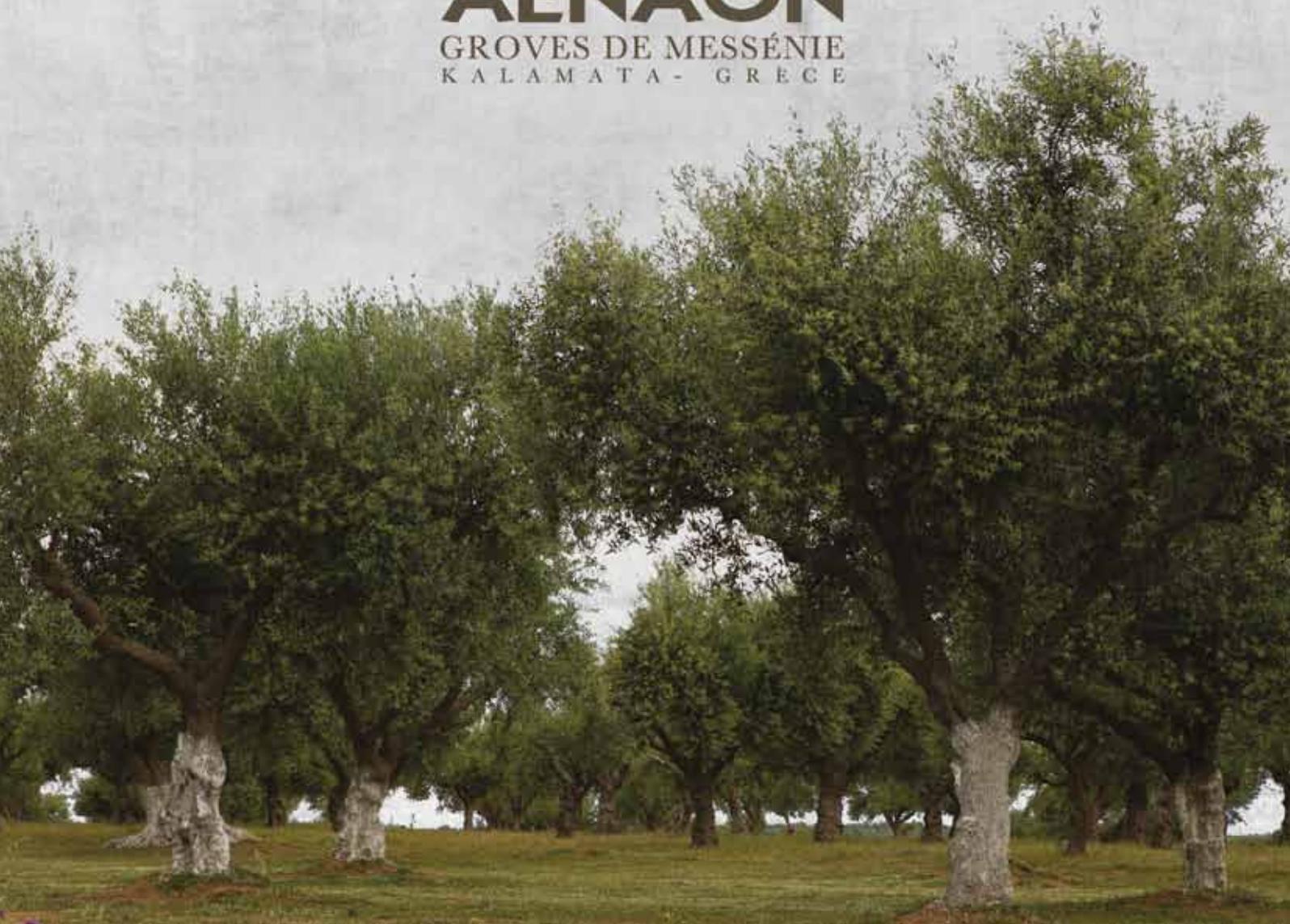




AENAON
GROVES DE MESSÉNIE
KALAMATA - GRÈCE







*“Que votre nourriture
devienne votre médicament.”*

Hippocrate
460 avant JC - 377 p.ch.

AENAON

L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive se perd dans le temps et reflète des milliers d'années d'histoire et de tradition grecques.

Les principes de la culture des olives sont habituellement datés du 3e millénaire avant J.-C.





Selon la mythologie, la déesse Athéna a fait deux présents d'exception aux anciens Grecs: la sagesse et l'olivier, source de richesse.

Dans le premier type d'écriture grecque (linéaire B) nous retrouvons déjà des informations sur l'huile d'olive, qui était utilisée dans l'alimentation bien sûr, mais principalement en tant qu'arôme ou destinée à être utilisée comme base de parfums et de crèmes pour le corps, ayant des qualités thérapeutiques.

Homère la nomme «l'or liquide».

Hippocrate, cet illustre médecin de l'antiquité faisait usage de l'huile d'olive dans les traitements de ses patients.

L'olivier était pour les anciens Grecs le symbole des idéaux olympiques, la Paix, la Sagesse et la Victoire. C'est pourquoi l'unique récompense décernée au champion olympique était une couronne faite d'un rameau d'olivier, appelé le "kotinos".

Dans la cité antique d'Athènes, lors des jeux Panathéniens, les grandes fêtes en l'honneur de la déesse Athéna, l'huile de l'olive constituait la récompense remise aux vainqueurs des jeux.

L'huile Panathénienne était distribuée aux vainqueurs dans de grands vases en terre cuite peints, appelés amphores Panathéniennes. D'un côté, ils représentaient la déesse Athéna et de l'autre l'épreuve pour laquelle serait donné le vase en prix.

Le choix de l'appellation «AËNAON» ne pourrait être fortuit. Il démontre le flux intarissable de ce produit, puisque ce mot provient de l'adverbe du grec ancien «αεί» (aei) qui signifie toujours et du verbe «νάω» (nao) qui caractérise ce qui coule continuellement.



Huile d'olive Source de vie

L'huile d'olive était et demeure l'élément de base de l'alimentation grecque – méditerranéenne, considérée comme produit d'alimentation saine.



Elle est composée principalement d'acides gras mono saturés qui contribuent à la protection contre les affections cardiaques, diminuant la quantité de cholestérol dans le sang.

Bienfaisante pour le système digestif, elle est particulièrement digeste, possède une légère action laxative, aide à l'absorption des vitamines liposolubles et à la protection des muqueuses.

Les acides gras mono saturés de l'huile d'olive - principalement l'acide oléique - diminuent le risque d'évolution de certains types de cancer, dont ceux du sein et du gros intestin.

Les ingrédients bénéfiques et les antioxydants naturels contenus dans l'huile d'olive aident également au ralentissement du processus de vieillissement et de détérioration des cellules.

L'utilisation d'huile d'olive dans les aliments d'alimentation (4e-5e mois de la vie de l'être humain) est considérée comme idéale, en raison de sa teneur élevée en acide oléique mono saturé, d'importance vitale pour le dépôt de calcium dans les os et pour la croissance du cerveau.



Terre de Messénie

«une vaste oliveraie»

Tout le territoire de Messénie est une immense oliveraie, s'étendant des plages interminables du golfe de Messénie et grimpant jusqu'aux pieds du mont Taygète.



Notre région et ses habitants cultivent l'olive et produisent l'huile d'olive vierge extra réputée dans le monde entier, ainsi que des olives comestibles, les fameuses “olives de Kalamata”.

Les conditions climatiques excellentes de Messénie, le grand ensoleillement (plus de 3.000 heures par an), la petite dimension des propriétés qui permet à chaque producteur de s'occuper avec grand soin et beaucoup d'amour de chaque olivier et de récolter les olives au degré de mûrissement approprié, sont quelques-uns des principaux facteurs qui confèrent cette qualité exceptionnelle à la matière première.

La culture de l'olive se fait de manière traditionnelle, mais aussi par des méthodes biologiques modernes.

Dans toute la région, on cultive l'huile d'olive de la variété Koroneiki, renommée pour sa qualité, qui produit un jus entièrement naturel, riche en goût et en parfum, d'acidité particulièrement basse et d'un degré d'assimilation par l'organisme humain allant jusqu'à 98%.

Elle possède également une grande valeur biologique et pharmaceutique, en raison de sa riche teneur en vitamines, principalement A et E, ainsi que des proportions idéales en vitamine E et en acide linoléique.



Tradition familiale

La famille Karoumpalis travaille dans le domaine
de la production depuis 1960



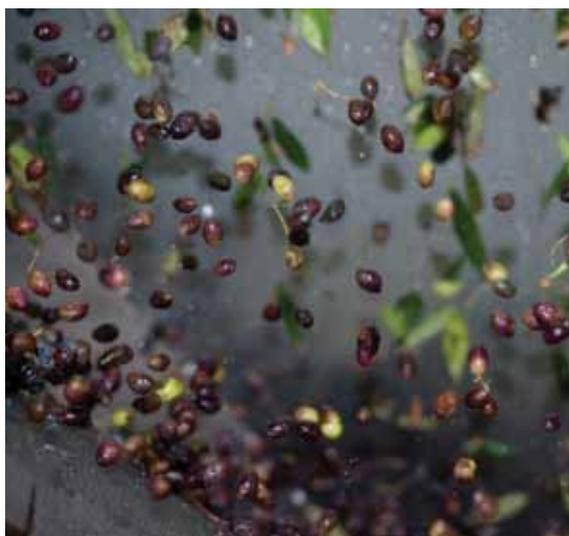
Cette année-là, dans le village Lykotrafo en Messénie, à 15km à peine de Kalamata, au cœur de la plaine de Messénie, a été fondée la première usine classique d'élaboration d'huile d'olive au pressoir par Dimitrios Karoumpalis.

L'augmentation de la production combinée à la révolution des nouvelles technologies dans le domaine des machines oléicoles, ont incité la famille à suivre toutes les étapes indispensables d'évolution constante.

La nouvelle génération de la famille, Dimitrios et Evangelos Karoumpalis, continuent à produire le bien le plus précieux de la nature "l'HUILE D'OLIVE", dans le respect de la tradition et motivés par leur passion de la perfection.

Plus précisément, en 2008, la société familiale a été rebaptisée KAROUMPALIS S.A. en construisant une installation oléicole pilote, basée sur les normes de la Communauté européenne, grâce à des machines de technologie de pointe, fonctionnant dans les meilleures conditions sanitaires, produisant et assurant une qualité d'huile d'olive optimale.

Suivant toujours de strictes normes dans le domaine de la production oléicole, aujourd'hui la société est amenée à étendre ses activités dans le secteur de l'embouteillage et de la normalisation de l'huile d'olive, sous le nom AÈNAON. Elle ambitionne de se faire un large public de consommateurs désireux de savourer au quotidien des produits d'excellente qualité.



**Gestion
intégrée.**



Notre société a créé son propre Groupe de Production, constitué de 216 producteurs locaux, qui possèdent 400 hectares d'oliviers.

Simultanément, notre société a installé et applique un système de GESTION INTÉGRÉE de production agricole pour la culture de l'olive, qui repose sur le suivi et le contrôle de toutes les étapes du processus de production.

Le Groupe de Producteurs de Gestion Intégrée Karoumpalis S.A. travaille dans la production d'olives (de la variété Koroneiki) destinées à la production d'huile d'olive de qualité certifiée conformément à la norme de gestion intégrée Agro 2.1 et 2.2.

Il est important de signaler que les objectifs principaux recherchés par l'application du programme de gestion intégrée sont les suivants:

- La production d'un produit sûr, conformément à la législation européenne et à toutes les prescriptions internationales relatives, qui ont été fixées pour la production de ce produit et pour la protection de l'environnement.
 - La conformité complète avec les exigences de la norme Agro 2.1 et 2.2 pour la culture de l'olive.
 - La protection de la santé et de la sécurité de tous les producteurs et du personnel employé.
 - La diminution de l'utilisation des moyens agrochimiques.
 - La protection de la nature et de la vie sauvage dans les cultures et dans les régions environnantes.
 - L'établissement de buts et d'objectifs environnementaux quantifiés.
 - L'amélioration continue de la performance du système.
 - L'augmentation de l'efficacité des ressources naturelles. Tout ce qui est utilisé (eau, engrais, produits phytosanitaires) a pour objectif la protection de l'environnement et du consommateur, ainsi que la production de produits renommés, sûrs et de qualité.
- 

Huile d'olive extra vierge de gestion intégrée.

L'huile d'olive vierge extra de gestion intégrée
AËNAON provient de la variété Koroneiki, qui est
considérée comme la reine des variétés grecques.



Elle possède un parfum riche, un goût piquant et fruité, et un taux d'acidité allant de 0,2% à 0,4%.

Elle est considérée comme une huile d'olive de qualité supérieure.



• Emballages

Bouteille 250 ml
Bouteille 500 ml
Bouteille 750 ml
Bouteille 1l

Bidon de 3 litres
Bidon de 5 litres





**Culture
Biologique.**



La culture biologique de l'olive et la production d'huile d'olive biologique constituent un des secteurs qui se développent le plus rapidement et qui bénéficient d'une demande en croissance constante.

Il s'agit d'un processus de production particulier qui utilise des techniques de culture douces et des produits de protection phytosanitaire et de fertilisation qui ne présentent aucun risque pour l'environnement.

L'huile d'olive biologique est un produit exceptionnel, contenant des vitamines naturelles, un parfum doux et des éléments antioxydants particulièrement riches.

Huile d'olive biologique vierge extra

L'huile d'olive biologique vierge extra AÈNAON a été contrôlée et certifiée par TUV HELLAS et peut porter l'étiquetage "produit biologique" sur son emballage, ainsi que la mention ou le logo signalant que le produit biologique est en accord avec le régime de contrôle.


L'huile d'olive
biologique vierge
extra AÈNAON
provient de la
variété Koroneiki
d'un taux d'acidité
allant de 0,2% à
0,4%.



• Emballages

Bouteille 250 ml
Bouteille 500 ml



Huile d'olive vierge extra de récolte précoce

L'huile du fruit vert de l'olivier est particulière.
Cette huile précoce est précieuse et bienfaisante,
la première huile pure, produite début novembre.



Elle se distingue par son goût richement fruité et son amertume caractéristique, son parfum intense d'olive fraîche pas encore mûre et sa couleur verte caractéristique. Elle contient en abondance des éléments antioxydants et des vitamines et est bénéfique pour la santé.

Et ce, en raison des substances qu'elle contient: d'une part, l'oléocanthal qui a une puissante action anti-inflammatoire, comparable à celle de certains médicaments, et, d'autre part, l'oléacine, la substance antioxydante la plus puissante de l'huile d'olive.

Elle est disponible en quantité limitée, en raison de sa particularité, et est très saisonnière.



• Emballages

Bouteille 250 ml

Bouteille 500 ml



Une récolte avec nous

une expérience
à vivre





Nous vous invitons à rencontrer notre famille, visiter nos terres et participer activement au processus agricole de récolte de l'olive, issu d'une tradition millénaire.

Nous vous proposons une initiation au mode traditionnel de production de l'huile d'olive, ainsi que de resserrer votre lien avec la nature et de vivre une expérience interactive unique.

Le rite de la production de l'huile d'olive vierge extra AËNAON commence chaque année en automne et tôt le matin. Tous ensemble, nous étendons les "liopana", bâches spéciales posées autour des oliviers, nous taillons et battons les branches des oliviers avec des gaules et remplissons les sacs de jute avec le fruit cueilli.

Ensuite, nous nous rendons au moulin à huile et à l'unité de transformation moderne KAROUMPALIS S.A., au village MADAINA, où vous pourrez assister à toutes les étapes de traitement des olives récoltées.

En fin de journée, vous aurez l'occasion de déguster l'huile d'olive précoce avec du pain grillé et d'autres produits traditionnels de la région, des olives, des "lalaggia" (tortillons de pâte frite), de la "sfela" (fromage du pays), des salaisons, des petits pains croustillants et des gâteaux traditionnels.



Chaque visiteur a la possibilité "d'adopter" un ou plusieurs oliviers, adoption accompagnée d'un certificat contenant des informations sur ces oliviers, et de recevoir chaque année l'huile d'olive produite par ces arbres



AENAON

GROVES DE MESSÉNIE

KALAMATA - GRÈCE

KAROUMPALIS S.A.

PRESSOIR À OLIVES - EMBOUTEILLAGE

MADENA MESSINIAS

CODE POSTAL: 24200, GRÈCE

TÉLÉPHONE: +30 2722-0-91298

www.aenaon-olive-oil.gr

www.karoumpalis.gr

e.karoumpali@aenaon-olive-oil.gr