

## Focus



### Une huilerie à Neuville : C'est le pari que c'est lancé Thomas DEFIVE il y a un an...

Installé depuis 2017 avec sa petite famille à Neuville, Thomas DEFIVE, âgé de 37 ans, franchissait le pas de l'entrepreneuriat et créa en avril 2022 avec son père : l'Huilerie de l'Artois.

Après des études en ingénierie agricole, fort de ses expériences professionnelles passées notamment en Autriche dans une exploitation de production de graines de courges et ancré dans son territoire, Thomas DEFIVE avait pour volonté de se lancer dans la transformation et la commercialisation de productions agricoles locales. Avec l'arrivée des enfants et une épouse médecin pédiatre à Arras, le couple ajoutait naturellement une cuillère d'huile dans les différentes purées de leurs bambins, convaincu des bienfaits nutritionnels des huiles.

Ainsi née, le mot d'ordre de L'huilerie d'Artois est de produire une huile vierge gastronomique, 100% locale, de qualité : le goût du bon et de l'authenticité. L'huilerie de l'Artois trouve ses matières premières uniquement dans les exploitations agricoles des Hauts de France (Frévent, St Pol...). Huile de courge, de lin, de Colza, de Caméline, de Tournesol, de Chanvre et de Noix, ces 7 huiles sont pressées à froid, filtrées et conditionnées dans ses ateliers situés à 16 kms de Neuville, à Berles-Monchel. Le procédé d'extraction à froid sans solvant préserve ainsi le goût des huiles, les saveurs et les richesses nutritionnelles telles que les Oméga 3 et les vitamines. Des huiles gastronomiques au goût et à l'intensité diversifiés qui permettent une créativité culinaire dans les accords mets et saveur.

En 2022, dans son atelier, ce ne sont pas moins de 5000 kg de matières premières qui ont été ainsi transformées en huile.

A travers ces huiles, L'Huilerie d'Artois met l'accent également sur l'ancrage historique. Une production qui n'est pas atypique dans l'Arrageois puisque dans les années 1850, la région comptait de nombreux moulins à huile appelés tordoirs.

L'Huilerie d'Artois est également une entreprise qui se veut éco-responsable puisqu'aucun déchet n'est généré. A savoir que 10 kg de graines ou fruits à coque génèrent 3 litres d'huile et 7 kg de tourteaux riches en protéines. Ce tourteau est valorisé pour l'alimentation animale ou en farine pour l'alimentation humaine.

Conditionnées majoritairement en bouteille de 25cl, les huiles produites sont majoritairement commercialisées dans les épiceries fines des alentours (par exemple chez TROGNEUX), dans les moyennes surfaces (tel qu'Epicoop ou Intermarché) ou sur les marchés des producteurs et autres rendez-vous des produits du terroir ( par exemple : le 14 mai au marché des Artisans à St Laurent Blangy). Autre nouveauté : le Rucher Neuvilleois et l'Huilerie d'Artois proposent conjointement leurs produits (miel et huiles) à la vente tous les premiers samedis de chaque mois dans les locaux des Ruchers Neuvilleois situés 54 bis rue du Canada depuis le 1er avril. Les Neuvilleois peuvent également se rapprocher de M. DEFIVE qui se fera une joie de leur faire découvrir son savoir-faire. Il faut compter entre environ 3 euros pour une bouteille d'huile de Colza et jusqu'à 12 euros pour l'huile de courge.

Parmi les nouveaux défis que s'est lancés l'Huilerie d'Artois : La première cuvée d'Huile de Noix vient de voir le jour. Elle a été baptisée « Cuvée Colette » en hommage à la grand-mère de notre entrepreneur Neuvilleois, soutien quotidien indéfectible du projet. La particularité de cette huile réside dans le fait que les noix proviennent à 100 % de l'Artois. Pour ce faire, la huilerie d'Artois a proposé aux particuliers du territoire de racheter les noix de leurs jardins afin de les valoriser en huile. Pour cette première, ce ne sont pas moins de 2000 kg de noix qui ont été ainsi collectés. Une opération qui sera répétée à l'automne. Propriétaires de noyers sur la commune, si vous êtes intéressés par cette collecte, restez attentifs, nous ne manquerons pas de vous informer de la marche à suivre...

Pour toutes informations :

[www.huilerie-artois.fr](http://www.huilerie-artois.fr)

Facebook : Huilerie d'ARTOIS

Contact : Thomas DEFIVE [thomas@huilerie-artois.fr](mailto:thomas@huilerie-artois.fr)

