

Vous êtes en Provence, entre Avignon et Tarascon face aux Alpilles, le triangle d'or de Frédéric Mistral .

Ici, se situent nos vergers sur les flancs de la « Montagnette ».

Sur les sols bruns calcaires caillouteux du quaternaire chargés des alluvions de la Durance nous élevons des oliviers «**Aglandau**» , «**Bouteillan**», «**Verdale**» et «**Picholine**».

Pendant douze ans nous avons consacré notre travail au sol en reconstituant un humus par apports : broyage de matières végétales et fumure. Maintenant nous déposons nos déchets végétaux de taille en paillage pour former une couche de plusieurs centimètres ainsi le développement des herbes est ralenti. La rétention d'eau est favorisée et la nutrition du sol assurée.

une huile d'olive - vierge extra - 1ère pression à froid

2016 – l'année des huiles de la sécheresse. La floraison a été faible et une partie des fleurs ont avorté. Le piégeage de la mouche en périmètre a été très efficace, les olives sont restées saines sur toute la période de murissement. Le stress hydrique a été important et les pluies de septembre bénéfiques. Cependant, les pluies de novembre ont demandé une gestion particulière de la cueillette afin d'éviter la teneur en eau dans le fruit. La production a été faible. La qualité reste une constante : les arômes d'amande, d'artichaut, d'herbe coupée sont bien présents pour la mille et la 600 accompagnés d'épices, le poivre est marqué, la viscosité soyeuse : de l'équilibre !

Sur toutes les bouteilles, les étiquettes sont siglées du logo européen agriculture biologique : Une information claire pour satisfaire à la demande de l'amateur. La SCEA la Ferme de Gratte Semelle bénéficie du Certificat N° AB -58773/61987 pour son activité de Producteur Transformateur par Bureau Veritas Certification. Pour l'exportation aux USA, l'exploitation est enregistrée sous le n° 15358448906 U.S.FDA.

Trituration Gratte Semelle :



Tarif TTC en Euros - une bouteille = 0,50 cl - Franco de Port

À la ferme : **20,00€** TVA incluse de 5,5 %

Tarif livraison sur demande

Prix départ de la ferme TVA incluse

Règlement : chèque bancaire ou virement à l'ordre de la SCEA la ferme de Gratte Semelle

Enlèvement à la ferme et stock à Paris pour l'Île de France

Pour toute information complémentaire sur notre huile, écrivez-nous!

Le Miel

Nous produisons du miel de Thym Romarin au printemps et du miel d'Été toutes fleurs de la Montagnette. Nos miels sont disponibles en pot de 500g au prix de 15€ TTC. Nous inscrivons notre production dans le processus de certification en agriculture biologique.



□□□□



Elle est utilisée dans de nombreux plats, notamment dans la cuisine méditerranéenne et espagnole. Elle est également utilisée pour la cuisson et la cuisson à la poêle. Elle est riche en vitamines et en minéraux, et est considérée comme une huile saine.