



SUR LE STAND DE L'ASSOCIATION PROMOLIVE

PANNEAUX D'INFORMATION :

- Oléiculture familiale
- Fonctionnement d'un moulin
- L'olivier bon pour la planète
- Les goûts de l'hile d'olive
- Pollinisation
- l'olivier dans le monde



ATELIER DEGUSTATIONS :

1/ Les 3 catégories : - HUILE D'OLIVE - HUILE D'OLIVE VIERGE - HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Dégustation libre



2/ Jeu dégustation 3 FRUITÉS : retrouver les 3 goûts de l'huile d'olive : Fruité Vert - Fruité Mûr - Fruité Noir

- Avec la dégustation de 3 godets anonymés
- Pour retrouver les 3 fruités de l'huile d'olive.



Présence de 3 caisses d'olives (vertes, tournantes et noires)

Dégustation avec don téléthon



Les 5 goûts



Q I Z Z

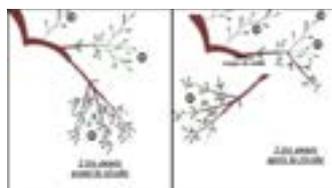
- 1/ Quel âge a le plus vieil arbre de France? 500 800 1000 1500 2000 ans?
- 2/ Est-ce... Chêne If Cyprès Epicea Olivier?
- 3/ On trouve des oliviers: Sur tous les continents Uniquement dans les pays du pourtour méditerranéen? VRAI FAUX?
- 4/ Les olives vertes et les olives noires sont issues de variétés d'olives différentes... VRAI FAUX?
- 5/ La France compte 8 10 huiles d'olive AOP et 4 6 huiles de table AOP et 1 2 3 Pâtes d'olive AOP
- 6/ Combien faut-il d'olives pour produire 1 litre d'huile... 2 kg 4 kg 8 kg 10 kg 12 kg?
- 7/ La France est-elle dans le... top 5 top 10 top 20 top 30 des pays producteurs d'huile d'olive?
- 8/ La France est-elle dans le... top 5 top 10 top 20 top 30 des pays consommateurs d'huile d'olive?
- 9/ « Première pression à froid » signifie que l'huile se fabrique au maximum à... 10° 17° 20° 27° 37°?
- 10/ Peuvent être vendues HO vierge extra HO vierge HO raffinée Huile d'Olive Huile de grignons d'olive

06 20 29 86 95
ecolepuradolive@gmail.com
Ateliers - Conférences
Master Classes - Cours - Batacours
(participation à l'achat de produits)

3/ DÉGUSTATION DE L'HUILE DU MOULIN

DEMONSTRATION DE TAILLE :

Libre



OPERATION OLITHON

Don + adhésion moitié tarif + trituration de 10 kg offerts

don téléthon