

Huilerie avernoise

- [Produits locaux](#)



La production d'huiles alimentaires sur l'exploitation agricole familiale de Stéphane Duval remonte à 2005. La fabrication des huiles comprend 3 étapes : le pressage des graines de l'exploitation, la décantation et la mise en bouteille. La production a commencé avec les huiles de colza et de tournesol (aujourd'hui marquées) puis de l'huile de sésame, de sésame grillé, d'œillette (graines de pavot) et de cameline. La farine de blé alimentaire, écrasée sur meule de pierre à la ferme, est également marquée.

Caractéristiques

> Ouvert le mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et sur rendez-vous.



Nous suivre

[Huilerie avernoise](#)

Contact

Stéphane Duval

[01 30 39 20 01](tel:0130392001)

sduval2@gmail.com

Parc

Situé au nord-ouest de l'Île-de-France, le Vexin français est un vaste plateau calcaire ceinturé de rivières : la Seine au sud, l'Oise à l'est, l'Epte à l'ouest.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer