

MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

Produits issus de fruits à coque

Contact

Paul DIEUDONNÉ

(+33) 6 99 11 13 76

paul@moulinde laveyssiere.fr

moulinde laveyssiere.fr



L'entreprise

Situé à Neuvic, en Périgord (sud-ouest de la France), le Moulin de la Veyssière est une entreprise familiale fondée en 1857. Labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant », elle est spécialisée dans la fabrication artisanale d'huiles et de farines issues de fruits à coque.

Dirigée par Paul Dieudonné, 7^e génération, l'entreprise de 15 salariés réalise 1,75 M€ de chiffre d'affaires. Son savoir-faire repose sur un procédé traditionnel : les fruits sont broyés à la meule, la pâte est chauffée dans une poêle en fonte, puis l'huile est extraite au pressoir. En plus des huiles et farines, l'entreprise a développé une gamme d'épicerie fine sucrée et salée, conçue avec des partenaires locaux.

En 2022, l'acquisition d'une noyeraie de 17 ha a renforcé son ancrage local. Puis, en 2024, un nouvel atelier a été mis en place, faisant de l'entreprise un transformateur de produits finis et élargissant ses métiers et ses gammes. Le moulin accueille de nombreux visiteurs par an, témoignant d'un ancrage fort dans le territoire.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Issu d'une formation commerciale, Paul Dieudonné reprend en 2020, en pleine crise sanitaire, le moulin familial transmis par son grand-père et sa mère, avec qui il travaille toujours. Il structure une véritable stratégie de développement : mise en place de nouvelles installations, élargissement des gammes en partenariat avec des artisans locaux, reprise d'une noyeraie et d'un atelier de transformation. En tant que 7^e génération, il incarne une vision moderne, responsable et durable de la filière des fruits à coque.

TERRITOIRE

Fondé vers 1560 et situé à Neuvic en Périgord Blanc, le Moulin de la Veyssière est un véritable trésor historique. Transmis dans la même famille depuis 1857, il perpétue un savoir-faire artisanal unique au cœur de la vallée du Vern. Ce lieu vivant et emblématique du patrimoine gastronomique local accueille chaque année plus de 25 000 visiteurs et participe activement à la vie économique et touristique du territoire.

MARCHÉS INTERNATIONAUX

Europe (Belgique, Allemagne), Corée du Sud, Taïwan, États-Unis et Émirats Arabes Unis (Dubai).



MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

Produits issus de fruits à coque

Contact

Paul DIEUDONNÉ

(+33) 6 99 11 13 76

paul@moulinde laveyssiere.fr

 moulinde laveyssiere.fr



Produits phares

Nos huiles vierges artisanales :

- ▶ Noix
- ▶ Noisette
- ▶ Amande
- ▶ Cacahuète

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nous fabriquons des huiles de noix, noisette, amande et cacahuète selon un savoir-faire ancestral, dans le respect des traditions périgourdines. Une fabrication qui se décompose en trois étapes : La matière première est écrasée par une meule en silex ou en granite afin d'obtenir une pâte. La pâte obtenue est ensuite délicatement chauffée afin de donner son caractère unique à l'huile. Enfin, cette pâte est pressée pour n'en extraire que le meilleur, nos huiles de caractère.

NOMBRE DE POINTS DE VENTE

250

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ France
- ▶ Europe
- ▶ Dubaï
- ▶ Taïwan
- ▶ Corée du Sud

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Boutique en propre, e-commerce, épicerie fines, fromagers, primeurs, magasins de terroir, restauration commerciale, grossistes.

LABELS

- ▶ Entreprise du Patrimoine Vivant



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

EXPOSITIONS

- ▶ Gourmet Selection à Paris – France
- ▶ SIAL Paris – France
- ▶ MIFEXPO à Paris – France
- ▶ Les Gastronomades à Angoulême – France

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

