

## L'HUILERIE CROIX VERTE PRÉSENTE SA GAMME D'HUILES DE GOÛT

C'est à l'occasion du **Salon International de l'Agriculture** qui se tiendra Porte de Versailles à Paris du 27 février au 7 mars 2010 que l'Huilerie Croix Verte, spécialisée dans les huiles de goût, présentera l'étendue de sa gamme au grand public (Hall 7.2, stand F14).

Basée à Saumur, l'Huilerie Croix Verte propose sous sa marque La Tourangelle une gamme d'huiles de 13 saveurs différentes : argan, noix, noisette, pépins de courge, amande, pépins de raisin nature, pépins de raisin aromatisée à la truffe blanche ou noire, sésame, colza, pécan, avocat et pistache.



Jusque là uniquement distribuée en épicerie fines, l'Huilerie Croix Verte se positionne aujourd'hui en Grandes et Moyennes Surfaces en proposant notamment son Huile vierge de noix La Tourangelle à un niveau de prix quasiment équivalent à celui de l'huile de noix, non vierge, proposée par la concurrence. Un positionnement qui marque sa volonté de rendre l'huile vierge de noix accessible à tous et ainsi de répondre à la demande des consommateurs pour des produits vierges et 100 % naturels.

### Une PME familiale et innovante...

En France, la production d'huile de goût est une tradition ancestrale. À l'origine, chaque village avait un moulin qui grillait et extrayait l'huile des noix, noisettes, amandes, olives et autres fruits et graines récoltés par les paysans.

La création de l'Huilerie Croix Verte remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque Messieurs Morillon et Bechet fondent un petit moulin artisanal tracté par un cheval pour produire de l'huile de noix dans la petite ville de Saumur.

L'Huilerie Croix Verte est aujourd'hui détenue par la famille Kohlmeyer. C'est Heinz Kohlmeyer, le père, qui, au début des années 90, a su transformer cette petite huilerie artisanale en une entreprise dynamique qui distribue ses huiles artisanales dans le monde entier, en répondant aux critères de qualité les plus stricts.

### ... tournée à l'international...

L'internationalisation de la petite entreprise familiale a été assurée par Matthieu Kohlmeyer, l'un des deux fils, qui, en 2002, conduit l'installation d'un site de production en Californie. Depuis, La Tourangelle a réussi à s'imposer comme la marque leader des huiles de spécialités aux Etats-Unis et au Canada.

En 2006, Maxime, le deuxième fils Kohlmeyer, son diplôme d'ingénieur agronome en poche, prend les commandes de la production française pour répondre aux demandes d'un marché en pleine explosion en France et dans le monde.

### ... respectueuse des traditions

Tous les vendredis, l'Huilerie ouvre ses portes aux habitants de la région qui souhaitent apporter les cerneaux de noix issus de leurs productions personnelles pour les échanger contre des bidons d'huile ou pour produire leur propre huile de noix. Une manière pour l'Huilerie de faire entrer les noix locales dans sa production et de poursuivre une tradition ancestrale chère à la population régionale.

Juste à côté de son unité de production de Saumur, l'Huilerie Croix Verte tient également un petit musée, qu'elle vient de rénover. Ouvert au public, on y trouve toutes sortes d'outils ancestraux servant à la fabrication des huiles, ainsi qu'une cuisine qui servira prochainement à l'organisation d'ateliers culinaires destinés aux habitants et aux touristes, nombreux dans la région à la belle saison. Objectif : leur faire découvrir les différentes huiles de la gamme, leurs saveurs et utilisations culinaires variées.

**Pour découvrir et déguster les huiles La Tourangelle**  
**RDV au Salon International de l'Agriculture - Du 27 février au 7 mars 2010**  
**Paris – Porte de Versailles - Hall 7.2, Pavillon Pays-de-la-Loire, stand F14**

Liste des points de vente et vente en ligne sur [www.latourangelle.fr](http://www.latourangelle.fr)