

vallons du Gers - Jegun

L'ATELIER DES HUILES

PAYSANS GASCONS



CATALOGUE PROFESSIONNEL 2020



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 - AGRICULTURE FRANCE

SOMMAIRE



L'Atelier des Huiles p. 3

Procédé de transformation p. 4

Huile de tournesol bio p. 5

Huile de colza bio p. 6

Huile de chanvre bio p. 7

Huile de cameline bio p. 8

Huile de carthame bio p. 9

Huile de lin bio p. 10

Tarifs p. 11

Livraison p. 12

Contacts p. 13

L'ATELIER DES HUILES



Les huiles de l'Atelier sont issues de la **production biologique** de Jeremy Cahuzac, sur les terres familiales situées sur les communes de Saint-Lary et de Jegun, au cœur des **vallons du Gers**.

Les graines transformées en huile sont ensuite conditionnées et commercialisées par Elodie Rousselin, à la ferme.

Elodie a longtemps travaillé aux côtés d'artistes, sur de folles aventures aux quatre coins de l'hexagone. Parce qu'elle souhaite mettre les mains à la terre, elle décide de passer de la culture à l'agriculture. Elle initie le développement d'une filière courte de production, du producteur au consommateur. L'idée est simple : transformer ce qui est produit à la ferme en huiles végétales alimentaires et les rendre accessibles.



Jeremy est agriculteur gersois, de père en fils. Il convertit ses terres à l'agriculture biologique en 2016, sur lesquelles il défend une philosophie et une pratique paysanne respectueuse de l'environnement et des cycles naturels des sols. Ayant arrêté le labour et favorisant une grande rotation des cultures, il met en œuvre une agriculture du bon sens, à l'écoute de la nature.

PROCEDE DE TRANSFORMATION



Nos huiles sont obtenues par **pression à froid** (absence de solvant et température d'extraction inférieure à 70°C) de graines certifiées AB.

L'huile est ensuite mise en cuve en inox alimentaire, hors d'air, pour au moins 3 semaines de **décantation naturelle**.

Après la décantation, l'huile est limpide et peut être conditionnée dans des bidons métalliques et des bouteilles en verre.

Nos huiles sont **vierges**, c'est-à-dire qu'elles n'ont subi **aucun traitement** après la pression (de type démulgation, neutralisation, lavage, séchage, décoloration ou désodorisation, procédés largement pratiqués sur toutes les huiles alimentaires industrielles).

Leurs **arômes** sont **très intenses** et proches de ceux des graines au moment de la moisson.

Dans une logique de **circuit-court**, les tourteaux produits (matières sèches restantes après la pression) sont **valorisés localement** par plusieurs agriculteurs AB du Gers et de ses environs pour nourrir bovins, volailles,

4/13 caprins ou porcins.

L'HUILE DE TOURNESOL OLEIQUE BIO

LA P'TITE HISTOIRE

Introduit en Europe à partir du XIXème siècle, le tournesol, originaire d'Amérique du Nord, commence à être cultivé sur les terres françaises dans les années 1960.

QUELLES UTILISATIONS EN CUISINE ?

L'huile de tournesol oléique peut être utilisée autant en **assaisonnement**, qu'en **cuisson** et **friture**.

COMMENT LA CONSERVER ?

L'huile de tournesol doit être conservée à l'abri de la lumière et de chaleur.



TARIFS

	1 BOUTEILLE	1 CARTON
25 CL	1,97 €	11,82 €
50 CL	2,76 €	16,56 €
75 CL	3,95 €	23,70 €
5 L	19,75 €	79 €

Les bouteilles sont conditionnées en cartons de 6 unités.

Les bidons sont conditionnés en carton de 4 unités.

L'HUILE DE COLZA BIO

LA P'TITE HISTOIRE

Le colza est né du croisement du chou et de la navette, entre 1500 à 2000 av. J.-C.. Cultivé dans nos champs aux côtés du trèfle d'Alexandrie et de la lentille, il résiste aux insectes ravageurs.

QUELLES UTILISATIONS EN CUISINE ?

L'huile de colza peut être utilisée en **assaisonnement**, ainsi qu'en **cuisson basse température** (max 107°C).

COMMENT LA CONSERVER ?

L'huile de tournesol doit être conservée à l'abri de la lumière et de chaleur.

TARIFS

	1 BOUTEILLE	1 CARTON
25 CL	2,37 €	14,22 €
50 CL	3,95 €	23,70 €
75 CL	5,13 €	30,78 €
5 L	27,65 €	110,60 €

Les bouteilles sont conditionnées en cartons de 6 unités.

Les bidons sont conditionnés en carton de 4 unités.



L'HUILE DE CHANVRE BIO

LA P'TITE HISTOIRE

Originnaire d'Asie Centrale, le chanvre est une plante millénaire, considérée comme la plus ancienne domestiquée par l'Homme. Elle sera boudée par l'Occident face au boum de l'industrie pétrolière, et revient aujourd'hui sur les devants de la scène autant pour l'alimentation que pour ses déclinaisons dans le domaine du cosmétique, du textile et du bâtiment.

QUELLES UTILISATIONS EN CUISINE ?

L'huile de chanvre doit être utilisée exclusivement en **assaisonnement**.

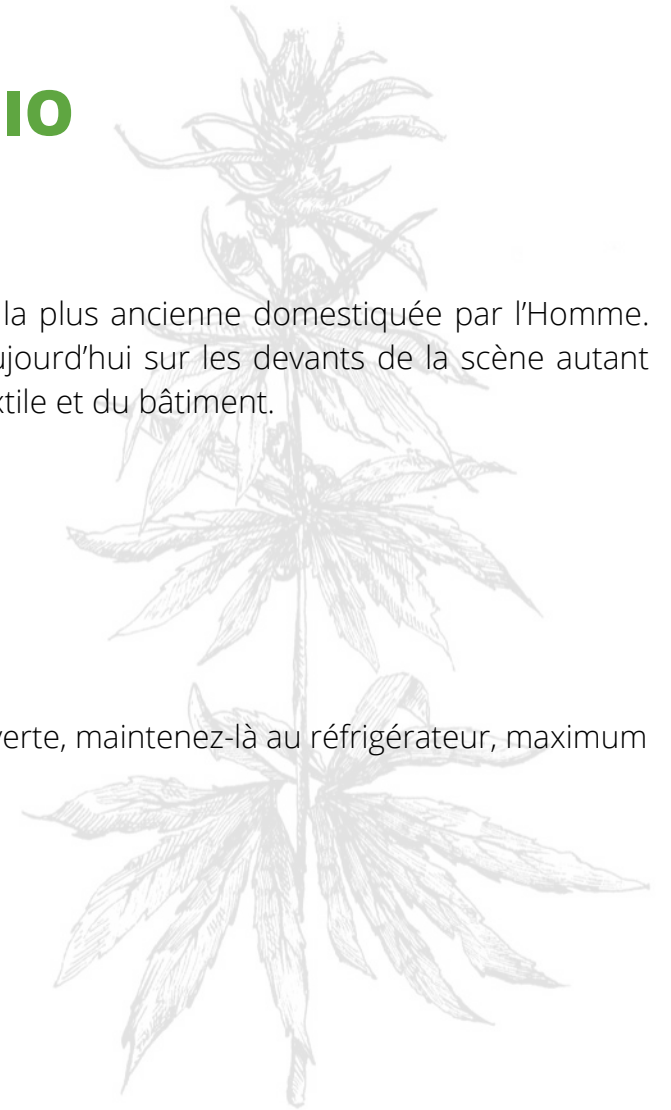
COMMENT LA CONSERVER ?

L'huile de chanvre doit être conservée à l'abri de la lumière et de chaleur. Une fois ouverte, maintenez-la au réfrigérateur, maximum **6 mois**.

TARIFS

	1 BOUTEILLE	1 CARTON
25 CL	9,48 €	56,88 €
50 CL	18,17 €	109 €

Les bouteilles sont conditionnées en cartons de 6 unités.



L'HUILE DE CAMELINE BIO

LA P'TITE HISTOIRE

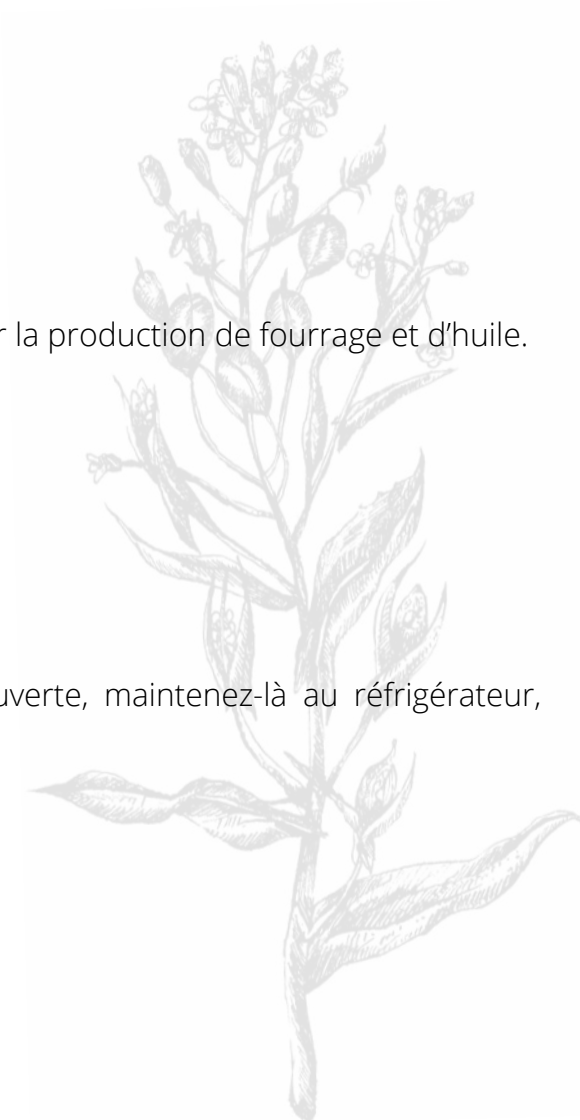
La cameline, originaire d'Europe du Nord et d'Asie centrale, est cultivée depuis 3000 ans pour la production de fourrage et d'huile.

QUELLES UTILISATIONS EN CUISINE ?

L'huile de cameline doit être utilisée exclusivement en **assaisonnement**.

COMMENT LA CONSERVER ?

L'huile de cameline doit être conservée à l'abri de la lumière et de chaleur. Une fois ouverte, maintenez-la au réfrigérateur, maximum **6 mois**.



TARIFS

	1 BOUTEILLE	1 CARTON
25 CL	5,13 €	30,78 €
50 CL	9,48 €	56,88 €

Les bouteilles sont conditionnées en cartons de 6 unités.

L'HUILE DE CARTHAME BIO

LA P'TITE HISTOIRE

Le carthame est une plante proche du chardon, qui trouve ses origines au Proche Orient. Les égyptiens l'utilisaient lors des cérémonies d'embaumement et elle a longtemps été employée comme teinture.

QUELLES UTILISATIONS EN CUISINE ?

L'huile de carthame doit être utilisée exclusivement en **assaisonnement**.

COMMENT LA CONSERVER ?

L'huile de carthame doit être conservée à l'abri de la lumière et de chaleur. Une fois ouverte, maintenez-la au réfrigérateur, maximum **12 mois**.

TARIFS

	1 BOUTEILLE	1 CARTON
25 CL	5,47 €	32,82 €
50 CL	10,21 €	61,26 €

Les bouteilles sont conditionnées en cartons de 6 unités.



L'HUILE DE LIN BIO

LA P'TITE HISTOIRE

Plante ancestrale, le lin est cultivé d'abord pour ses fibres puis pour ses propriétés oléagineuses. C'est Charlemagne qui généralisera sa culture en Europe, bien qu'on trouve des traces de ses fibres dès le Néolithique.

QUELLES UTILISATIONS EN CUISINE ?

L'huile de lin doit être utilisée exclusivement en **assaisonnement**.

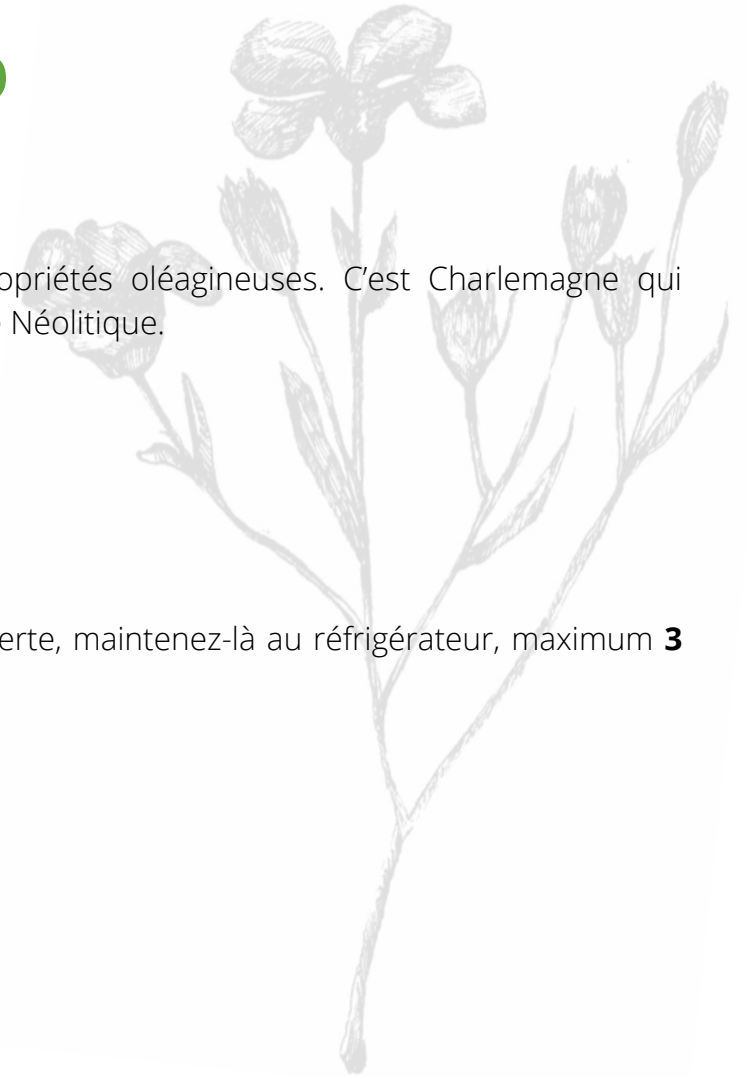
COMMENT LA CONSERVER ?

L'huile de lin doit être conservée à l'abri de la lumière et de chaleur. Une fois ouverte, maintenez-la au réfrigérateur, maximum **3 mois**.

TARIFS

	1 BOUTEILLE	1 CARTON
25 CL	5,47 €	32,82 €
50 CL	10,21 €	61,26 €

Les bouteilles sont conditionnées en cartons de 6 unités.



TARIFS

	25 CL	50 CL	75 CL	5 L
TOURNESOL	11,82 €	16,56 €	23,70 €	79 €
COLZA	14,22 €	23,70 €	30,78 €	110,60 €
CHANVRE	56,88 €	109 €	<i>PANACHAGE POSSIBLE sur demande</i>	
CAMELINE	30,78 €	56,88 €		
CARTHAME	32,82 €	61,26 €		
LIN	32,82 €	61,26 €		

**TARIFS DES BOUTEILLES
ou BIDONS CONDITIONNES :**

- CARTON DE 6 BOUTEILLES
(D'UNE SEULE CONTENANCE)
- CARTON DE 4 BIDONS

TARIFS EXPRIMES HORS TAXES - TVA 5,5%

LIVRAISON

TARIFS FRANCO DE PORT DANS LES DEPARTEMENTS SUIVANTS :

09 - Ariège
12 - Aveyron
24 - Dordogne
31 - Haute-Garonne
32 - Gers
33 - Gironde
40 - Landes



46 - Lot
47 - Lot-et-Garonne
81 - Tarn
82 - Tarn-et-Garonne
64 - Pyrénées-Atlantique
65 - Hautes-Pyrénées

Hors de ces départements, tarifs de livraison indiqués sur devis
(variables selon poids et destination)

CONTACTS



ADRESSE : Lieu-dit "Saint-Paul" 32360 JEGUN



TELEPHONE : 07 89 51 11 06



SITE WEB : www.latelierdeshuiles.fr



E-MAIL : latelierdeshuilesgers@gmail.com



FACEBOOK : @atelierdeshuilesgers



INSTAGRAM : @atelierdeshuilesgers

POUR TOUTES QUESTIONS ou DEMANDE DE DEVIS, N'HÉSITEZ PAS A NOUS CONTACTER !