



2 rue Robert Schuman - 86170 Neuville du Poitou - France  
 tél: 33 5 49 51 20 16 - Fax: 33 5 49 51 37 02 - Email : [Info@huilerie-de-neuville.com](mailto:Info@huilerie-de-neuville.com)  
 Philippe Chatellier - Gérant / Julie Cant - Responsable de site



**HUILERIE  
 DE NEUVILLE**  
[www.huilerie-de-neuville.com](http://www.huilerie-de-neuville.com)



SCAN ME



# HUILERIE DE NEUVILLE

depuis 1850



# HUILERIE DE NEUVILLE



## C'EST EN 1850 QUE DÉBUTE, AU CŒUR DU POITOU, L'HISTOIRE DE "L'HUILERIE DE NEUVILLE"

Dernière rescapée des treize huileries que comptait Neuville de Poitou au début du XXème siècle, notre maison est implantée sur un terroir qui était autrefois une grande région de production. On y trouvait de très nombreux noyers.

Aujourd'hui, l'huilerie traite environ 10 à 20 tonnes de cerneaux de noix par an qu'elle collecte auprès de producteurs locaux. Cette proximité avec la production demeure un gage de qualité dans la sélection des matières premières et contribue au redéploiement de la noix dans notre département.

Ceux qui maintiennent intacte l'âme de cette maison se sont efforcés de garder un savoir-faire ancestral : fruits écrasés à la meule de pierre et pressés au moyen de presses hydrauliques datant de 1920, garantissant ainsi l'extraction d'un maximum d'arômes.

Notre maison fabrique de manière **artisanale** ce qui confère à nos différents produits une **richesse gustative et nutritionnelle** exceptionnelle et contribue au maintien d'un **patrimoine local** de près de deux siècles.

