

L'association **Les Lanceurs d'Escourtins** vise à **promouvoir, soutenir et développer la culture oléicole** dans le territoire Provence Verdon :



- 01 **En mutualisant les ressources** : l'association propose à ses adhérents un parc de matériel oléicole.
- 02 **En organisant des événements** : elle propose des concours et des animations pour sensibiliser le grand public à la culture oléicole.
- 03 **En valorisant le patrimoine** : par le biais de projets culturels tels que des livres, expositions, et documentaires, l'association met en lumière les savoir-faire traditionnels.
- 04 **En soutenant la production locale** : elle contribue à la préservation, à la formation et à la relance des oliveraies, favorisant ainsi l'autonomie alimentaire du territoire.

Les Lanceurs d'Escourtins
Coopérative oléicole La Varageoise
15 Place de la Libération
83670 Varages
Tél. 06-12-90-49-25

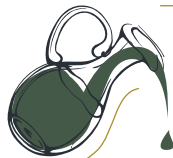
→ www.lanceursdescourtins.fr
contact@lanceursdescourtins.fr
f Les Lanceurs d'Escourtins

Tavernes crédit photographique : Pierre-Yves Page



TROIS HUILES D'OLIVE DU HAUT-VAR COFFRET DÉCOUVERTE DES FRUITÉS





GOÛT INTENSE

Fruitée vert

Caractérisée par des **arômes herbacés de type artichaut cru, gazon coupé, pomme verte** et d'une **ardence et amertume puissantes**, cette huile est obtenue à partir d'olives vertes cueillies en début de saison, de mi-octobre à mi-novembre, et extraite rapidement au moulin après la récolte.

Avec ses aromatiques puissantes, cette huile est idéale pour l'**assaisonnement de vos salades et crudités**.

LA TAVERNAISE

53 chemin des Rayères
83 670 Tavernes

Du mardi au samedi
de 9h/12h et 15h/18h

www.latavernaise.fr

 la tavernaise



GOÛT SUBTIL

Fruitée mûr

Caractérisée par **des arômes plus doux de type fruits rouges, pomme cuite et d'une légère ardence et amertume**, cette huile est obtenue à partir d'olives mûres récoltées de fin novembre à janvier, et **extraite à froid rapidement** après la récolte.

C'est l'huile la plus **polyvalente**, elle s'adapte à **tous vos plats**, de la cuisson à l'assaisonnement.



L'OLIVADE

651 route de Marseille
83 670 Barjols

Mardi et jeudi : 9h/12h et 15h/18h
Mercredi et samedi : 9h/12h

 moulin l'olivade



GOÛT À L'ANCIENNE



Fruitée noir

Caractérisée par des **arômes très doux de tapenade noire, de sous-bois, de truffe parfois ou même de cacao**, cette huile est obtenue à partir d'olives qui ont été stockées entre la récolte et le passage au moulin. Ce processus contrôlé déclenche une légère fermentation des fruits et permet une forte baisse de l'amertume et de l'ardence.

Un filet d'huile en fin de cuisson, sur vos poissons ou légumes grillées ou même dans un fondant au chocolat, cette huile d'une extrême douceur vous surprendra.

LA VARAGEOISE

15 place de la Libération
83 670 Varages

Lundi, Mardi, Jeudi et vendredi de
9h/12h et de 15h/18h
le samedi de 9h/12h

www.moulindevarages.fr

 moulin de varages