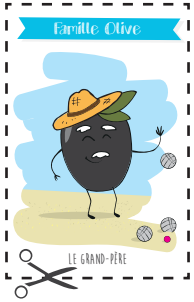
Jeu de 7 familles

LES HUILES ET LES OLIVES

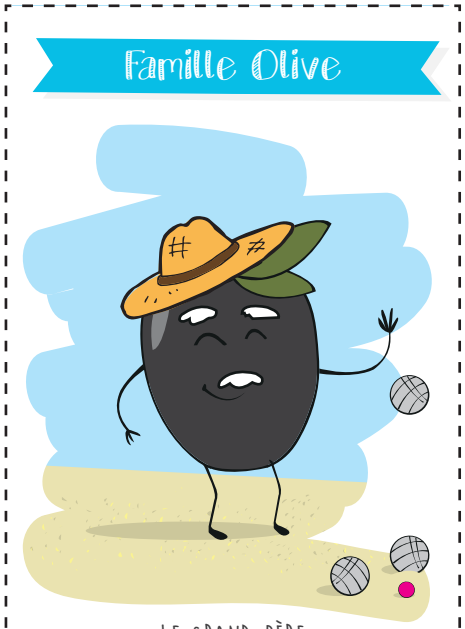


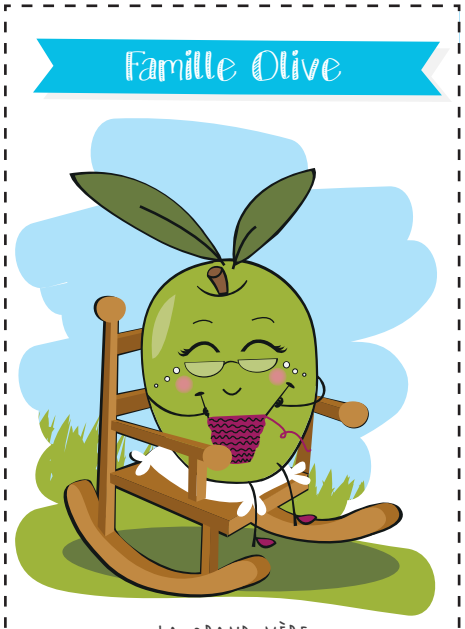
POUR CRÉER TON JEU DE 7 FAMILLES,
IL TE FAUT DES CISEAUX ET DÉCOUPER LE
CONTOUR DE CHACUNE DES CARTES.

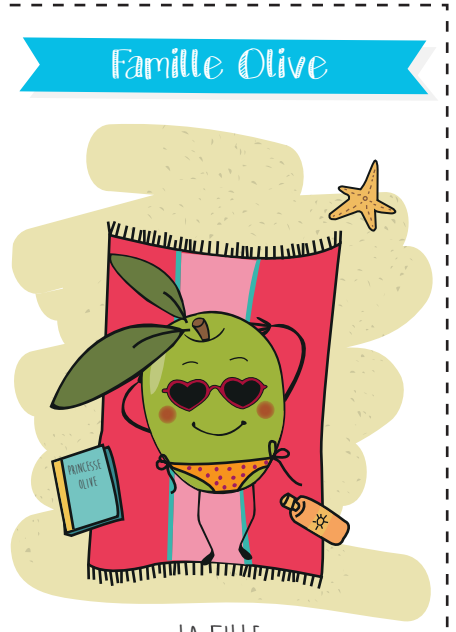
CE JEU VOUS EST OFFERT PAR :

Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

Avec le soutien de :



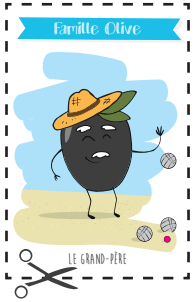




Conception et réalisation : AFIDOL

Jeu de 7 familles

LES HUILES ET LES OLIVES



POUR CRÉER TON JEU DE 7 FAMILLES,
IL TE FAUT DES CISEAUX ET DÉCOUPER LE
CONTOUR DE CHACUNE DES CARTES.

CE JEU VOUS EST OFFERT PAR :

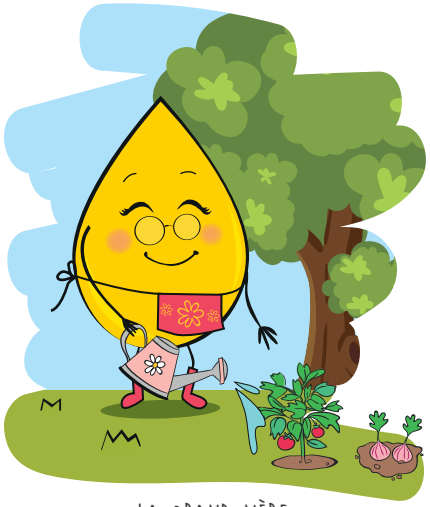
Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

Avec le soutien de :

Famille Huile d'olive

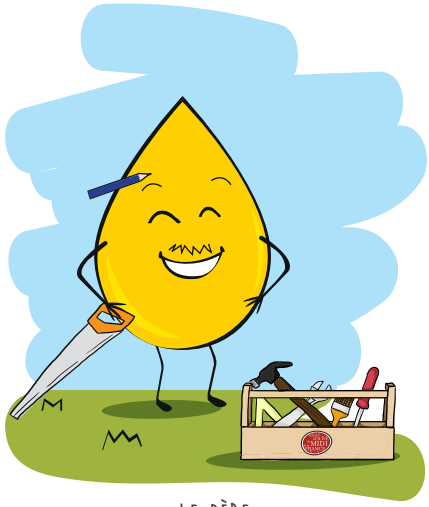
LE GRAND-PÈRE

Famille Huile d'olive



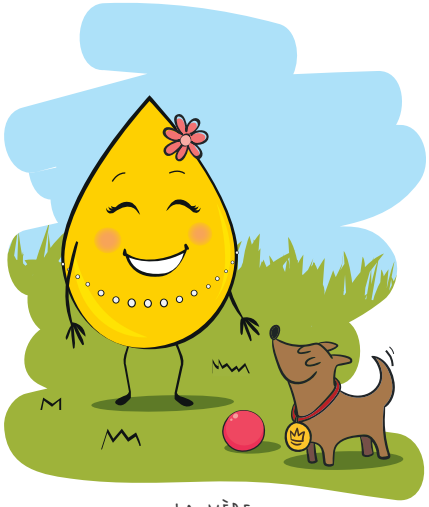
LA GRAND-MÈRE

Famille Huile d'olive



LE PÈRE

Famille Huile d'olive

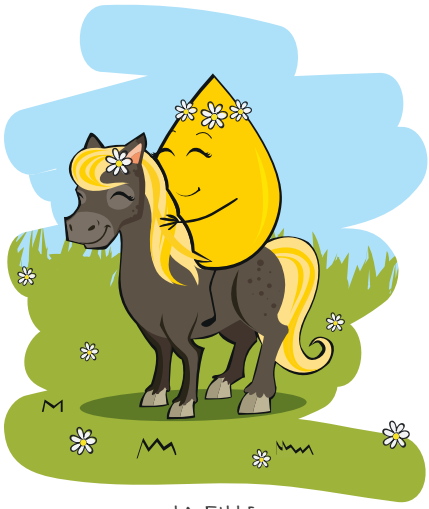


LA MÈRE

Famille Huile d'olive

LE FILS

Famille Huile d'olive

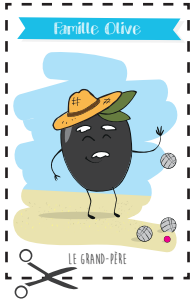


LA FILLE

Conception et réalisation : AFIDOL

Jeu de 7 familles

LES HUILES ET LES OLIVES



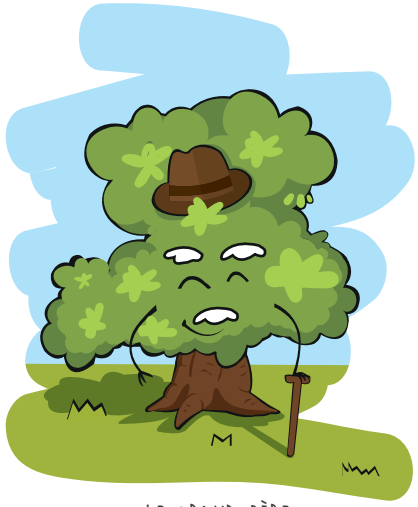
POUR CRÉER TON JEU DE 7 FAMILLES,
IL TE FAUT DES CISEAUX ET DÉCOUPER LE
CONTOUR DE CHACUNE DES CARTES.

CE JEU VOUS EST OFFERT PAR :

Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

Avec le soutien de :

Famille Olivier



LE GRAND-PÈRE

Famille Olivier

LA GRAND-MÈRE

Famille Olivier

LE PÈRE

Famille Olivier

LA MÈRE

Famille Olivier

LE FILS

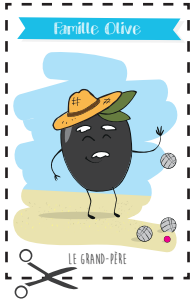
Famille Olivier

LA FILLE

Conception et réalisation : AFIDOL

Jeu de 7 familles

LES HUILES ET LES OLIVES



POUR CRÉER TON JEU DE 7 FAMILLES,
IL TE FAUT DES CISEAUX ET DÉCOUPER LE
CONTOUR DE CHACUNE DES CARTES.

CE JEU VOUS EST OFFERT PAR :

Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

Avec le soutien de :

Famille Oléiculteurs

LE GRAND-PÈRE

Famille Oléiculteurs

LA GRAND-MÈRE

Famille Oléiculteurs

LE PÈRE

Famille Oléiculteurs

LA MÈRE

Famille Oléiculteurs

LE FILS

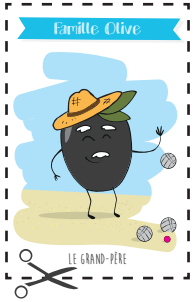
Famille Oléiculteurs

LA FILLE

Conception et réalisation : AFIDOL

Jeu de 7 familles

LES HUILES ET LES OLIVES



POUR CRÉER TON JEU DE 7 FAMILLES,
IL TE FAUT DES CISEAUX ET DÉCOUPER LE
CONTOUR DE CHACUNE DES CARTES.

CE JEU VOUS EST OFFERT PAR :

Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

Avec le soutien de :

Famille Confiseurs

LE GRAND-PÈRE

Famille Confiseurs

LA GRAND-MÈRE

Famille Confiseurs

LE PÈRE

Famille Confiseurs

LA MÈRE

Famille Confiseurs

LE FILS

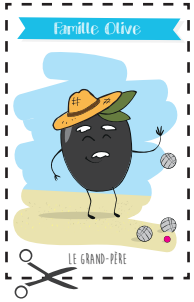
Famille Confiseurs

LA FILLE

Conception et réalisation : AFIDOL

Jeu de 7 familles

LES HUILES ET LES OLIVES



POUR CRÉER TON JEU DE 7 FAMILLES,
IL TE FAUT DES CISEAUX ET DÉCOUPER LE
CONTOUR DE CHACUNE DES CARTES.

CE JEU VOUS EST OFFERT PAR :

Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

Avec le soutien de :

Famille Mouliniers

LE GRAND-PÈRE

Famille Mouliniers

LA GRAND-MÈRE

Famille Mouliniers

LE PÈRE

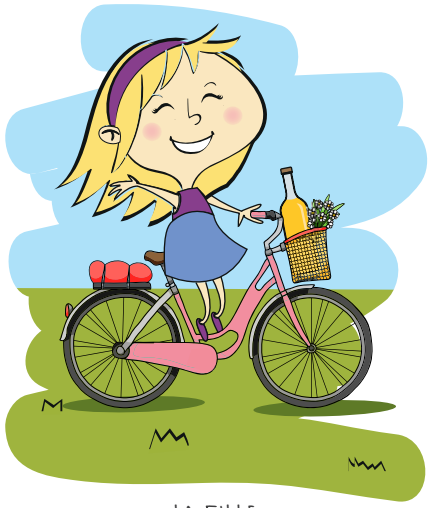
Famille Mouliniers

LA MÈRE

Famille Mouliniers

LE FILS

Famille Mouliniers

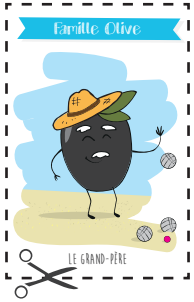


LA FILLE

Conception et réalisation : AFIDOL

Jeu de 7 familles

LES HUILES ET LES OLIVES

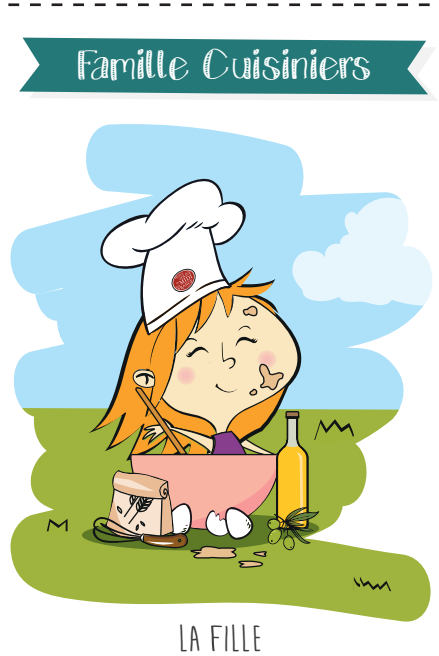


POUR CRÉER TON JEU DE 7 FAMILLES,
IL TE FAUT DES CISEAUX ET DÉCOUPER LE
CONTOUR DE CHACUNE DES CARTES.

CE JEU VOUS EST OFFERT PAR :

Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

Avec le soutien de :



Conception et réalisation : AFIDOL

Jeu de 7 familles

LES HUILES ET LES OLIVES

RÈGLES DU JEU | DE 2 À 6 JOUEURS

Distribuer 7 cartes par joueur et laisser une «pioche» (sauf dans le cas de 6 joueurs).
Le premier joueur demande à un des joueurs de la partie et de façon précise, une carte de la famille qu'il souhaite obtenir. Par exemple : « Dans la famille Huile d'olive, je demande la fille ». S'il ne l'obtient pas, il tire la première carte de la pioche. S'il tire la carte qu'il vient de réclamer, il dit «bonne pioche» et peut rejouer. Dans le cas contraire, c'est au tour du joueur de gauche de jouer. Dès qu'un joueur réunit une famille, il la pose devant lui et c'est au tour d'un autre joueur. Le gagnant est celui qui aura réuni le maximum de familles.

CE JEU VOUS EST OFFERT PAR :

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

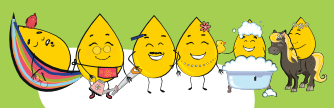
Avec le soutien de :

L'Olive

À RETENIR

L'olive est un **fruit**. On la **récolte** soit **verte**, c'est-à-dire **pas mûre**, en septembre, soit **noire** (**mûre**) en hiver.

L'huile d'olive



À RETENIR

L'**huile d'olive** est dans l'**olive**, c'est un **jus de fruit** et une **matière grasse**. La **variété** des olives, le **verger**, le **travail** de l'**oléiculteur** et du **moulinier** influencent le goût de l'huile d'olive.

L'Olivier

À RETENIR

L'olivier est un **arbre** typique du **Sud de la France**. Il aime le **soleil** et peut vivre et donner des olives **pendant très longtemps**.

Il existe **plus de 100 variétés** d'oliviers en France.

L'Oléiculteur

À RETENIR

L'oléiculteur est la personne qui **cultive** les **oliviers**.

Il **soigne** les oliviers et **récolte** leurs **olives** pour en faire de **l'huile d'olive** et des **olives de table**.

Le Confiseur

À RETENIR

Les **olives** sont très **amères**, on ne peut **pas les manger** directement sur l'arbre.

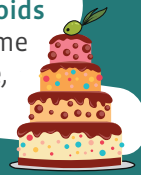
Il faut **les préparer** pour pouvoir les manger. C'est le travail du **confiseur**.

Le Cuisinier

À RETENIR

L'huile d'olive a **des goûts très différents**.

Le cuisinier peut utiliser l'huile d'olive de l'**entrée** au **dessert**, dans des **plats froids** (salade ...), comme **chauds** (purée, pâtes, ...) !



Conception et réalisation : AFIDOL