

# L'Artois et l'oméga

Il met des oléagineux sous pression pour nous faire du bien. Thomas Defives, artisan huilier à Neuville-Saint-Vaast, a créé l'Huilerie d'Artois pour mettre de bonnes huiles dans nos assiettes.

TEXTE : CLAIRE DEGRAENE

« Il faut 5 kg de noix et 2 kg de cerneaux pour produire 1 litre d'huile », raconte Thomas Defives, qui, heureusement, a investi dans une très bonne casseuse-énoiseuse mécanique. Ce qui n'empêche pas sa grand-mère Colette de veiller aux grains. Normal, quand on a donné son nom à une cuvée spéciale et que l'on avait prêté à son petit-fils qu'un jour peut-être, il ferait de l'huile de noix. L'huilerie d'Artois est une très belle histoire. Celle d'un ingénieur agricole de formation, ancien négociant en céréales qui a décidé de créer son entreprise. C'est dans une ancienne écurie familiale à Berles-Monchel qu'a été créé l'atelier il y a un an. Thomas aime aussi à rappeler qu'ici dans le pays d'Artois, il y avait autrefois de nombreux tordoirs (moulins).

## RICHES HUILES

Sous ses presses, à froid, les graines de lin, de cameline, de courge, de chanvre, de colza, de tournesol et les noix, tous issus de cultures des Hauts-de-France, deviennent des ors liquides concentrés de bonnes choses. « Mon épouse, pédiatre, a toujours supplémen-té l'alimentation de nos trois enfants avec une cuillère d'huile de lin extrêmement riche en omégas », explique Thomas Defives. Et chacune des huiles produites ici à ses propriétés et son intérêt nutritionnel : « l'huile de colza et de tournesol sont destinées à une consommation courante, l'huile de cameline est très florale et fraîche, l'huile de courge chaleureuse et l'huile de chanvre intense et pétillante. » Elles sont commercialisées sous la marque Oléo en épicerie fine ou sur les marchés. Pour mettre de belles huiles dans nos rouages. ■



**L'Huilerie d'Artois**  
60, rue du Canada,  
62580 Neuville-Saint-Vaast  
Tél. : 06 33 17 88 32  
contact@huilerie-artois.fr  
f @Huilerie d'Artois