

Huilerie VERNOILAISE



Notre histoire

Fondée en 1946 au sortir de la Seconde Guerre Mondiale par M. Clément Lorieux, la maison Huilerie Vernolaïse, anciennement Huilerie Lorieux, approvisionnait à cette époque les villages environnants en huile de colza, de tournesol et de noix.

Au fil des années, notre maison a su se diversifier en commençant par la revalorisation des résidus d'extraction d'huile en alimentation bétail et en farines et amorces pour la pêche dans les années 70, aujourd'hui sous la marque « Puissance Pêche ».

Nous avons également su nous positionner sur le marché des produits biologiques par le développement d'une gamme d'huiles vierges biologiques dans les années 80 lorsque M. James Lorieux prit les rennes de l'entreprise après son père.

C'est en 2007 que M. François-Louis Delepouille, alors âgé de seulement 23 ans, s'associa à James Lorieux. Le dynamisme de François-Louis, son goût du challenge et sa passion pour les huiles de table depuis son plus jeune âge permit à l'huilerie de dynamiser ses ventes par le développement d'une gamme d'huiles plus variées et plus originales à laquelle sont venues se greffer des gammes de moutardes et de vinaigres gastronomiques ainsi que par une modernisation de la marque et du packaging



Notre philosophie

Nous combinons notre savoir-faire, notre expérience et notre passion pour vous proposer des huiles de qualité et délicieuses et nous continuons chaque jour à vous offrir...

L'essentiel... l'excellence!

Partenaire



Notre savoir-faire

Nous sélectionnons méticuleusement nos matières premières et utilisons en priorité et majoritairement des fruits à coque et des graines issues des productions locales et françaises.

C'est dans cette philosophie que l'entreprise évolue depuis plus d'un demi-siècle et s'est donc créé un réseau local de près de 3 000 particuliers-fournisseurs qui récoltent leur propres noix et noisettes en octobre, les font sécher, les cassent et les apportent à l'huilerie entre le mois de janvier et le mois de mars. Les huiles vierges de noix et de noisette sont donc extraites à partir de fruits provenant exclusivement du Val de Loire. Le savoir-faire artisanal de l'entreprise est basé sur des méthodes de fabrication ancestrales.

Afin de conserver les saveurs et odeurs originelles et naturelles des fruits à coque, les maîtres mouliniers de l'Huilerie Vernolaïse broient et torréfient les fruits dans de grandes poêlettes et utilisent toujours les mêmes presses depuis la création de l'entreprise (des presses verticales hydrauliques en fonte montant à 200 tonnes de pression) vieilles de plus d'un demi-siècle

Nos valeurs

Le savoir-faire de nos maîtres huiliers se transmet de générations en générations. Nous avons préservé le caractère ancestral de la fabrication d'huiles vierges et avons conservé les étapes indispensables de broyage, de cuisson, d'extraction (à l'aide de presses verticales en fonte âgées d'un siècle comme sur la photo ci-contre), de décantation et de filtration

Nos récompenses

En 2009, James et François décidèrent de présenter leur [huile de noix vierge de première pression à froid](#) au Concours Général Agricole de Paris et depuis cette huile a été récompensée six années de suite de six médailles (2 bronze, 1 argent, 3 or) et de trois Prix d'Excellence (2012, 2013 et 2014) pour la régularité et la qualité dans notre travail.

La sélection méticuleuse de nos cerneaux (fournis par les récoltes des particuliers) couplée avec le savoir-faire artisanal de nos maîtres huiliers sont les deux clés de la qualité gustative et nutritionnelle de nos huiles de tables gastronomiques.

