

Saveurs Biohuiles

Oléogenius

Saveurs Biohuiles est un petit atelier de pressage d'huiles installé à Saint-Père-Sous-Vézelay dans l'Yonne, au sein du Parc Naturel Régional du Morvan. Nicolas Nansot y produit toute l'année une gamme d'huiles à partir de graines issues de l'agriculture biologique.



Noix, Noisette, Amande, Colza, Sésame, Cameline, Oeillette, Pépins de Courges, Chanvre ...
Toutes ces huiles sont élaborées par une seule pression à froid, afin de préserver tous les constituants essentiels (vitamines, acides mono et poly-insaturés).

Le préchauffage est banni (même s'il permet d'obtenir un rendement de +10% en huile) car il altère ces constituants essentiels.

Lors de la pression à froid, l'opération est menée en douceur et en une seule et unique pression.

Il se crée alors une chaleur naturelle due à l'écrasement mécanique des graines qui ne doit pas dépasser 40°. Les huiles ainsi extraites sont dites vierges et développent des saveurs uniques et propres à chacune d'elles.

Ces huiles vierges sont obtenues exclusivement par des procédés mécaniques et n'ont subi aucun traitement chimique ni aucune opération de raffinage.

On peut ainsi les mettre en bouteilles de verre foncé pour leur conservation.

Pendant la saison d'hiver, Nicolas Nansot assure également un service de pressage à façon pour les particuliers. Chacun peut à sa guise faire presser son huile (en majorité de la noix, mais aussi de la noisette, ou toute autre graine oléagineuse).



Sur rendez-vous, seul ou en groupe, vous pourrez assister à un pressage et remarquer toute l'authenticité d'une fabrication artisanale à partir de graines sélectionnées, vous garantissant des produits naturels sans traitements chimiques, clarifiés uniquement par décantation et filtration.
Ensuite, vous dégusterez notre gamme d'huiles pour y dénicher des saveurs nouvelles, originales et surprenantes. Vous pourrez ainsi réaliser de nouveaux assaisonnements en associant plaisir, gastronomie et santé.

Présentation des Produits

Mignonette dégustation 5 cl
Fermeture mécanique



3 flacons empilables de 25 cl
En coffret kraft ondulé



3 flacons empilables de 5 cl
En coffret kraft ondulé



Bouteille de 25 cl
Bouchon plastique à tête



Bouteille de 50 cl
Bouchon plastique à tête



Vente sur place, prendre rendez-vous ou téléphoner avant votre visite

Les Huiles Vierges

• Noisette

Elle possède une grande teneur en acides gras mono-insaturés, ceux qui contribuent à la diminution du "mauvais cholestérol". Elle est bénéfique pour les systèmes nerveux et urinaire. Elle participe au maintien de l'hydratation de la peau, assurant souplesse et douceur.

• Cameline

Elle est, avec l'huile de lin et de chanvre, l'une des plus riches en oméga 6 (19%) et surtout en oméga 3 (43%) du fait de la présence de l'acide gras alpha-linolénique. 100 mg d'huile de cameline contiennent de plus 15 mg de vitamine E. Elle est conseillée pour le rétablissement de la balance O-6/O-3 d'un régime alimentaire. Actions bénéfiques reconnues dans la prévention des facteurs de risque des maladies cardiovasculaires.

• Noix

L'huile de noix contient un acide gras peu répandu et essentiel, non synthétisé par l'homme, indispensable pour les fonctions visuelles et cérébrales. Riche en vitamine B6, elle contribue à la prévention des maladies cardio-vasculaires.

• Colza

Malgré une mauvaise réputation en raison d'accidents alimentaires survenus avec d'anciennes variétés de graines, c'est une huile riche en vitamine E (antioxydant) qui possède une très faible teneur en acides gras saturés et reste une des meilleures sources en acides gras essentiels rares. Elle est considérée aujourd'hui comme un des piliers du régime crétois, médicalement reconnue pour lutter contre les maladies cardio-vasculaires. Le rapport entre les différents acides gras qu'elle contient permet de réaliser un équilibre parfait. C'est une huile exceptionnelle sur le plan diététique.

• Sésame

Elle possède une forte teneur en acides gras insaturés ce qui en fait une huile très bien équilibrée, à fort pouvoir émulsifiant (présence de lécithine), qui limite le dépôt du cholestérol et des graisses saturées dans les artères. Elle est donc très conseillée dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. En massage, elle calme la douleur, augmente l'élasticité de la peau et de ce fait, ralentit le phénomène de vieillissement.

• Pépin de Courge

Utilisée depuis la nuit des temps, dans toutes les civilisations, c'est un remède aux vertus reconnues comme vermifuge mais aussi dans la prévention de la carie dentaire, de la décalcification osseuse ou bien encore ayant une action bénéfique sur le fonctionnement de la prostate.

• Amande

Elle présente une teneur importante en acides gras essentiels. Ces acides gras permettent entre autres de prévenir certaines maladies cardiovasculaires, d'abaisser le taux de LDL (mauvais cholestérol) dans notre sang. Riche en vitamines A, D et E, elle rentre dans le traitement des peaux sèches et irritées. Elle accélère également la guérison de nombreuses agressions au niveau de la peau. Elle chasse les pellicules ainsi que les vergetures, elle est anti-âge, régénératrice et hydratante.

• Œillette

C'est une des huiles les plus riches en acides gras poly-insaturés. Sa faible teneur en acides gras saturés et son équilibre en acides gras mono-insaturés en font une huile recommandée dans la prévention des maladies cardio-vasculaires et la baisse du mauvais cholestérol.