



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
Certifié par Bureau Veritas Certification France SAS FR BIO 10



Bonjour à tous,

Quelques nouvelles de notre exploitation :

La nouvelle récolte d'olive vient de se finir. L'année dernière était pour nous une grosse récolte et les arbres ont décidé de se reposer cette année. La récolte 2019 est 5 fois inférieure. Les conditions de récolte ont été difficiles suite aux intempéries. Nous n'avons pas pu faire deux catégories. Les charges de main d'œuvre (récolte, taille des oliviers) et d'intrants (amandement, argile) restant identiques, nous serons donc obligés d'augmenter nos tarifs car cela devient de plus en plus difficile de rentabiliser la production d'huile d'olive bio en France.

Cette nouvelle récolte ne sera pas disponible avant juin 2020, pour des raisons d'homogénéisation du lot.

Il reste toujours de l'huile de la récolte 2018, disponible en deux catégories : **Récolte d'olives vertes** et **récolte d'olives mûres**. Pour rappel, nous stockons notre huile dans des cuves inox avec couvercle flottant étanche dans un local à température stabilisée à 17° C : les conditions de préservation des arômes sont optimales !

Les tarifs pour la récolte 2018 (verte ou mûre) sont :

- 5 Litres en bag in box 85 €
- 3 litres en bidon plastique 57 €

Les tarifs pour la récolte 2019 (dispo juin 2020, un seul lot, arômes prononcé d'olive avec une harmonie en bouche et une harmonie olfactive, peu d'amertume) sont :

- 5 Litres en bag in box 95 €
- 3 litres en bidon plastique 60 €

Cette année il n'y aura pas d'huile aromatisée citron et basilic. J'ai un gros chantier de taille à faire et n'aurai pas le temps de faire du petit flaconnage.

Je vous propose une visite d'exploitation quand les oliviers seront en fleurs, soit le week end du 7 juin ou du 14 juin.

Bien Cordialement

AURIC Geneviève