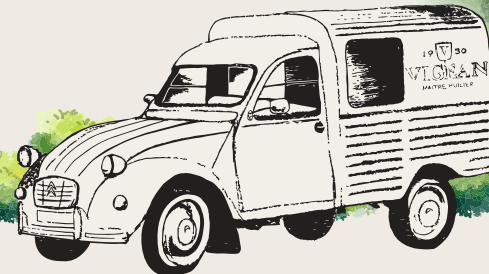


19  30
VIGEAN
MAÎTRE HUILIER

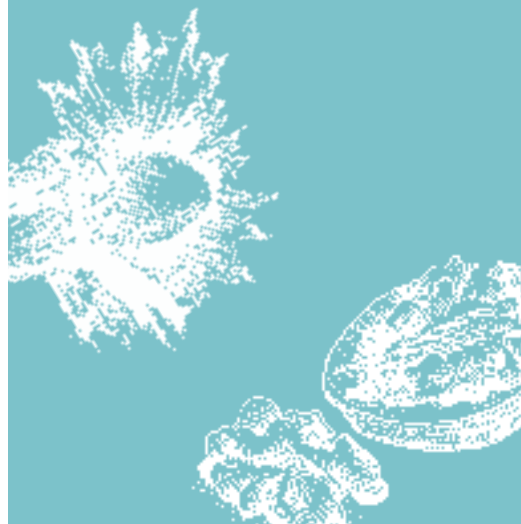

L'Huilothèque
Guide d'essentialité
des huiles

L'EXCELLENCE DEPUIS 1930





Sommaire



04

- Histoire de l'huilerie

07

- Management de la qualité
Sécurité des aliments - Traçabilité

08

- Huiles d'olive

12

- Procédé de fabrication des huiles
vierges de première pression à froid

14

- Huiles quotidiennes

16

- Huiles vitalité - Graines & Fruits

20

- Huiles vitalité
Essence de vie & Composées

22

- Huiles condimentaires

23

- Huiles Bien Être

24

- Procédés de fabrication
des huiles Gourmandes et de l'huile
fruitée aux noix

26

- Huiles Grand Cru en héritage

27

- Tableau de composition
en acides gras

28

- Tableau d'utilisation des huiles

32

- Vinaigres et condiments

33

- Vinaigrettes

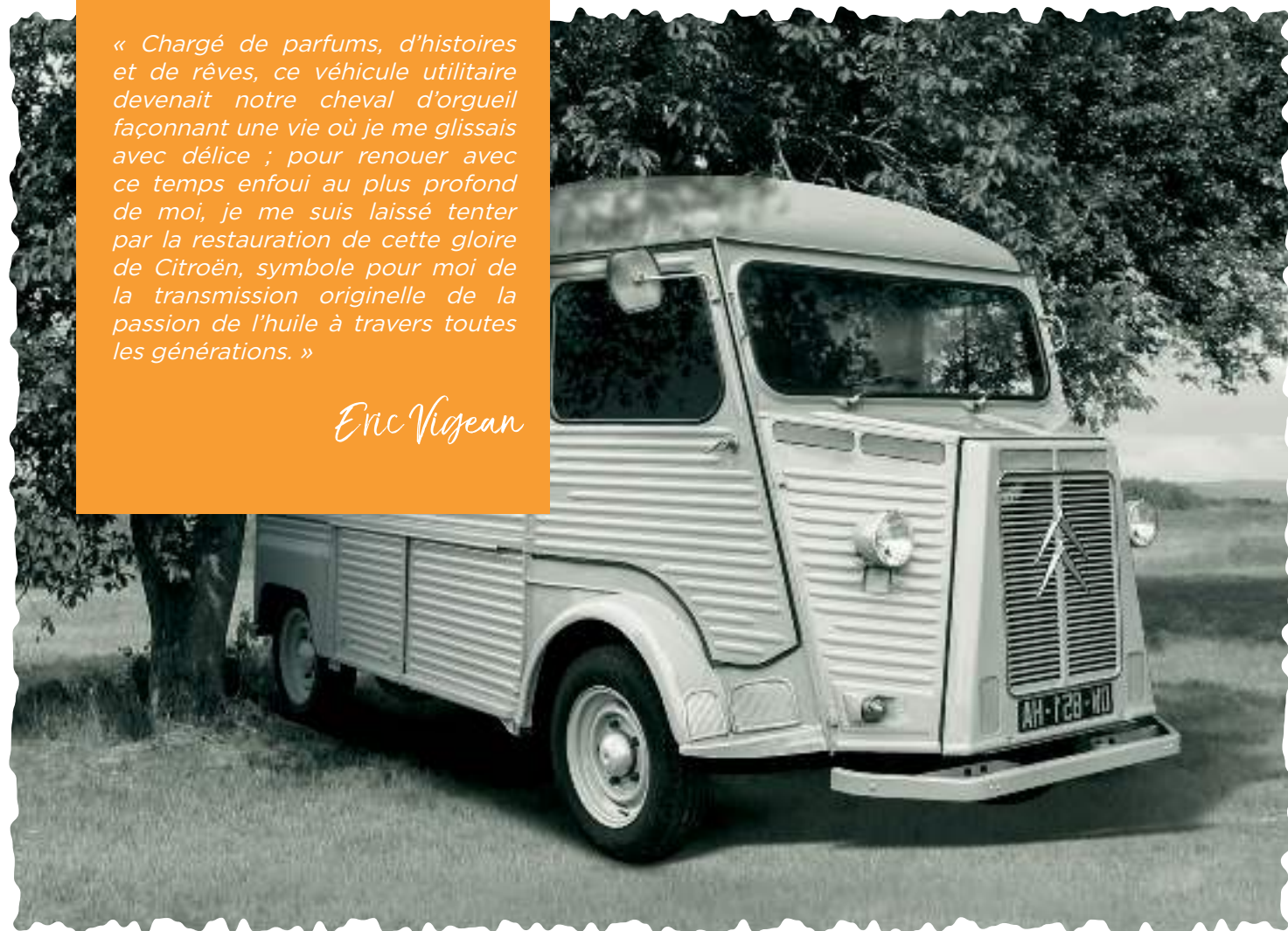
Histoire de l'huilerie

Au fil du temps, **chaque génération perpétue la tradition des Maîtres Huiliers**. André Vigean, le fondateur, produit les huiles gourmandes à l'ancienne. Leur mode de fabrication, propre à la maison Vigean, reste toujours le même. Philippe VIGEAN se consacre tout particulièrement aux huiles de première pression à froid et Eric VIGEAN, très attentif à la diététique, crée la première huile composée du marché : Quatuor, propre à corriger les déséquilibres alimentaires. De nombreuses huiles composées verront le jour pour répondre aux recommandations des nutritionnistes et des consommateurs. Chaque procédé confère à l'huile sa typicité, sa spécificité, ses arômes, sa valeur nutritionnelle et sa stabilité oxydative. C'est pour cela que nos huiles vous offrent un bouquet d'arômes et de saveurs inégalables, expression de la variété des possibilités sensorielles et gustatives.



« Chargé de parfums, d'histoires et de rêves, ce véhicule utilitaire devenait notre cheval d'orgueil façonnant une vie où je me glissais avec délice ; pour renouer avec ce temps enfoui au plus profond de moi, je me suis laissé tenter par la restauration de cette gloire de Citroën, symbole pour moi de la transmission originelle de la passion de l'huile à travers toutes les générations. »

Eric Vigean



Trois générations

QUI PERPÉTUE UN SAVOIR-FAIRE
DE MAÎTRE HUILIER DEPUIS 1930

1^{ère} GÉNÉRATION

André Vigean

Maître Huilier

Une passion pour
le terroir et la tradition
des huiles artisanales



L'histoire commence au début du siècle dernier dans le petit village de Clion-sur-Indre au cœur de la Champagne berrichonne lorsque André Vigean commence à travailler, dans une petite huilerie artisanale, les huiles traditionnelles de noix et de noisette.

Animé par l'instinct d'entrepreneur, il rachète l'huilerie en 1930 et fonde ainsi la Maison Vigean. André Vigean fait partie des précurseurs, conciliant qualité des produits et respect de l'environnement comme en témoignent les paysans, fournisseurs des matières premières et ses clients.

2^{ème} GÉNÉRATION

Philippe Vigean

Maître Huilier

Modernité, dynamisme
et innovation



En prenant la succession de son père à la tête de l'entreprise familiale, Philippe Vigean doit faire face au spectre de l'industrialisation des huileries. Il entreprend dès lors la modernisation de l'huilerie familiale en conjuguant harmonieusement la tradition artisanale avec l'évolution technologique.

Homme de conviction, il met en place un procédé de production des huiles de qualité par pression à froid. Son attachement au respect de l'environnement et à l'éthique sociale lui permet de nouer des rapports privilégiés et de confiance avec ses fournisseurs avec lesquels la maison Vigean a toujours d'étroites relations. Il passe d'une production naturelle à une production certifiée biologique dès 1970 en se formant auprès de Charles-Henri GEOFFROY et de Raoul LEMAIRE.

3^{ème} GÉNÉRATION

Eric Vigean

Maître Huilier

Une vision de l'avenir
de l'entreprise familiale



Poursuivant les efforts de modernisation entrepris par son père Philippe Vigean, Eric Vigean assure, avec une forte notoriété, l'entrée de l'entreprise dans le troisième millénaire. Il fait face à quatre défis majeurs : la compétitivité, les nouvelles exigences réglementaires, l'assurance qualité et le respect de l'environnement.

Pari gagné pour Eric Vigean car il garantit aux consommateurs la constance de la qualité des produits, une meilleure traçabilité et l'élargissement de la gamme des huiles diététiques répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Son défi permanent est le respect de l'environnement pour des huiles de qualité.

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

TRAÇABILITÉ

Tout au long de la chaîne de fabrication de nos huiles, mais aussi pendant leur durée de vie, nous vous garantissons une qualité optimale et une traçabilité maîtrisée jusqu'à la livraison. Depuis longtemps, VIGEAN a intégré au sein de l'huilerie une démarche de Management de la Qualité et un plan de Contrôle approprié afin de répondre à ces objectifs essentiels.



LA DÉMARCHE QUALITÉ ET SÉCURITÉ AU SEIN DE L'HUILERIE VIGEAN, C'EST UNE APPROCHE PRÉVENTIVE BASÉE SUR :

- ▶ Une rigueur dans le choix des matières premières utilisées pour la fabrication de nos huiles, afin de leur donner leurs propriétés gustatives et nutritionnelles uniques.
- ▶ une traçabilité du producteur aux consommateurs.
- ▶ un plan de retrait d'urgence de nos produits en cas de situation de crise.

POUR VIGEAN, LA RÈGLE FONDAMENTALE POUR OBTENIR UNE HUILE DE QUALITÉ C'EST :

- ▶ une matière première irréprochable.
- ▶ des équipements adaptés.
- ▶ des conditions de transport et de stockage appropriées.
- ▶ un atelier de fabrication certifié IFS permettant de garantir la conformité des produits, la traçabilité et la maîtrise des risques liés à l'hygiène des produits alimentaires.

C'EST AINSI QUE LA MAISON VIGEAN GARANTIT AUX CONSOMMATEURS :

- DES HUILES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
- LA MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

Les huiles d'olive

PROCÉDÉ DE FABRICATION DES HUILES D'OLIVE

Il convient de rappeler que parmi les huiles, seules les huiles d'olive sont régies par la législation européenne : procédés de fabrication, critères physico-chimiques et organoleptiques ainsi que les modalités d'étiquetage.

Les huiles d'olive vierges extra sont des huiles obtenues uniquement par procédés mécaniques dans des conditions n'entraînant pas d'altération de l'huile. Seuls les traitements tels que : lavage, décantation, centrifugation et filtration sont autorisés. Pour avoir l'appellation huile d'olive extraite à froid, la température d'extraction ne doit pas dépasser 27°C.

Comment obtient-on une huile d'olive ?

La fabrication d'une huile d'olive vierge est réalisée en trois étapes :

1ÈRE ÉTAPE :

Récolte ou cueillette des olives

La période de cueillette est déterminée par le degré de maturité des olives. Selon les pays, la récolte commence fin octobre et se termine en février. Cette période se caractérise par des modifications physiologiques et de compositions des fruits. Pendant son développement, l'olive passe du vert au violet foncé voire noir pour sa pleine maturité.

2ÈME ÉTAPE :

Tri des olives

La qualité de l'huile est influencée par le traitement opéré lors du tri des olives et de l'élimination des particules solides (pierres, tiges, feuilles). Cette étape est réalisée au moulin. L'opération de nettoyage ou de lavage des olives permet de mieux les classer en fonction de leur qualité.

3ÈME ÉTAPE :

Obtention de l'huile d'olive

Les huiles commercialisées par l'Huilerie VIGÉAN sont obtenues à partir de deux procédés :

PROCÉDÉ A

PROCÉDÉ D'OBTENTION DES HUILES DE 1^{RE} PRESSION À FROID :

1 - BROYAGE

des olives à l'aide de meules en granit jusqu'à l'obtention d'une pâte.

2 - SÉPARATION

des particules solides et récupération de la phase liquide grâce à la répartition de la pâte sur les courtins. Ceux-ci sont ensuite empilés le long de l'axe de la presse hydraulique pour faciliter l'extraction à une température ambiante.

3 - EXTRACTION

de la phase liquide grâce à une pression exercée au niveau de la pâte. On obtient alors un liquide formé d'un mélange d'huile et d'eau de végétation (margines).

4 - EXTRACTION

de la phase huileuse par décantation. L'huile étant plus légère que l'eau de végétation, elle va occuper la partie supérieure du mélange.

5 - FILTRATION de la phase huileuse. Elle permet tout d'abord de conférer à l'huile d'olive sa pureté et sa brillance, puis de limiter la teneur en eau résiduelle susceptible de conduire à une oxydation prématurée de l'huile.

6 - STOCKAGE des huiles d'olive. Pour éviter l'altération thermo-oxydative, les huiles, fraîchement obtenues, sont conservées dans des cuves placées en salle climatisée dont la température est maintenue à 18°C.

PROCÉDÉ B

PROCÉDÉ D'OBTENTION DES HUILES D'EXTRACTION À FROID :

1 - BROYAGE

des olives à l'aide d'un broyeur métallique (à marteaux) jusqu'à l'obtention d'une pâte riche en huile.

2 - MALAXAGE

de la pâte afin d'augmenter le rendement d'extraction de l'huile au niveau des cellules oléifères. Cette opération est effectuée à une température inférieure à 27 °C.

3 - SÉPARATION

des particules solides (grignon ou tourteau) de la phase liquide (huile et eau de végétation) par centrifugation horizontale.

4 - SÉPARATION

de deux phases liquides (huile et margines) par centrifugation verticale. L'huile dont la densité est de 0,916 kg/l est récupérée par le haut.

L'huile d'olive est de nouveau séparée des particules insolubles par décantation.

Le saviez-vous ?

Il existe pour ces huiles deux principaux types de "fruité" qui correspondent à des maturités différentes :

Fruité vert : avec du piquant que l'on appelle l'ardence, dans un registre fraîcheur végétale avec des touches herbacées et de l'amertume.

Fruité mûr ou doux : avec des olives plus mûres qui apportent rondeur et douceur.



Notre sélection d'huiles d'olive

La Maison Vigean propose une gamme d'huiles d'olive soigneusement sélectionnées pour leurs qualités gustatives et leurs origines.





Prim'Olive

Après avoir mis à l'honneur les oiseaux en 2024 et les papillons en 2025, pour leur influence positive, cette année nous souhaitons mettre en avant les abeilles et leur rôle important au sein de nos écosystème.

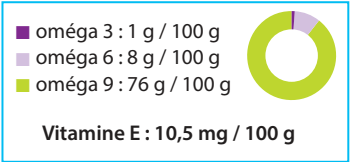
L'huilerie Vigean s'engage à reverser 0.25€/L vendu à l'ADEPIC afin de soutenir l'association qui oeuvre pour la protection des abeilles.



Une huile d'olive précoce est fabriquée à partir d'olives vertes, 9 à 12kg d'olives seront nécessaires pour produire un litre d'huile. Il en résulte une huile au fruité vert piquant, véritable concentré de polyphénols (antioxydants)

Une huile d'olive fruitée est fabriquée à partir d'olives vertes à parmes (dites tournantes) 7 à 8kg d'olives seront nécessaires pour produire un litre d'huile : son fruité vert sera fait de notes d'herbe fraîche ou de pomme verte. Le poivré et l'amertume seront prononcés

Une huile d'olive douce est fabriquée à partir d'olives mûres, 5 à 6kg d'olives seront nécessaires. Cette huile aura une forme de rondeur au léger goût de banane.





OLIVE BIO PRÉCOCE ESPAGNE Andalousie

OLIVE BIO ESPAGNE Andalousie

OLIVE BIO ITALIE Pouilles

OLIVE BIO NON FILTRÉE GRÈCE Péloponnèse Pouilles

OLIVE BIO GRÈCE Crète

OLIVE BIO FRANCE Drôme

OLIVE BIO PORTUGAL Trás-os-montes

OLIVE BIO ESPAGNE Andalousie

OLIVE BIO TUNISIE / ESPAGNE

Variété	Picual, Arbéquina	Arbéquina, Hojiblanca, Picual, Lechin	Oléarola, Coratina	Athinio, Koronéiki	Koronéiki	Tanche	Madural, Verdeal transmontana, Cobrançosa et Cordovil	Arbéquina, Hojiblanca, Picual, Lechin	Tunisie Chemlali et Espagne Arbéquina, Hojiblanca



PROCÉDÉ DE FABRICATION DES HUILES VIERGES DE PREMIÈRE PRESSION À FROID PRODUITES À PARTIR DE GRAINES ET FRUITS SECS

Tous nos fruits et graines sont rigoureusement sélectionnés et contrôlés avant achat. Ce contrôle est réalisé à partir des documents suivants : certificat de production, bulletins d'analyses, examen macroscopique, odeur, etc.

À la réception de la matière première, nous procédons à la vérification des documents, à des prélèvements d'échantillons, à un contrôle en interne et à des analyses auprès de laboratoires indépendants.



1 - RÉCEPTION DES GRAINES

Après la réalisation des tests permettant de garantir la qualité des huiles jusqu'à la DLUO (date limite d'utilisation optimale), nous attribuons un numéro de lot pour chacune des matières premières réceptionnées. Ce numéro de lot sert à l'identification et au suivi de la matière première jusqu'au produit fini. Le stockage est réalisé dans des silos bien entretenus et dont l'hygrométrie est régulée en permanence. Chaque silo est destiné à ne stocker qu'un seul type de matière première afin d'assurer une meilleure traçabilité et d'éviter toute contamination croisée.

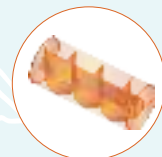
À réception des matières premières, un échantillon d'huile est produit pour faire l'objet de contrôles qui portent sur le mode de production, l'absence de pesticides, d'OGM ou autres composés chimiques de synthèse.

Nous sommes certifiés « biologique » par un organisme indépendant ECOCERT (32 600 l'Isle-Jourdain) qui pratique des audits deux fois par an.



2 - TRITURATION DES GRAINES

Toutes nos matières premières sont rigoureusement nettoyées ou dépoussiérées avant trituration et décortiquées s'il y a lieu. Ceci permettra d'obtenir une huile dont le goût sera celui du fruit ou de la graine crue.



3 - TRANSFORMATION DES GRAINES

Ces matières premières sont transformées grâce à une presse continue : elles sont entraînées à partir d'une vis sans fin à vitesse lente. Elles sont écrasées dans une petite cage située dans la presse, à une température inférieure à 38°C. Il y a extraction à froid à température ambiante, ce qui a pour effet de conserver tout l'intérêt nutritionnel et gustatif des fruits et des graines crus.



4 - FILTRATION DES HUILES

Nos huiles sont simplement filtrées sur papier buvard alimentaire pour leur donner leur limpidité : pas de centrifugation, ni adjuvant chimique.



5 - STOCKAGE DES HUILES

Pour éviter l'altération thermo-oxydative, les huiles fraîchement obtenues sont conservées dans des cuves placées en salle climatisée dont la température intérieure est maintenue en permanence à 18 °C.



6 - L'EMBOUTEILLAGE

Nos huiles sont conditionnées dans des bouteilles en verre teinté et doivent être conservées à l'abri de la lumière et de la chaleur. Chaque bouteille conditionnée porte un numéro de lot servant à sa traçabilité et une date limite d'utilisation optimale (DLUO), gage de la fraîcheur du contenu.

Le saviez-vous ?

Les huiles de 1^{er} pression à froid (100 % premier pur jus cru) sont des huiles dont la qualité nutritionnelle est la plus élevée.

Ces huiles nous fournissent l'énergie nécessaire pour l'activité physique et intellectuelle. Sans elles, nous ne pourrions pas vivre, réfléchir ou agir.

Les scientifiques avancent que la combinaison entre **oméga-3 et oméga-6 est bénéfique pour l'équilibre global de l'organisme**, en participant à la fabrication de nos cellules et au bon fonctionnement de notre système nerveux. **Notre organisme ne sait pas synthétiser les acides gras et ils doivent être apportés par l'alimentation et notamment les huiles.**

À froid, l'huile obtenue est le jus naturel qui renferme tous **les principes nutritifs essentiels**, caractéristiques spécifiques d'un pur produit naturel de qualité.



Les huiles quotidiennes

Ce sont des huiles vierges de première pression à froid extraites à une température inférieure à 42°C. Certaines peuvent être désodorisées par vapeur d'eau. Les graines sont rigoureusement sélectionnées, puis dépoussiérées ou nettoyées avant extraction de l'huile sur de petites presses à vis. Ces huiles sont ensuite décantées puis filtrées sur papier buvard. Le soin apporté au dépoussiérage contribue à ne donner à l'huile que le goût de la graine crue.



**TOURNESOL
LINOLEIQUE
VIERGE BIO**

50 cl, 1 litre, 3 litres

oméga 3 : 0,1 g / 100 g

oméga 6 : 65,9 g / 100 g

oméga 9 : 20,8 g / 100 g

Vitamine E : 62 mg / 100 g

**COLZA
VIERGE BIO**

50 cl, 1 litre, 3 litres

oméga 3 : 11 g / 100 g

oméga 6 : 20 g / 100 g

oméga 9 : 59,6 g / 100 g

Vitamine E : 28,4 mg / 100 g

**CARTHAME
LINOLEIQUE
VIERGE BIO**

50 cl

oméga 3 : 0,2 g / 100 g

oméga 6 : 78 g / 100 g

oméga 9 : 10 g / 100 g

Vitamine E : 43 mg / 100 g

**ASSAISONNEMENT
MAYONNAISE & SAUCE
DÉSODORISÉE BIO**

Tournesol linoléique 100 %
1 litre

oméga 3 : 0,2 g / 100 g

oméga 6 : 55,4 g / 100 g

oméga 9 : 32 g / 100 g

Vitamine E : 49,3 mg / 100 g

**CUISSON
DÉSODORISÉE BIO**

Tournesol oléique 60 %
Tournesol linoléique 40 %
1 litre

oméga 3 : 0,1 g / 100 g

oméga 6 : 26,7 g / 100 g

oméga 9 : 63,1 g / 100 g

Vitamine E : 46,6 mg / 100 g

**FRITURE
DÉSODORISÉE BIO**

Tournesol oléique 100 %
1 litre, 3 litres

oméga 3 : 0,1 g / 100 g

oméga 6 : 6,8 g / 100 g

oméga 9 : 84,7 g / 100 g

Vitamine E : 44 mg / 100 g

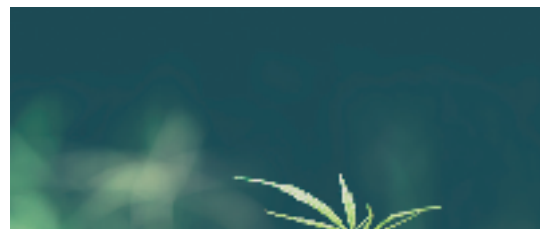
Goût léger

Goût neutre

**RÉSISTE
AUX HAUTES
TEMPÉRATURES**

**HUILES
DÉSODORISÉES**

Les huiles Vigean désodorisées le sont par un jet de vapeur d'eau.



Les huiles vitalité

Graines et Fruits

Ce sont des huiles vierges de première pression à froid. Les fruits ou graines sont rigoureusement sélectionnés, puis dépoussiérés ou nettoyés avant extraction de l'huile sur de petites presses à vis à une température inférieure à 42°C. Elle est ensuite décantée puis filtrée sur papier buvard.

Les huiles de première pression à froid sont les plus intéressantes sur le plan nutritionnel et santé.



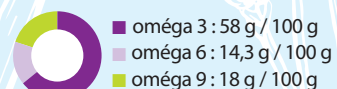
HUILE DE LIN

Cette huile est une excellente source d'oméga-3 qui convient parfaitement à équilibrer les besoins journaliers en acides gras essentiels.



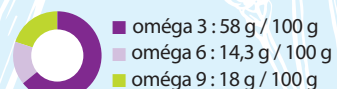
LIN
VIERGE BIO
origine France

25 cl



Vitamine E : 13,4 mg / 100 g

LIN BIO
aromatisé au citron
Composition : 95 % lin
5 % d'huile essentielle)
25 cl



Vitamine E : 13,4 mg / 100 g

ARGAN
VIERGE BIO

10 cl, 25 cl



oméga 3 : 0,2 g / 100 g
oméga 6 : 33,7 g / 100 g
oméga 9 : 46,8 g / 100 g

Vitamine E : 48,5 mg / 100 g

CAMELINE
VIERGE BIO

25 cl



oméga 3 : 39 g / 100 g
oméga 6 : 19,2 g / 100 g
oméga 9 : 15,3 g / 100 g

Vitamine E : 7 mg / 100 g

CHANVRE
VIERGE BIO

25 cl



oméga 3 : 16,7 g / 100 g
oméga 6 : 56,8 g / 100 g
oméga 9 : 12,3 g / 100 g

Vitamine E : 12 mg / 100 g

GERME DE BLÉ
VIERGE

non biologique
25 cl, 50 cl



oméga 3 : 9 g / 100 g
oméga 6 : 58 g / 100 g
oméga 9 : 12 g / 100 g

Vitamine E : 230 mg / 100 g

INCA INCHI
VIERGE BIO

10 cl, 25 cl



oméga 3 : 46 g / 100 g
oméga 6 : 35 g / 100 g
oméga 9 : 8 g / 100 g

Vitamine E : 17 mg / 100 g

MACADAMIA
VIERGE BIO

10 cl, 25 cl



oméga 3 : 4 g / 100 g
oméga 6 : 57,5 g / 100 g
oméga 9 : 8 g / 100 g

Vitamine E : 17 mg / 100 g



NOISETTE VIERGE BIO

25 cl



■ oméga 3 : 0,3 g / 100 g
■ oméga 6 : 9,7 g / 100 g
■ oméga 9 : 80 g / 100 g

Vitamine E : 24,5 mg / 100 g

NOISETTE VIERGE BIO FAIR FOR LIFE

25 cl

NOIX VIERGE BIO

25 cl, 50 cl



■ oméga 3 : 13 g / 100 g
■ oméga 6 : 62 g / 100 g
■ oméga 9 : 15,7 g / 100 g

Vitamine E : 20 mg / 100 g

NOIX VIERGE BIO origine France

25 cl



NOIX DE COCO VIERGE BIO

20 cl



■ oméga 6 : 1,1 g / 100 g
■ oméga 9 : 6,1 g / 100 g

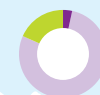
Vitamine E : 0,1 mg / 100 g

Cette huile est produite à partir de la pulpe du fruit râpée en fines lamelles. Ces lamelles sont séchées naturellement à une température rigoureusement surveillée. Elles subissent ensuite une pression à froid dans une petite presse à vis. L'huile de noix de coco vierge contient majoritairement des acides gras à chaîne moyenne qui accélèrent notre métabolisme et apportent une saine énergie. Elle est figée à une t° inférieure à 25°C



PAVOT BLEU CÉLETTE VIERGE BIO

25 cl



■ oméga 3 : 3 g / 100 g
■ oméga 6 : 69 g / 100 g
■ oméga 9 : 15,9 g / 100 g

Vitamine E : 3,6 mg / 100 g



PÉPINS DE COURGE VIERGE BIO

25 cl, 50 cl



■ oméga 3 : 0,7 g / 100 g
■ oméga 6 : 51,3 g / 100 g
■ oméga 9 : 25,9 g / 100 g

Vitamine E : 3,5 mg / 100 g



PÉPINS DE COURGE VIERGE BIO origine Autriche

25 cl



■ oméga 3 : 0,7 g / 100 g
■ oméga 6 : 51,3 g / 100 g
■ oméga 9 : 25,9 g / 100 g

Vitamine E : 3,5 mg / 100 g



PÉPINS DE RAISIN VIERGE BIO

25 cl



■ oméga 3 : 0,4 g / 100 g
■ oméga 6 : 74,2 g / 100 g
■ oméga 9 : 13,4 g / 100 g

Vitamine E : 11,8 mg / 100 g



SÉSAME VIERGE BIO

50 cl, 1 litre, 3 litres



■ oméga 3 : 0,4 g / 100 g
■ oméga 6 : 43,6 g / 100 g
■ oméga 9 : 40,5 g / 100 g

Vitamine E : 11,8 mg / 100 g

Les huiles vitalité

Essence de vie & composées



ESSENCE DE VIE

Hommes de 50 ans et plus
25 cl, 50 cl

- oméga 3 : 10,4 g / 100 g
- oméga 6 : 34,9 g / 100 g
- oméga 9 : 32,2 g / 100 g
- vitamine E : 13,3 mg / 100 g

Composition : 47 % pépins de courge, 28 % cameline, 13 % olive, 12 % colza



ESSENCE DE VIE

Femmes de 50 ans et plus
25 cl, 50 cl

- oméga 3 : 2,9 g / 100 g
- oméga 6 : 45,3 g / 100 g
- oméga 9 : 36,5 g / 100 g
- vitamine E : 42,7 mg / 100 g

Composition : 42 % tournesol, 30 % colza, 12 % olive, 8 % onagre, 8 % bourrache

HUILES COMPOSÉES SPÉCIALES OMÉGA 3

Cette sélection d'huiles composées a été spécialement conçue pour vous apporter les Oméga-3 nécessaires à votre quotidien.



L'ALLIÉE DES SPORTIFS

25 cl

- oméga 3 : 12 g / 100 g
- oméga 6 : 22 g / 100 g
- oméga 9 : 46 g / 100 g

Vitamine E : 12,4 mg / 100 g

Composition : 30 % olive, 30 % colza, 29,5 % cameline, 4 % pépins de raisin, 4 % cumin, 2,5 % spiruline



OMÉGA 3 FORTÉ POUR NOS PETITS

25 cl

- oméga 3 : 15,16 g / 100 g
- oméga 6 : 41,28 g / 100 g
- oméga 9 : 29,62 g / 100 g

Vitamine E : 26,4 mg / 100 g

Composition : 30 % tournesol, 20 % colza, 20 % cameline, 20 % noix, 10 % inca inchi



OMÉGA 3 FORTÉ

10 cl, 50 cl

- oméga 3 : 26 g / 100 g
- oméga 6 : 21 g / 100 g
- oméga 9 : 33 g / 100 g

Vitamine E : 15,5 mg / 100 g

Composition : cameline 60% - colza 35% - lin 5%

Oméga 3 Forte est une huile composée de 3 huiles riches en Oméga-3. Une cuillère à soupe (10 g) d'Oméga 3 FORTE, vous apporte simultanément au quotidien 130% des apports nutritionnels en Oméga 3 conseillés par les nutritionnistes et 13% de la valeur nutritionnelle de référence en Vitamine E

HUILES COMPOSÉES

Les huiles composées apportent l'équilibre nutritionnel entre acides gras essentiels (oméga-3, 6 et 9) et le plaisir gustatif.



OLIVE / CAMELINE

50 cl

- oméga 3 : 10,8 g / 100 g
- oméga 6 : 10,9 g / 100 g
- oméga 9 : 56,7 g / 100 g

Vitamine E : 9,45 mg / 100 g

Composition : 70 % olive, 30 % cameline



COLZA OLIVE

50 cl, 1 litre

- oméga 3 : 6,2 g / 100 g
- oméga 6 : 13,6 g / 100 g
- oméga 9 : 69,3 g / 100 g

Vitamine E : 21 mg / 100 g

Composition : 60 % colza, 40 % olive



TRIOD'OR

50 cl

- oméga 3 : 6,2 g / 100 g
- oméga 6 : 30,6 g / 100 g
- oméga 9 : 50,1 g / 100 g

Vitamine E : 21,4 mg / 100 g

Composition : 70 % colza, 25,5 % pépins de courge, 4,5 % onagre



QUATU'OR

50 cl, 1 litre

- oméga 3 : 6,2 g / 100 g
- oméga 6 : 27,1 g / 100 g
- oméga 9 : 53,7 g / 100 g

Vitamine E : 19,3 mg / 100 g

Composition : 53 % colza, 20 % sésame, 14 % olive, 13 % pépins de courge



QUINTU'OR

50 cl

- oméga 3 : 7,1 g / 100 g
- oméga 6 : 35,1 g / 100 g
- oméga 9 : 46,2 g / 100 g

Vitamine E : 21,8 mg / 100 g

Composition : 54 % colza, 25,5 % sésame, 11 % noix, 5 % chanvre, 4,5 % onagre



OLIVE COCO

50 cl

- oméga 3 : 0,69 / 100 g
- oméga 6 : 10,5 / 100 g
- oméga 9 : 47,5 / 100 g

Vitamine E : 23,8 mg / 100 g

Composition : olive 70%, coco 30%

OLIVE COCO

Solide jusqu'à 19 °C, elle se liquéfie dès élévation de T°C. S'utilise en recette sucrée, salée, en assaisonnement, et supporte très bien la cuisson.

Les huiles condimentaires Nouveautés



Découvrez nos deux nouvelles huiles aromatiques bio, pensées comme de véritables condiments du quotidien : Du'Olive Bergamote, qui associe la douceur de l'huile d'olive à la fraîcheur délicate de la bergamote, et Pikante Symphonie, une recette aux épices et au piment offrant un piquant équilibré. Deux créations originales pour apporter saveur, caractère et créativité à toutes vos recettes, de l'entrée au dessert.



Nos huiles infusées bio Ail et Basilic sont élaborées selon un procédé d'infusion doux qui préserve toute la richesse aromatique et nutritionnelle des plantes. Authentiques, naturelles et gourmandes, elles apportent fraîcheur, caractère et élégance à vos salades, légumes, poissons, viandes et préparations du quotidien.

Les huiles Bien-Être

Celles-ci sont avant tout des huiles alimentaires de 1^{ère} pression à froid que vous pouvez utiliser en usage externe (massage, hydratation, support huiles essentielles...).



ONAGRE-BOURRACHE VIERGE BIO

10 cl

■ oméga 3 : 0,3 g / 100 g
■ oméga 6 : 54,7 g / 100 g
■ oméga 9 : 14,2 g / 100 g

Vitamine E : 8,6 mg / 100 g

Composition :
50% onagre,
50% bourrache



NOYAU D'ABRICOT VIERGE BIO

10 cl

■ oméga 3 : 0,1 g / 100 g
■ oméga 6 : 26,7 g / 100 g
■ oméga 9 : 66,4 g / 100 g
vitamine E : 6,3 mg / 100 g



AMANDE DOUCE VIERGE BIO

10 cl

■ oméga 3 : 0,4 g / 100 g
■ oméga 6 : 23,9 g / 100 g
■ oméga 9 : 68 g / 100 g
vitamine E : 32,5 mg / 100 g



ARGAN VIERGE BIO

10 cl, 25 cl

■ oméga 3 : 0,2 g / 100 g
■ oméga 6 : 33,7 g / 100 g
■ oméga 9 : 46,8 g / 100 g
vitamine E : 48,5 mg / 100 g



AVOCAT VIERGE BIO

10 cl

■ oméga 3 : 0,7 g / 100 g
■ oméga 6 : 9,6 g / 100 g
■ oméga 9 : 17,9 g / 100 g
vitamine E : 83 mg / 100 g



BOURRACHE VIERGE BIO

10 cl

■ oméga 3 : 0,4 g / 100 g
■ oméga 6 : 57,5 g / 100 g
■ oméga 9 : 20 g / 100 g
vitamine E : 4,2 mg / 100 g



CUMIN NOIR OU NIGELLE VIERGE BIO

10 cl

■ oméga 3 : 0,3 g / 100 g
■ oméga 6 : 56,6 g / 100 g
■ oméga 9 : 23,6 g / 100 g
vitamine E : 1,7 mg / 100 g



MACADAMIA VIERGE BIO

10 cl, 25 cl

■ oméga 6 : 4 g / 100 g
■ oméga 9 : 57,5 g / 100 g
vitamine E : 19 mg / 100 g



ONAGRE VIERGE BIO

10 cl

■ oméga 3 : 0,6 g / 100 g
■ oméga 6 : 72,4 g / 100 g
■ oméga 9 : 9 g / 100 g
vitamine E : 15 mg / 100 g

Les huiles gourmandes

cuites au chaudron

PROCÉDÉS DE FABRICATION DES HUILES GOURMANDES ET DE L'HUILE FRUITÉE AUX NOIX

Nous choisissons avant tout des graines et des fruits entiers, ceci afin de limiter leur oxydation. La saveur gourmande de ces huiles est obtenue grâce à la cuisson au chaudron. Celle-ci s'effectue sous la surveillance constante de l'artisan. Il en résulte une huile de fruits ou de graines toastés avec mesure, au goût plus prononcé qu'une huile de première pression à froid. Le procédé reste le même depuis la création de la maison Vigean.



HUILE D'ARGAN GOURMANDE

Son procédé se déroule en plusieurs phases : dépulpage des fruits secs, concassage des noyaux, grillage et mouture des amandons, malaxage, pressage à la main en ajoutant de l'eau tiède pour finir par l'obtention de l'huile par décantation. En terme d'arômes, l'huile d'argan gourmande présente une odeur et une saveur de noisette très prononcées et une belle couleur brune.

HUILES DE NOISETTE ET NOIX GOURMANDES

Le procédé de fabrication comprend les étapes suivantes : nettoyage, décortilage, broyage, cuisson, pression et filtration. Les noisettes et les noix sont broyées sous une meule de granit. La pâte homogène est ensuite cuite dans un chaudron ou poêle, puis pressée sous une petite presse hydraulique pour obtenir l'huile.

HUILE DE PÉPINS DE COURGE GOURMANDE

Elle est obtenue à partir de graines de pépins de courge sans coque (variété spécifique). Les graines sont broyées jusqu'à l'obtention d'une pâte. Cette pâte est toastée dans des poêlettes en fonte et l'huile est extraite sous petites presses hydrauliques. Son goût se caractérise par des notes florales et herbacées.

HUILE DE SÉSAME GOURMANDE

Le procédé de fabrication de l'huile de sésame gourmande exclut l'étape préliminaire de décortilage et de broyage. Les graines de sésame, dépoussiérées, sont toastées pour être ensuite pressées grâce à une petite presse à vis. L'huile de sésame gourmande se distingue par sa saveur et ses arômes caractéristiques qui accompagneront avec bonheur des plats exotiques. Elle présente une forte stabilité oxydative, propriété due à la présence des lignanes liposolubles, la sésamine et la sésamoline.

HUILE FRUITÉE AUX NOIX

Cette huile est composée d'huile de tournesol désodorisée introduite dans la pâte de noix en cuisson. Il en résulte une saveur moins prononcée que l'huile de noix gourmande qui fera l'unanimité (*Composition : 57 % tournesol et 43 % noix*).

Pour chacune de ces huiles gourmandes, la cuisson apportera un goût plus intense que celui des huiles de première pression à froid. Ces huiles sans exception seront filtrées sur papier buvard après décantation, ce qui leur apportera limpidité et brillance.

L'huile de noisette cuite au chaudron



25 cl

les huiles grand cru en héritage

Huiles de noisette et de noix

Elles sont produites d'après la méthodologie des gourmandes : les fruits sont écrasés à la meule de pierre et cuits au chaudron.

Huile d'olive vierge extra

Vigean a fait le choix de cette huile fruitée d'exception produite en Andalousie par l'un de nos producteurs historiques.



**NOISETTE BIO GOURMANDE
GRAND CRU**

25 cl, 50 cl



**NOIX BIO GOURMANDE
GRAND CRU**

25 cl, 50 cl



**OLIVE BIO VIERGE EXTRA
GRAND CRU**

25 cl, 50 cl

**SÉSAME BIO GOURMANDE
GRAND CRU**

25 cl



Composition en acides gras

		Classique Mélange	Saturés (gr pour 100gr)	Monosaturés (gr pour 100gr)	Polysaturés (gr pour 100gr)	Ratio $\omega 6/\omega 3$
	Olive vierge extra	•	14	77	9	8
HUILES QUOTIDIENNES	Assaisonnement mayonnaise & sauce désodorisée	•	10,9	32,3	55,6	-
	Cuisson désodorisée	•	9,1	63,4	26,8	-
	Friture désodorisée	•	7,6	85,2	6,9	-
	Tournesol linoléique vierge	•	13	21	66	71
	Colza vierge	•	8	61	31	2,2
	Carthame linoléique vierge	•	10	11	79	-
HUILES BIEN-ÊTRE	Noyau d'Abricot vierge	•	5,8	67,3	26,8	-
	Amande douce vierge	•	8	68	24	32,5
	Argan vierge	•	19,1	47,2	33,7	-
	Avocat vierge	•	15	70	15	-
	Bourrache vierge	•	16	21	63	62,6
	Cumin noir / Nigelle vierge	•	15,5	24,4	56,9	-
	Macadamia vierge	•	16,5	77,5	6	-
	Onagre vierge	•	9	9	82	83
	Onagre - Bourrache vierge	•	13	18	69	-
HUILES CONDIMENTAIRES	Pikante Symphonie	•	8	82	9	13
	Du'olive-Bergamote	•	16	76	8	10
	Huile infusée à l'ail	•	15	68	17	3,9
	Huile infusée au basilic	•	15	67	18	3,7

		Classique Mélange	Saturés (gr pour 100gr)	Monosaturés (gr pour 100gr)	Polysaturés (gr pour 100gr)	Ratio $\omega 6/\omega 3$
VITALITÉ LIN ET COMPOSÉES	Alliée des sportifs	•	13	52	34	1,8
	Oméga 3 FORTÉ pour nos petits	•	9,8	33,7	56,4	2,7
	Oméga 3 FORTÉ	•	9	44	47	0,81
	Lin vierge/ Lin citron	•	10	18	72	0,25
	Olive - Cameline	•	13,6	63,5	22,7	1
	Colza - Olive	•	9,2	70,9	19,8	2,4
VITALITÉ GRAINES ET FRUITS	Olive - Coco	•	39,6	49,1	11,1	-
	Triod'Or	•	11,2	52	36,8	4,9
	Quatu'Or	•	12	54,7	33,3	4,4
	Quintu'Or	•	10,3	47,5	42,2	4,9
	Argan vierge	•	19,1	47,2	33,7	-
	Cameline vierge	•	11,2	30,6	58,2	0,5
VITALITÉ GRaines ET FRUITS	Chanvre vierge	•	10	13	77	-
	Germe de blé non bio vierge	•	18	15	67	-
	Inca Inchi vierge	•	8	10	82	-
	Macadamia vierge	•	16,5	77,5	6	-
	Noisette vierge/Noisette FFL	•	10	80	10	10
	Noix vierge/ Noix de France vierge	•	9	16	75	4,8
	Noix de coco vierge	•	92	5	2	-
	Pavot Bleu - Œillette vierge	•	12	16	72	23
	Pépins de courge vierge	•	22	26	52	73
	Pépins de courge Autriche	•	22	26	52	73
ESSENCE DE VIE	Pépins de raisin vierge	•	10,7	14,5	74,6	-
	Sésame vierge	•	15	41	44	31,7
	Femmes de 50 ans et plus	•	11,5	38,1	50,4	16,38
	Hommes de 50 ans et plus	•	15	38,1	46,3	3,29

TABLEAU D'UTILISATION DES HUILES

Nos huiles

Oméga



Au frais
après
ouverture

Cuisson maxi

(Acide linoléique = oméga 3 / acide linoléique = oméga 6 / acide oléique = oméga 9)

Oméga 3 Oméga 6 Oméga 9 À froid Fin de cuisson 160°C 180°C 240°C

LES HUILES D'OLIVE
Source importante d'acide oléique ou oméga 9.

LES HUILES D'OLIVE vierge extra, extraites à froid

LES HUILES QUOTIDIENNES
Des huiles d'assaisonnement vierges de première pression à froid, ou désodorisées pour la cuisson ou la friture.

ASSAISONNEMENT MAYONNAISE & SAUCE DÉSODORISÉE : Tournesol linoléique 100 %
CARTHAME LINOLÉIQUE VIERGE
COLZA VIERGE
CUISSON DÉSODORISÉE : Tournesol oléique 60 % - Tournesol linoléique 40 %
FRITURE DÉSODORISÉE : Tournesol oléique 100 %
TOURNESOL LINOLÉIQUE VIERGE

LES HUILES VITALITÉ
GRAINES ET FRUITS
Des huiles vierges de première pression à froid, elles sont les plus intéressantes sur le plan nutritionnel et santé.

ARGAN VIERGE
CAMELINE VIERGE
CHANVRE VIERGE
GERME DE BLÉ VIERGE (NON BIO)
INCA INCHI OU SACHA INCHI VIERGE
MACADAMIA VIERGE
NOISETTE VIERGE / NOISETTE FFL VIERGE
NOIX VIERGE / NOIX VIERGE DE FRANCE
NOIX DE COCO VIERGE
PAVOT BLEU OU CÉILLETTE VIERGE
PÉPINS DE COURGE VIERGE
PÉPINS DE COURGE AUTRICHE
PÉPINS DE RAISIN VIERGE
SÉSAME VIERGE

LES HUILES BIEN-ÊTRE
Avant tout des huiles alimentaires, que vous pouvez utiliser en usage externe (massage, hydratation, support huiles essentielles...). Première pression à froid.

ABRICOT VIERGE (NOYAU)
AMANDE DOUCE VIERGE
ARGAN VIERGE
AVOCAT VIERGE
BOURRACHE VIERGE
CUMIN NOIR / NIGELLE VIERGE
MACADAMIA VIERGE
ONAGRE VIERGE
ONAGRE - BOURRACHE VIERGE

TABLEAU D'UTILISATION DES HUILES



Nos huiles



Oméga



Au frais
après
ouverture



Cuisson maxi

(Acide linoléique = oméga 3 / acide linoléique = oméga 6 / acide oléique = oméga 9)

Oméga 3

Oméga 6

Oméga 9

À froid

Fin de cuisson

160°C

180°C

240°C

LES HUILES CONDIMENTAIRES

PIKANTE SYMPHONIE
DU'OLIVE BERGAMOTE
HUILE INFUSÉE À L'AIL
HUILE INFUSÉE AU BASILIC

LES HUILES LIN ET COMPOSÉES

Un équilibre nutritionnel entre les acides gras essentiels (Oméga 3, 6, 9) et le plaisir gustatif. Première pression à froid.

ALLIÉE DES SPORTIFS 30 % olive, 30 % colza, 29,5 % cameline, 4 % pépins de raisin, 4 % cumin, 2,5 % spiruline
OMÉGA 3 FORTÉ POUR NOS PETITS 30 % tournesol, 20 % colza, 20 % cameline, 20 % noix, 10 % inca inchi
OMÉGA 3 FORTÉ : cameline 60% - colza 35% - lin 5%
LIN VIERGE / LIN CITRON
OLIVE - CAMELINE : 70 % olive - 30 % cameline
COLZA - OLIVE : 60 % colza - 40 % olive
OLIVE - COCO : 70 % olive - 30 % coco
TRIOD'OR : 70 % colza - 25,5 % pépins de courge - 4,5 % onagre
QUATU'OR : 53 % colza - 20 % sésame - 14 % olive - 13 % pépins de courge
QUINTU'OR : 54 % colza - 25,5 % sésame - 11 % noix - 5 % chanvre - 4,5 % onagre

LES HUILES ESSENCE DE VIE

Ces huiles Santé s'adaptent pour couvrir les besoins nutritionnels spécifiques. Vitamine E.

FEMMES DE 50 ANS ET PLUS : 42 % tournesol - 30 % colza - 12 % olive - 8 % onagre - 8 % bourrache
HOMMES DE 50 ANS ET PLUS : 47 % pépins de courge - 28 % cameline - 13 % olive - 12 % colza

LES HUILES GRAINES ET FRUITS GOURMANDES CUITES AU CHAUDRON

Amplification des saveurs par la cuisson.

ARGAN GOURMANDE
FRUITÉE AUX NOIX GOURMANDE : 57 % tournesol - 43 % noix
NOISETTE GOURMANDE
NOIX GOURMANDE
PÉPINS DE COURGE GOURMANDE
SÉSAME GOURMANDE

LES HUILES GRAND CRU

Sélection au goût unique.

NOISETTE GOURMANDE GRAND CRU
NOIX GOURMANDE GRAND CRU
OLIVE VIERGE EXTRA GRAND CRU
SÉSAME GOURMANDE GRAND CRU

Vinaigres et condiments



- CRÈME DE BALSAMIQUE**
25 cl
- VINAIGRE BALSAMIQUE**
25 cl, 50 cl
- VINAIGRE DE VIN ROUGE**
50 cl
- VINAIGRE DE VIN ROUGE AROMATISÉ FRAMBOISE**
50 cl
- VINAIGRE DE CIDRE ORIGINE FRANCE**
50 cl, 1 litre
- VINAIGRE DE CIDRE ORIGINE FRANCE**
50 cl, 1 litre



- 1 - SAUCE SALADE À L'HUILE D'OLIVE BIO**
50 cl
- 2 - SAUCE SALADE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE BIO**
50 cl
- 3 - SAUCE CRUDITÉS AUX FINES HERBES BIO**
50 cl
- 4 - SAUCE CRUDITÉS À L'AIL ET À LA CIBOULETTE BIO**
50 cl



- 1 - MOUTARDE BIO DE DIJON NATURE** 215 g
- 2 - MOUTARDE BIO À L'ANCIENNE** 205 g
- 3 - MAYONNAISE NATURE BIO** 185 g

Vinaigrettes

Découvrez notre vinaigrette bio fruitée aux noix, vinaigre balsamique et sauce soja, une création gourmande pensée comme un véritable condiment. Son équilibre subtil entre rondeur, intensité et notes umami sublime aussi bien les salades que les légumes, céréales, viandes ou poissons, à froid comme à chaud.



Nouveauté



- 1 - SAUCE VINAIGRETTE FRUITÉE AUX NOIX, VINAIGRE BALSAMIQUE ET SAUCE SOJA**
24cl
- 2 - SAUCE VINAIGRETTE FRAMBOISE-ORANGE**
24 cl
- 3 - SAUCE VINAIGRETTE TOMATE-THYM**
24 cl
- 4 - SAUCE VINAIGRETTE CURCUMA-GINGEMBRE**
24 cl



Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2012

Les maisons labellisées « Entreprise du Patrimoine Vivant » se caractérisent par :

- la mise en œuvre d'un savoir-faire rare reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de hautes technicités,
- la détention d'un patrimoine économique spécifique issu de l'expérience manufacturière,
- l'attachement à un territoire.



1930

Création de l'huilerie par André Vigeon

1970

Début de notre engagement dans l'agriculture biologique

1976

Reprise de l'entreprise par Philippe Vigeon

1984

Date d'arrivée d'Éric Vigeon dans l'entreprise

2004

Obtention du titre prestigieux de Maître artisan huilier de France

2012

Obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant



2015

Obtention de l'appellation producteur artisan de qualité par le Collège culinaire de France

2017

Renouvellement du label Entreprise du Patrimoine Vivant

2018

Obtention du trophée des Pionniers de la bio

2020

90 ans de l'huilerie Vigeon

2025

Obtention de la certification IFS

Renouvellement du label Entreprise du Patrimoine Vivant



Ce livre a été élaboré pour vous aider à faire le bon choix de nos huiles lors de vos différents achats. Les informations contenues dans ce livre s'appliquent uniquement dans le domaine de l'alimentation et les soins de la peau.

Les renseignements qu'il contient sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné, à la date de l'édition de notre livre. Ils sont donnés de bonne foi. L'attention des consommateurs est en outre attirée lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux mentionnés par nos soins. Si tant est, veuillez au préalable nous contacter ou demander conseil à un nutritionniste.

Avec la collaboration du Dr Hemery Fernand MOUTETE Génie Biologique et Médical Epidémiologiste Diplômé de Santé publique et de Jean-François QUESADA, titulaire de la certification de personnes en HACCP de Calyxis Expert Méthode SMSDA/HACCP n°0001 Validité 06-01-2018, de l'organisme de formation et de conseil SPECIA, partenaire de la société Vigeon.



Tél. : 02 54 38 64 49

11, rue des Varennes
36700 CLION-SUR-INDRE
- FRANCE -

WWW.HUILERIEVIGEAN.COM

contact@huilerievigean.com



Prix de vente : 7 €



En application de la loi du 11 mars 1957, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage, sans autorisation du propriétaire.
Huilerie Vigean® - 7^{ème} Édition - Août 2026. Imprimerie BODIN - 36500 ST LACTENCIN (France). Imprimé sur papier recyclé. Conception : Romane PROT Communication