

Adravasti, le mode d'emploi

Adopter son olivier, c'est recevoir (ou offrir) l'huile de son arbre toute l'année, dans la quantité qui correspond à sa consommation.

#1 : Je choisis mon olivier en ligne



Je veux celui-là !

#2 – Je choisis la formule la plus adaptée à mes besoins

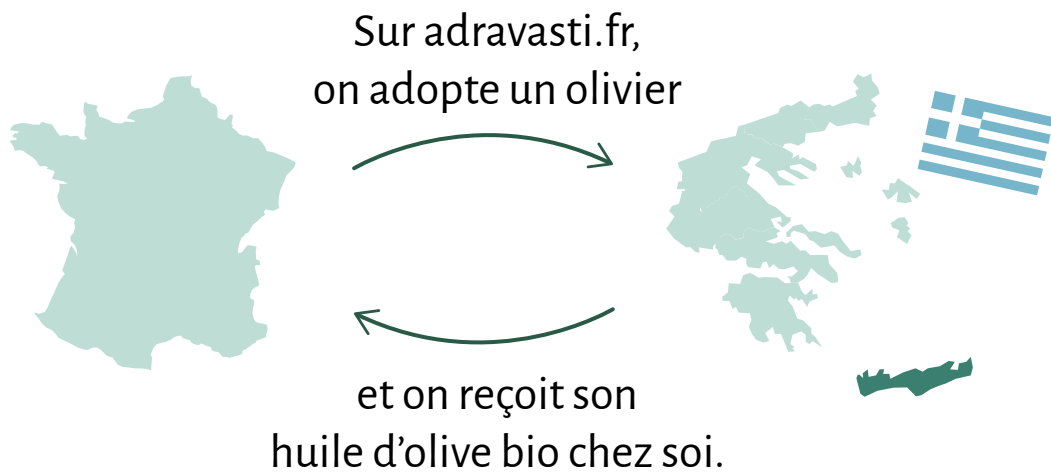
➔ 3 litres (un envoi) - 57€ - soit 19€/litre
6 litres (deux envois) - 104€ - soit 17,3€/litre
12 litres (quatre envois) - 190€ - soit 15,8€/litre ➔

#3 – Je reçois chez moi...



Un olivier, un producteur, un terroir

Adopter un olivier, c'est créer un lien avec un producteur et une région. C'est s'engager avec lui en faveur d'un mode de production qui respecte les hommes et la nature. En coupant les intermédiaires, Adravasti propose une alternative viable pour les producteurs et permet de recevoir une huile de très grande qualité, bio dont on connaît la provenance à un prix raisonnable. Ce circuit court permet une traçabilité totale sur la production, la mise en bouteille et le transport de l'huile.



La fondatrice

Adravasti, c'est un tout petit village à l'extrême Est de la Crète où enfant, Manon courait pieds nus sur les toits pendant les vacances. Après des études dans une Grande École de commerce, elle rejoint une start-up anglaise pour lancer l'activité à Paris. Mais rapidement, la Crète l'appelle et elle démarre le projet «Adravasti, adopte un olivier» en décembre 2015 avec l'ambition de mettre son énergie au service d'un projet porteur de sens. Son ambition ? **Faire découvrir le travail de producteurs crétois passionnés et engagés à des consommateurs français qui souhaitent manger mieux.**

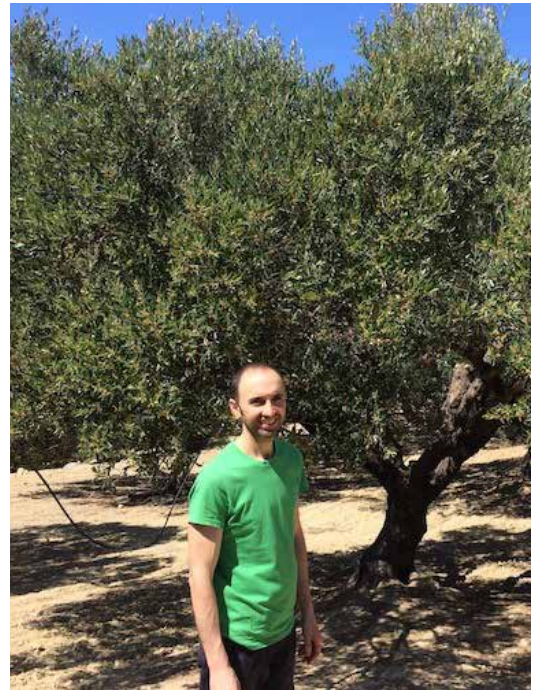
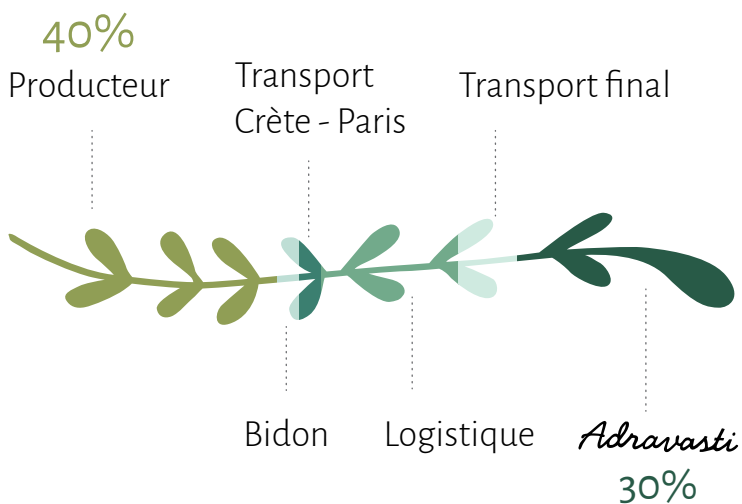


Une huile d'olive au prix juste

La recherche du « prix juste » est liée à une exigence de transparence. La répartition du prix s'affiche en grand : 40% revient au producteur. Et pour que l'huile reste un produit du quotidien, en accord avec les valeurs grecques du projet, le consommateur final paye cette huile entre 15€ et 19€ le litre, transport inclus.

Pour le producteur

Nous achetons l'huile au prix fixé par le producteur lui-même pour lui permettre d'affronter les bonnes comme les mauvaises années. Produire en bio, c'est être plus vulnérable aux aléas climatiques et aux maladies. Pour cette raison, nous payons l'huile entre 30% et 40% de plus que les coopératives locales.



Manolis Lantzanakis, le producteur, devant un de ses oliviers

Pour le consommateur

En Grèce, l'huile d'olive est le produit de base par excellence. On la trouve dans toutes les maisons dans de larges bidons de 5 litres et elle se consomme chaude comme froide, en friture et en fin de cuisson. Impossible alors pour Agravasti de se réduire à une huile de dégustation que l'on ne sortirait que pour les grandes occasions. **Notre huile s'achète par 3, 6 ou 12 litres à un prix raisonnable, entre 15 et 19€ par litre** en fonction de la formule choisie, pour s'inviter chez le plus de familles possible.



Le village d'Agravasti, surplombant une mer d'oliviers

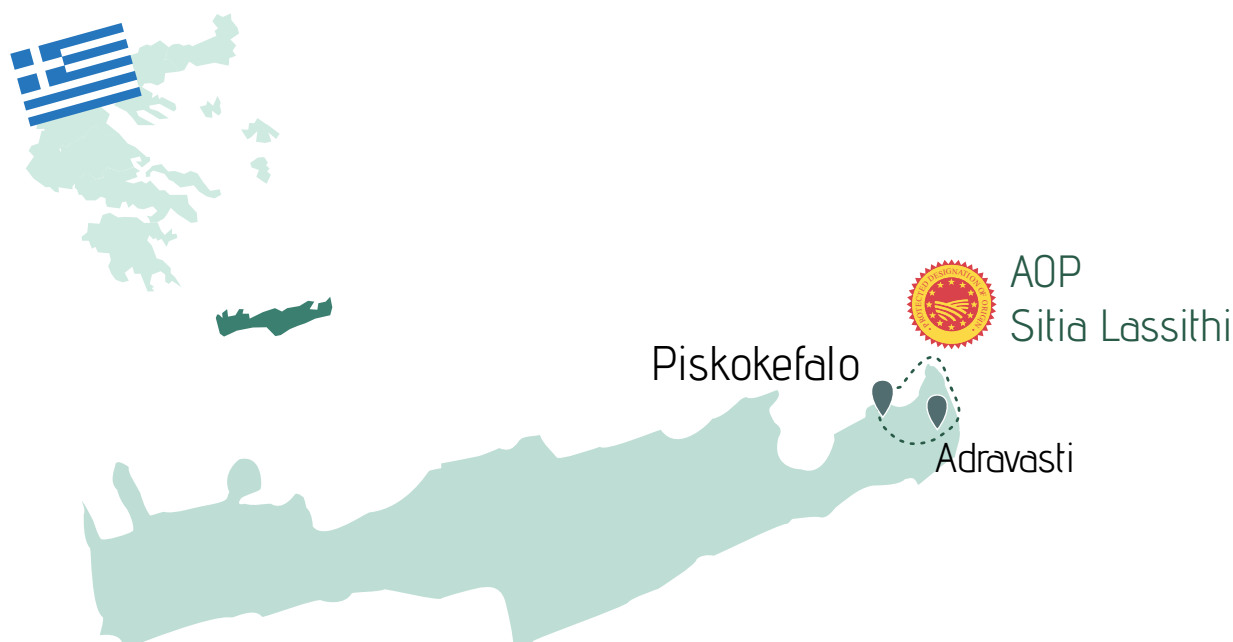
Un terroir : l'AOP de Sitia, en Crète

Ce n'est pas un hasard si Adravasti porte le nom d'un village en Crète : ce projet est intimement lié à une région, un terroir. Les oliviers se trouvent dans l'AOP de Sitia, à l'Est de l'île.

Dans la newsletter qui accompagne l'adoption d'un olivier, Manon raconte la vie dans l'oliveraie, de la récolte à la taille, ainsi que la Crète, ses montagnes arides et ses traditions.

Alors que les huiles d'olive « fabriquées dans l'Union européenne » envahissent les rayons des supermarchés pour masquer un mélange de différentes huiles, la nôtre provient d'un terroir bien identifié... à l'olivier près !

Nos oliviers sont plantés sur les hauteurs de Piskokefalo (Πισκοκέφαλο), dans la région de Sitia, à l'extrême Est de la Crète. L'huile de Sitia bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1998.



La mer d'Adravasti n'est pas bleue mais verte. Verte aux reflets argents lorsque le Meltemi, le vent du Nord, souffle dans les branches des oliviers.



Des nouvelles crétoises dans sa boîte mail

Tous les mois, Adravasti envoie à ses abonné.es une lettre d'information qui suit le cycle de l'oliveraie ainsi que la vie locale et ses traditions. L'objectif est d'**offrir aux producteurs une vitrine pour faire découvrir leurs méthodes, leurs engagements et leur travail au quotidien**. C'est aussi une carte postale pour s'évader et découvrir un terroir magnifique.

Ce rendez-vous mensuel crée un lien direct entre les agriculteurs et les marraines et parrains d'oliviers : nombreux d'ailleurs sont ceux qui se sont déplacés en Crète pour rencontrer leur olivier.

Une huile vraiment naturelle

Notre huile d'olive bénéficie des labels «Agriculture Biologique» grec et européen. Plus qu'un label, la démarche écologique est au coeur du projet Adravasti, de l'oliveraie jusqu'à l'emballage. Notre producteur n'utilise aucun intrant chimique, très peu d'eau et effectue une taille respectueuse de l'arbre. Nous avons aussi choisi des bidons métalliques écolos ainsi que de transporter l'huile d'olive en bateau.

Notre huile est 100% naturelle : le seul intrant utilisé est celui fourni par les chèvres qui gambadent et se nourrissent uniquement des herbes des montagnes crétoises. De plus, les arbres ne sont arrosés que deux fois par an et taillés un peu tous les ans, juste ce qu'il faut pour permettre au soleil de passer entre les branches. Contrairement à la taille massive habituellement pratiquée tous les trois ans qui permet d'augmenter les rendements tout en baissant les coûts de main-d'œuvre, ce travail de précision respecte l'équilibre naturel de l'arbre.



Adravasti a choisi un emballage et un mode de transport les plus respectueux possibles de l'environnement. Notre huile d'olive est conditionnée dans de jolis bidons opaques qui possèdent plusieurs avantages environnementaux sur la bouteille :

- ➔ ils allègent le bilan carbone du transport du moulin jusqu'au consommateur final grâce à un poids cinq fois plus léger qu'une bouteille en verre et une forme rectangulaire qui optimise l'espace de rangement sur les palettes.
- ➔ le recyclage du métal est moins énergivore que celui du verre.



Aucun intrant chimique, un arrosage réduit et une taille qui respecte l'équilibre de l'arbre

Et le goût ?

L'huile d'olive de Manolis est douce et puissante à la fois : en début de bouche, on perçoit les arômes délicats de fleur ainsi que des notes végétales. Puis, sa légère amertume révèle un côté artichaut. Elle est caractéristique de la variété Koroneiki et pour accentuer son fruité vert, nous récoltons les olives dès le mois de novembre.

Nos oliviers appartiennent tous à la **variété Koroneiki**, caractérisée par des olives de très petites tailles mais à forte teneur en huile et en polyphénols. Leur taille réduite signifie qu'une proportion importante de leur chair est située à proximité du noyau, ce qui leur confère un léger arôme de noisette. Nos producteurs démarrent tôt la récolte, dès le mois de novembre, afin d'obtenir une huile au fruité vert d'une grande fraîcheur. Les olives n'ont pas le temps de se gorger d'eau, qui diluerait les arômes végétaux recherchés.



Une fois triées, lavées et séchées, les olives sont simplement pressées mécaniquement à température ambiante, jamais au-dessus de 27 degrés. On obtient un pur jus de fruits constitué uniquement d'acides gras, de molécules aromatiques, de pigments et de vitamines.

Les arômes de notre huile d'olive



Rose



Thym



Artichaut



Beaucoup
de fraîcheur



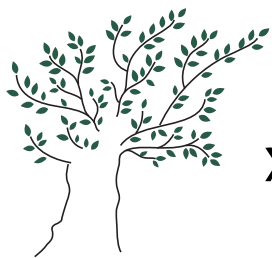
Poivre

Elle assaisonne parfaitement les salades ou se savoure avec un peu de gros sel sur une tomate de saison. La température optimale de dégustation étant 28°C, elle sera encore meilleure ajoutée au dernier moment sur des légumes ou du poisson !



Adravasti en 1096 jours

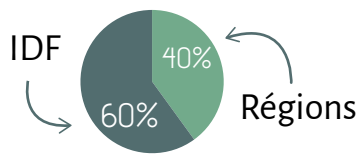
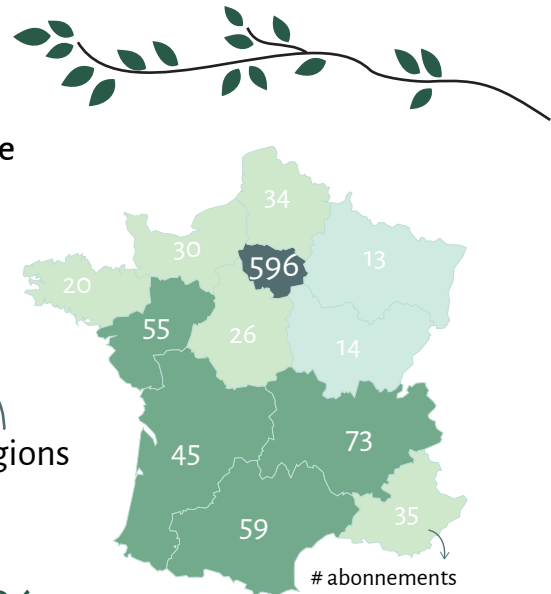
De plus en plus de marraines et parrains...



x 777

oliviers adoptés

...dans toute la France

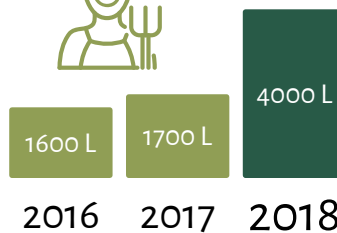


En trois ans, nous avons acheté...

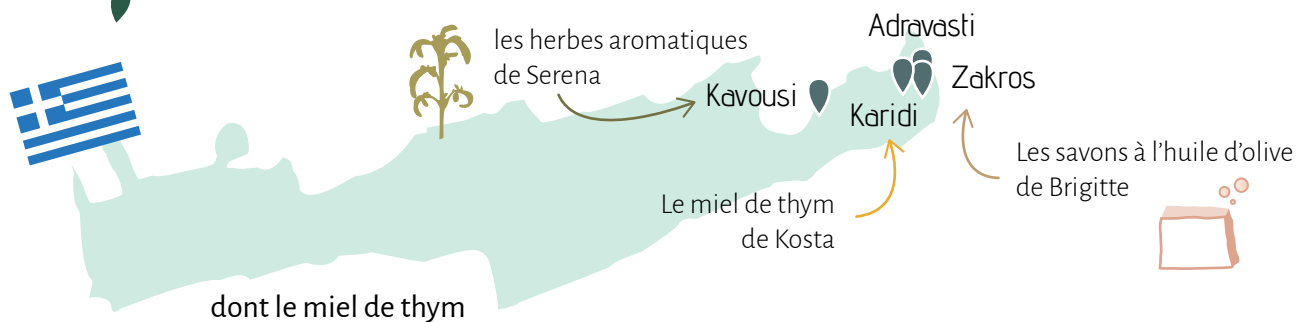
7 300 litres



+ 148%



fait découvrir de nouveaux produits... et des nouveaux producteurs
de l'incroyable terroir crétois



Campagne participative «Adopte une ruche» réussie



objectif dépassé! + 124%



et fait parler la Crète

+ 6 800

lectures de la newsletter
«des nouvelles crétoises»



+ des dizaines d'articles
sur le blog