

## Huilerie avernoise

**Parc :** Vexin français

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.

### Horaires:

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

### Site internet :

[Huilerie avernoise](#) <sup>[1]</sup>

[Bénéficiaires de la](#)

▼ [marque](#)

Stéphane  
Duval

▼ [Nous écrire](#)

Nom

Prénom

Courriel

Téléphone

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Message

sduval2@gmail.com

Soumettre



---

**Source URL:** <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/huilerie-avernoise>

**Liens**

[1] <http://www.huilerieavernoise.com>