

Fonctionnement de notre structure



Récolte



Echantillon : teneur en huile
+ degré d'humidité



Reprise des produits
par les adhérents



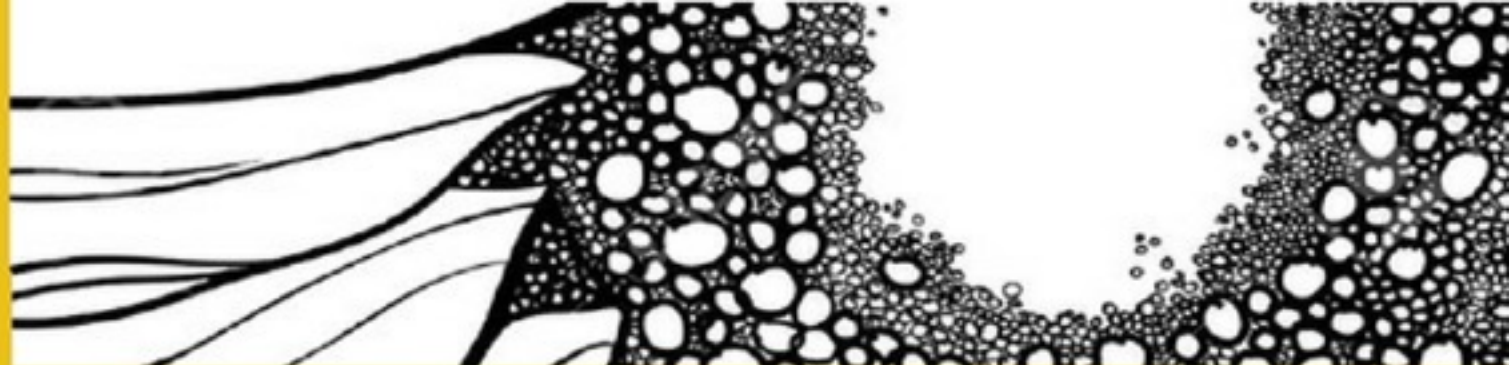
Trituration



Vente des produits
par Oléandes



Echéancier de paiement
pour les adhérents



OLÉANDES

Depuis 2012

SARL OLEANDES
Z.A DE LAOURANNE- 40250 MUGRON

06.52.62.99.66

@commercial@oléandes.fr

<http://www.oleandes.fr/>

huilerieoleandes

oléandes

L'huilerie paysanne en terres des
Landes.



Qui sommes nous?

C'est dans les Landes, au coeur de la Chalosse, que plusieurs agriculteurs, soucieux de valoriser leur terroir et leur production locale, ont créé l'huilerie Oléandes à Mugron.

L'objectif est simple... offrir des huiles de qualité, 100% locales, basées sur des méthodes artisanales, et ceci avec un maximum de traçabilité.

Production et traçabilité

Oléandes et Ma Petite Récolte vous proposent des huiles vierges de tournesol et de colza riches en acides gras polyinsaturés (oméga 3 et/ou 6) et en vitamines E.



Notre gamme bio est certifiée FR-BIO-10 par Bureau Veritas.

Toutes les gammes triturées proviennent de nos exploitations implantées sur le département des Landes.



Nous maîtrisons notre production du semis jusqu'à la mise en bouteille, vous garantissant une traçabilité optimale et sans OGM.



Procédé de fabrication

Nos huiles dites brutes sont issues d'une seule et unique pression à froid (température $>40^{\circ}\text{C}$), conservant ainsi toutes leurs valeurs gustatives et nutritionnelles.

Aucun additif et aucun solvant ne sont rajoutés. Nos huiles sont obtenues après trituration de nos graines, puis 2 filtrations sont effectuées avant la mise en bouteille.

Valorisation des tourteaux

Les tourteaux sont les résidus solides obtenus après extraction de l'huile des graines. Ils sont donc valorisés à 100% vers l'alimentation animale de nos fermes ou revendus à d'autres éleveurs.