

Communiqué de presse



Le Moulin de la Veyssière reprend les Noyeraies du Lander et devient producteur de noix

23 mai 2023

Une histoire familiale depuis 1857

Au fil des siècles, l'activité du Moulin de la Veyssière, situé à Neuvic en Périgord, ne cesse de se développer.

Appartenant à la famille Elias depuis 1857, 7 générations de meuniers se sont succédées et ont à leur manière marqué l'histoire du moulin. Au fil des siècles l'activité n'a cessé de se diversifier tout en conservant la passion pour la fabrication d'huile grâce à un savoir-faire unique.

C'est en 1857 que tout commence. 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 les mois d'hiver pour les habitants du coin. Afin de diversifier l'activité, en 1902, une boulangerie est créée dans une pièce attenante au moulin puis, déplacée à Neuvic. Seule la fabrication d'huile de noix perdure grâce à Jean-Jacques Elias, 5ème génération. Passionné par le moulin, son histoire et cette tradition familiale, il perpétue la fabrication d'huile de noix tous les hivers avec passion.

En 2012, Christine ELIAS, arrière arrière petite-fille de Jacques ELIAS, donne un nouvel élan au moulin par la mise en place de visites immersives gratuites avec dégustation des huiles, la création d'une boutique et d'une gamme de farines en revalorisant les tourteaux obtenus après extraction de l'huile.

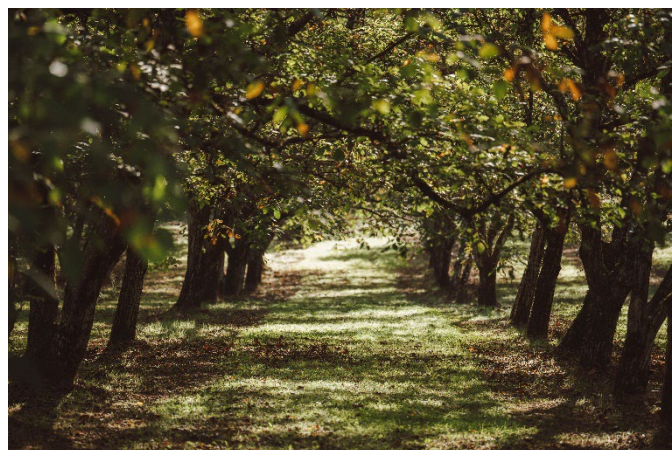
En 2020, Paul DIEUDONNÉ, fils de Christine ELIAS, reprend l'activité en pleine crise sanitaire. Avec la volonté de préserver le savoir-faire familiale, Paul continue de développer l'activité du moulin avec passion, exigence et bienveillance. Il met en place de nouvelles installations (un verger pédagogique, un espace muséographique, une aire de pique-nique) et se lance dans le développement d'une gamme de produits d'épicerie sucrés et salés en s'alliant à des partenaires locaux.

Après près de 170 ans d'histoire familiale, il est à présent venu le temps d'ouvrir un nouveau chapitre et de continuer à écrire l'histoire.

Le début d'une nouvelle aventure

Le 20 décembre 2022 a marqué le début d'une nouvelle aventure avec la reprise d'une exploitation agricole familiale située à Sarlat en Périgord Noir.

Le duo formé par Christine ELIAS et Paul DIEUDONNÉ devient un trio avec l'arrivée de Damien PEBOSCOQ, issue d'une formation agricole et ami d'enfance de Paul. Le rêve de devenir agriculteur se concrétise par la reprise d'une noyeraie de 17 Ha située au cœur du Périgord. Ayant appartenue à la famille Aussel durant 3 générations, les Noyeraies du Lander sont devenues un acteur incontournable de la noix en Sarladais. S'inscrivant dans la lignée du travail accompli par Giliane Aussel, Damien PEBOSCOQ et Paul DIEUDONNÉ conjuguent leurs savoir-faire pour faire perdurer la tradition tout en l'encrant dans le monde actuel.



Ouverture du capital à des investisseurs locaux.

Afin de pouvoir financer cette acquisition et les investissements qui en découlent, Christine Elias, Paul Dieudonné et Damien Peboscq sont accompagnés en investisseur minoritaire par **Charente Périgord Expansion**, ainsi que deux investisseurs privés. De par leur ancrage local, leur connaissance du territoire et leur expérience, ils agissent aux côtés des dirigeants l'entreprise pour apporter conseils et expertises.

Une volonté de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production

« En quête de produits authentiques, sains et de qualité, les consommateurs se dirigent de plus en plus vers les produits de terroir. Notre production s'est donc bien développée ces dernières années. Pour répondre à cette demande grandissante, nous avons lancé un plan d'investissement afin d'augmenter nos capacités de production et maîtriser l'ensemble de notre chaîne de valeur. Notre objectif est de contrôler toutes les étapes, du champ à l'assiette, en conservant notre savoir-faire artisanal et la qualité de nos produits.

Un nouveau concept de visite aux Noyeraies du Lander

Christine ELias, Paul DIEUDONNÉ et Damien PEBOSCQ souhaitent faire des Noyeraies du Lander un véritable lieu de visite alliant savoir-faire, découverte, gourmandise et évasion, au cœur du Périgord Noir.

Entreprise spécialisée dans la production de noix en coque et en cerneaux ainsi que dans la fabrication d'huiles de noix et de noisette, cette acquisition va également permettre d'étoffer la gamme existante tout en la rendant accessible au plus grand nombre.

A travers ce projet, ils réaffirment leurs engagements pour : une production toujours plus locale; le goût, en proposant des produits sains, naturels et goûteux ; le savoir-faire : de la culture à la fabrication, chaque étape est exécutée dans la plus pure tradition, afin de garantir qualité et authenticité ; le bon sens paysan : convaincus de la nécessité d'entretenir les ressources pour construire un avenir meilleur, chaque étape est élaborée dans le respectant de la nature et des hommes.



Ainsi, l'histoire du Moulin de la Veyssière continue de s'écrire, le savoir-faire de perdurer et l'activité de se diversifier.

A propos de Charente-Périgord Expansion :

Charente-Périgord Expansion (CPE) est la filiale de capital investissement de proximité du Crédit Agricole Charente-Périgord. CPE intervient sur propres fonds afin d'accompagner les PME ayant une activité économique sur les départements de la Charente ou de la Dordogne dans leurs besoins de renforcement de fonds propres. CPE investit des montants entre 50 K€ et 1500 K€, seule ou en co-investissement, exclusivement en minoritaire aux côtés des dirigeants et accompagne les phases d'innovation, croissance interne, externe et de transmission ou reclassement actionnarial des entreprises.

Contact presse :

- Le Moulin de la Veyssière : Paul DIEUDONNÉ – paul@moulindeaveyssiere.fr – 06 99 11 13 76 – www.moulindeaveyssiere.fr
- Charente-Périgord Expansion : Nicolas Baguet - nicolas.baguet@ca-charente-perigord.fr – www.charente-perigord-expansion.fr