

## Nomination de Yann Terrien à la Direction Générale de l'Huilerie Vigean

**Février 2025 à Clion, Indre.** La **Maison Vigean**, référence incontournable dans l'univers des huiles artisanales et biologiques, annonce la nomination de **Yann Terrien au poste de Directeur Général**. Avec une expertise reconnue dans le secteur agroalimentaire et une passion pour les produits d'exception, il prend la tête de cette entreprise familiale pour **insuffler une nouvelle dynamique** tout en respectant l'héritage transmis depuis trois générations.

### Une Vision d'Avenir pour la Maison Vigean

Fort de son expérience, Yann Terrien entend poursuivre et renforcer les engagements de la Maison Vigean autour de trois axes majeurs :

- **Service et Proximité** : Priorité absolue à la satisfaction des clients en garantissant **expertise, flexibilité et transparence**.
- **Qualité et Excellence** : Maintien d'un **niveau d'exigence optimal**, tant sur les produits que sur les services associés.
- **Compétitivité et Innovation** : Développement de nouvelles références tout en optimisant les partenariats et processus pour une adaptation constante aux évolutions du marché.



*"Jesuishonorédeprendrela directiondecettebellemaison, riched'unsavoir-faireuniqueet d'unengagement sans faille pour la qualité et l'authenticité. Notre mission : continuer à prendre soin de la santé des hommes et de la planète en mettant le vrai dans les assiettes. Notre ambition : poursuivre cette aventure familiale tout en modernisant notre approche pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs."* – Yann Terrien, Directeur Général de la Maison Vigean

### Un Engagement Fort pour l'Avenir

L'année 2025 marquera un tournant pour la Maison Vigean avec **de nouvelles initiatives stratégiques** visant à **séduire de nouveaux consommateurs** et à renforcer sa position sur le marché des huiles gastronomiques et bio. Santé, traçabilité, responsabilité environnementale et goût authentique seront au cœur des innovations à venir.

### À propos de la Maison Vigean

Fondée en 1930 à Clion-sur-Indre, la Maison Vigean, huilerie artisanale française, travaille ses produits avec une excellence et une exigence intactes. Avec une qualité de production biologique et unique, l'Huilerie propose une large gamme d'huiles d'olive, Grand Cru, Gourmandes, Graines et fruits, Quotidiennes, Essence de Vie et bien-être, toutes issues d'un savoir-faire ancestral.

1970 : la Maison Vigean passe dans le bio.

2012 : l'Huilerie obtient le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant)

2015 : la Maison obtient la distinction "Collège Culinaire de France"