, évident. Il y a peu de temps Zakros ne vendait qu'en vrac, en camion citerne, souvent à perte, grâce à vous Zakros apprend à vendre au détail, c'est grâce à vous que le moulin a pu moderniser, l'an dernier, son unité d'embouteillage, que Zakros relève la tête, que cette excellente huile survit, se fait un nom.

Je ne remets pas en cause vos décisions, mais votre validation brutale de nous rejeter parce que vous n'avez pas reçu de réponse à une seule demande, sans concerter les principaux intéressés : le moulin et moi-même, de saper nos efforts sans explication, et de cautionner "*Des informations recueillies*" qui manifestement semblent pour le moins manquer de sérieux.

### Où avez-vous glané vos informations ?

Sûrement dans les bars et tavernes à touristes conseillés par le guide du routard, où certes on parle Français ou Anglais. Ce mode de distribution de l'huile de Zakros ne vous convient pas, ok, mais ne dites pas que c'est parce que le moulin ne répond pas à vos questions, renseignez-vous auprès de gens compétents et surtout autorisez un temps d'adaptation puisque vous avez bien compris que la Grèce n'est pas très pressée, ni organisée telle que vous l'entendez.

Je pense vous avoir expliqué ma démarche, et puisque vous souhaitez vous détourner de Zakros, je vous prie d'accepter nos remerciements pour nous avoir, un temps, aidé à vivre l'aventure, à progresser. Et toute expérience étant porteuse d'apprentissage, je prends note que je n'ai sûrement pas suffisamment pris le temps d'expliquer, de documenter, bref..... de communiquer.

Je vous prie de trouver en pièces jointes différents documents qui corroborent mes dires :

- Un tableau des prix du produit vendu au moulin ( pour la vente en France j'ajoute le transport : de Zakros à Héraklion ( 3 h de route ), de Héraklion à Le Pirée ( port d'Athènes ) ( 1 nuit de bateau ), de Le Pirée à Patras ( 3 h d'autoroute ), de Patras à Ancône ( 1.5 jour de bateau ) et de Ancône à France (8 h d'autoroute).
- Un tableau attestant des quantités d'olives récoltées (3° colonne) et d'huile produite (4° colonne) de cet hiver (au 23 février 2018 : 868 tonnes d'huile)
- Trois rapports de tests de la récolte 2017, je n'ai pas encore 2018 mais je pourrai vous les envoyer si vous le souhaitez. Les olives et l'huile étant stable, il n'y a pas de réel changement d'une année à l'autre.
- Une fiche technique OLVEA

Restant à votre disposition pour tout renseignement et bien cordialement,  
J. Lovet, le 6 mars 2018