



ACTIONS & ENGAGEMENTS DEMAIN LA TERRE

2021

MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

L'art de transformer les fruits à coques depuis 1857

Trouvant ses origines au XIII^{ème} siècle, le Moulin de la Veyssière est aujourd'hui presque millénaire. Dernier moulin en activité de la vallée du Vern, c'est un lieu chargé d'histoire.

C'est en 1857 que Jacques ELIAS, meunier de tradition familiale, achète le moulin de la Veyssière. A cette époque, il a pour principale vocation la fabrication de farine. La production d'huile de noix n'est pratiquée que quelques mois par an, l'hiver pour les habitants du coin.

Depuis, ce sont 7 générations de meuniers qui se sont succédées à la tête du moulin afin de faire perdurer ce savoir-faire familial.

Ainsi, c'est en 2012 que Christine Elias décide de donner un nouvel élan à l'entreprise : ouverture à la visite, création d'une boutique, développement de la gamme, autant de projets qui permettent à l'entreprise de faire parler d'elle.

En 2020, Paul Dieudonné, le fils de Christine, décide de rejoindre l'aventure. Son ambition : faire connaître le moulin aussi bien en France qu'à l'international tout en préservant les valeurs, l'histoire et la tradition familiale.

Nos engagements

L'ambition de Paul est grande, ses engagements restent les mêmes que ceux de ses ancêtres : Passion, Exigence et Bienveillance.

Une passion inconditionnelle pour notre travail : fabriquer des produits de qualité selon un savoir-faire traditionnel transmis depuis 1857. L'exigence de transformer uniquement des matières premières françaises et de qualité supérieure. Enfin, la bienveillance d'adopter une démarche saine et durable pour le bien-être de nos clients, de nos équipes ainsi que pour la pérennité des relations avec nos partenaires.

En 2021, 40 000 litres d'huiles ont été fabriqués artisanalement au Moulin de la Veyssière, avec des fruits de première qualité issus à 100% de productions françaises et engagées pour une agriculture durable.

Aujourd'hui, grâce à ces engagements et à ce savoir-faire unique l'entreprise a obtenu le précieux label EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant. Décerné pour une période de 5 ans, le label rassemble des entreprises conciliant innovation et tradition, savoir-faire et création, travail et passion, patrimoine et avenir, local et international.

Afin de renforcer ses engagements, les équipes travaillent d'ores et déjà à la mise en oeuvre du référentiel Demain la Terre afin de proposer rapidement aux consommateurs des produits labellisés.



Réjoignons la Nature & les Hommes

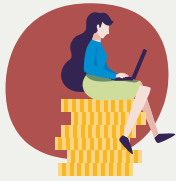
Créée en 2004, Demain la Terre est une association de producteurs et de transformateurs de fruits et légumes engagés dans une démarche de développement durable via le Label Demain la Terre®.

Aujourd'hui, ce sont plus de 400 producteurs au sein de 23 entreprises adhérentes qui fournissent plus de 220 000 tonnes de produits répondant au Référentiel.

Découvrez ces engagements sur le site www.demainlaterre.org



Chiffres clés 2021



845 000

euros de chiffre d'affaires



11

passionnés



40 000

litres d'huile pour 100 000
bouteilles conditionnées



165

ans d'histoire familiale,
de travail et de passion

Pourquoi avoir adhéré à **Demain la Terre** ?



“ Engagés depuis des années pour une production saine, durable, respectueuse de l'environnement et des Hommes, notre adhésion à Demain la Terre vient concrétiser ces engagements.

Le développement durable, la RSE, la promotion de l'économie locale ne doivent plus être uniquement des mots vecteurs de communications positives mais de véritables préceptes guidant la construction de nos entreprises.

En s'associant à la démarche Demain la Terre et à son cahier des charges exigeant, nous nous assurons de bien agir tant pour nos consommateurs que pour la planète. ”

Paul DIEUDONNÉ
Président du Moulin de la Veyssière

« **Bien agir pour les
consommateurs et
la planète.** »



29 boulevard Carnot - F-32600 L'Isle Jourdain
Téléphone : +33 (0)5 62 60 19 03 - contact@demainlaterre.org

www.demainlaterre.org

