

CONTRAT Huile d'olive 2024-25 AMAPL'ANETH

• *Entre l'adhérent-e de « L'ANETH »,*

Prénom Nom.....

Adresse

.....

Tél : Courriel.....

• *Et la productrice désignée ci-dessous*

Prénom et Nom : **Teresa PSYLLAKI**

Adresse : **Kritovoulidou 25B – C.P. 73100 HANIA (Crète) Grèce**

Tél : **+30 697 221 73 15** Courriel : tpsyllaki@gmail.com

Article 1 : Charte Amap - Les signataires du présent contrat s'engagent réciproquement à respecter les principes et engagements définis dans la charte des AMAP.

Article 2 : Objet La livraison se compose d'huile d'olive de Crète (Grèce) Extra vierge - Certifiée Bio (Labels Grèce et Europe) de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par extraction à froid. (*)

Le présent contrat porte sur la livraison minimum d'un bidon de 5 litres par adhérent et par année de distribution.

Article 3 : Prix - Le prix du litre est fixé à 13,40 € (euros), soit 67 € (euros) le bidon de 5 litres non fractionnable.

Article 4 : Lieu de livraison Local Amap - Chemin du Port 77250 Veneux-Les Sablons

Article 5 : Modalités de règlement - Chèque uniquement à l'ordre de **TERESA IOANNA PSYLLAKI**. Le contrat signé et le règlement sont à déposer lors de la distribution.

Fait à le



Signature de l'adhérent-e

Inscrire nom et prénom vaut signature

Signature de la productrice

***DIFFÉRENCE ENTRE PREMIÈRE PRESSION À FROID ET EXTRACTION À FROID**

L'huile d'olive vierge extra peut être obtenue avec deux procédés : la première pression à froid ou l'extraction à froid. Le choix du procédé influence la dénomination des huiles d'olive et leur qualité.

PREMIÈRE PRESSION À FROID

Première pression à froid signifie l'utilisation d'une presse hydraulique pour écraser la pâte d'olive. La pression engendrée par la presse entraîne l'écoulement naturel de l'huile. Ce procédé consiste à créer une pâte avec les olives dans une meule de pierre. Elle est étalée sur les scourtins, empilés les uns sur les autres dans une presse hydraulique. Les scourtins sont soumis à une pression si forte qu'un liquide composé d'eau et d'huile s'en écoule. Ce liquide est récupéré puis décanté dans le but de séparer les deux substances. Seule l'huile est conservée pour être embouteillée. C'est une méthode qui est abandonnée peu à peu.

EXTRACTION À FROID

Ce procédé est plus propre et assure un meilleur contrôle des paramètres de fabrication. Il implique le malaxage de la pâte d'olive dans le but d'en extraire l'huile sous forme de fines gouttelettes qui s'agglutinent les unes aux autres. Ce qui évite le risque d'oxydation de l'huile et que son arôme en subisse des conséquences néfastes. La pâte d'olive est produite dans un malaxeur, qui broie les olives aux alentours de 27 °C. Elle est ensuite mise dans une centrifugeuse afin que l'huile, les résidus solides et l'eau de végétation soient séparés.