

Les  
produits  
de nos  
graines

# Les Produits de nos Graines



J'assaisonne et cuisine mes viandes  
et légumes avec une huile locale



Une huile vierge de colza et de tournesol issue de nos récoltes

**EARL VIGNERON DE CREVECOEUR**

1 Rue de Lardières

60570 Laboissière en Thelle

Tél : 06-08-00-35-08





## Les Produits de nos Graines

### Le colza

Nous cultivons du colza dans l'Oise à 20 minutes au Sud de Beauvais, pour produire une petite graine noire qui permet de produire de l'huile alimentaire ou du biodiesel.

Nous produisons du colza durable de manière raisonnée et associée avec d'autres plantes, ici des fèves, autrement appelées « plantes compagnes ».

Cela perturbe les insectes ravageurs du colza afin de limiter l'utilisation de produits phytosanitaires.

Une fois les graines récoltées, elles sont triées pour enlever toutes les impuretés. Puis la presse à huile écrase le colza à température ambiante, autrement appelé : à « 1<sup>ère</sup> pression à froid ». C'est le moyen mécanique le plus traditionnel pour extraire l'huile des graines.

Cela permet de produire une huile de qualité et conserve tous ses éléments. C'est une huile riche en Oméga 3 et Oméga 6 (bon pour le système cardiovasculaire) ainsi qu'en vitamines E.

Cette huile est de couleur or, aux arômes de noisette, elle est conseillée pour l'assaisonnement (crudités, salades, tomates, endives, etc.).



### Le Tournesol

Nous cultivons aussi du tournesol, une culture peu présente dans l'Oise. Nous la produisons de manière raisonnée, cette graine noire permet de produire de l'huile alimentaire ou pour l'alimentation animale.

Une fois les graines récoltées, elles sont triées pour enlever toutes les impuretés. Puis la presse à huile écrase le tournesol à température ambiante, autrement appelé : à « 1<sup>ère</sup> pression à froid ». C'est le moyen mécanique le plus traditionnel pour extraire l'huile des graines.

Cela permet de produire une huile de qualité riche en Oméga 6 et Oméga 9 ainsi qu'en vitamine E (pour l'élasticité de la peau). Cette huile aux arômes d'artichaut est conseillée pour la cuisson (viandes, pommes de terre, etc) et en friture, mais aussi pour l'assaisonnement (asperges, artichaut, choux fleurs, endives, etc).