

# MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

## « DEMAIN LA TERRE »

Le Moulin de la Veyssière, qui célèbre ce printemps 165 ans d'histoire familiale, a encore de l'avenir : en rejoignant l'association Demain la Terre, ses héritiers vont s'investir aux côtés de producteurs et transformateurs de fruits et légumes responsables.

Par Suzanne BOIREAU-TARTARAT

**L**e dernier moulin à eau de la vallée du Vern tourne depuis le XVI<sup>e</sup> siècle et dans la même famille depuis 165 ans : La Veyssière, à Neuvic-sur-l'Isle, poursuit son développement en valorisant son histoire, celle d'un patrimoine meunier et d'un savoir-faire qui se lit dans la qualité de ses produits. L'activité a beaucoup évolué depuis 1857 et la septième génération de la famille Elias a pris la relève pour s'inscrire encore dans le paysage local. Si l'activité s'est diversifiée au fil des siècles, la passion pour la fabrication d'huile de noix reste intacte.

### PRODUCTION D'HUILE DE NOIX DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS

Jacques Elias, meunier de tradition familiale, a acheté en 1857 ce moulin dont la vocation première était alors la fabrication de farine, la production d'huile de noix n'étant pratiquée que quelques mois d'hiver, pour le voisinage.

Dans un souci de filière, une boulangerie est créée en 1902 dans une pièce attenante : elle sera déplacée en 1968 dans le bourg de Neuvic et la minoterie cessera son activité en 1971. C'est grâce à Jean-Jacques Elias (5<sup>e</sup> génération, disparu l'an passé) que la fabrication d'huile de noix a pu perdurer : passionné par le moulin, son histoire et cette tradition familiale, il a perpétué cette pratique tous les hivers.

Lorsque sa fille Christine le rejoint (l'arrière-arrière-petite-fille du fondateur), en 2012, elle s'investit pour donner un nouvel élan au site : ouverture à la visite, création d'une boutique, développement de la gamme,

Son fils, Paul Dieudonné, marche sur ses traces depuis juillet 2020 : en pleine crise sanitaire, il a choisi de poursuivre l'aventure familiale et d'œuvrer dans la continuité, avec les mêmes engagements, une ambition intacte et l'exigence de ne transformer que des matières premières françaises et de qualité supérieure. La démarche saine et durable vaut pour le travail de l'équipe comme

prises de fruits et légumes autour d'une même vision de l'agriculture alliant environnement/biodiversité, économie et social. Créée en 2004, elle a développé son propre référentiel, une charte mobilisant des producteurs sur trois priorités : la santé, la qualité, le respect de l'humain et de l'environnement, contrôlée annuellement par un organisme indépendant. Près de 220 000 tonnes de fruits et légumes frais ou transformés sont ainsi labellisés. Demain la Terre est l'un des membres fondateurs du Collectif de la troisième voie des filières agricoles responsables.

Avec l'entrée dans ce collectif, Paul Dieudonné prolonge des années d'engagement discret. « Rejoindre ce mouvement nous permet de renforcer nos valeurs », notamment la transparence sur des ressources issues de l'agriculture raisonnée et exclusivement françaises.

### 100 % DE PRODUCTION FRANÇAISE ET AGRICULTURE DURABLE

Il souhaite faire rayonner l'entreprise en France et à l'international en ajoutant à son souci de développement durable et de promotion de l'économie locale,

« Rejoindre le mouvement « Demain la terre » nous permet de renforcer nos valeurs »

le cahier des charges exigeant et la démarche de Demain la Terre. « Notre équipe travaille déjà à la mise en œuvre du référentiel pour proposer des produits labellisés. » L'équipe de 12 personnes produit trois variétés d'huiles (noix AOP, noisette et amande), trois farines sans gluten, une gamme de produits sucrés et une de produits salés. Des spécialités commercialisées en France et dans une dizaine de pays. En 2021, 40 000 litres d'huiles ont été fabriqués artisanalement et 100 000 bouteilles conditionnées sur place dans le respect des fruits issus à 100 % de productions françaises et d'une agriculture durable.



pour la santé des clients, sans oublier la pérennité des relations avec les partenaires : c'est une recette idéale pour fabriquer des produits de caractère.

### DES VALEURS QUI REVIENNENT EN FORCE

Ces engagements se concrétisent par l'adhésion à Demain la Terre. Cette association rassemble 23 entre-

