

## Une première bougie et une gamme enrichie pour Huilerie d'Artois

Huilerie d'Artois, l'entreprise créée par Thomas Devife, fête sa première année d'existence. Une petite entreprise qui a évolué et a étoffé sa gamme, qui s'enrichit d'un nouveau produit, une huile de noix commercialisée depuis ce week-end.

PAR ALEXIS DEGROOTE  
arras@lavoixdunord.fr

**BERLES-MONCHEL.** L'entreprise Huilerie d'Artois de Thomas Devife, dont l'atelier est basé à Berles-Monchel, a fêté son premier anniversaire le 1<sup>er</sup> avril. La production d'huiles végétales sous la marque Oléo a véritablement débuté cet été, et depuis, le projet mûri par celui qui travaillait dans le domaine de l'agro-fourriture a grandi. Les trois premières huiles, faites avec des graines de lin, courge et cameline sont toujours présentes. Avec la même philosophie : se fournir en graines locales, issues de productions du Ternois et de la Somme. « Elles sont à moins de 100 km de l'atelier de production ». À ces trois huiles ont pu s'ajouter de nouveaux produits, comme de l'huile de colza et de tournesol. Une huile de cuisson, alors que les premières se prêtent à l'assaisonnement.

### L'HUILE DE CHANVRE, « UNE PRESTATION À FAÇON »

Thomas Devife travaille aussi le chanvre, dans le cadre d'une « prestation à façon. Je propose à des agriculteurs qui ont produit leurs graines de les presser de les triturer. Je produis de l'huile qu'ils

peuvent vendre sous leur marque. Je viens par exemple de recevoir 600 kilos de chanvre, ça va donner entre 150 et 200 litres d'huile ». Pour fêter la première bougie de l'Huilerie d'Artois, Thomas Devife va commercialiser sa nouvelle huile à partir de mercredi de 16 h à 18 h à Neuville-Saint-Vaast, au Rûcher neuvillois. « Avec cet apiculteur, on veut proposer un marché de producteurs chaque premier samedi du mois ».

« On a lancé un appel aux habitants du secteur pour qu'ils nous vendent leurs noix, pour rester sur une production locale. »

Pour ce premier rendez-vous, les clients pourront découvrir la toute nouvelle huile de noix de Thomas Devife, dont l'outil de production n'était initialement pas adapté pour travailler cette matière. Autre souci, il n'y a pas vraiment de sites de production de noix dans la région. « On a lancé un appel aux habitants du secteur pour qu'ils nous vendent leurs noix, pour rester sur une production locale ». Si habituellement, Thomas Devife fait de l'huile pressée à froid, « celle-ci est légèrement chauffée, ça lui



Thomas Devife présente sa nouvelle huile de noix samedi, au Rûcher neuvillois.

donne un petit goût torréfié. Gustativement, elle est très intéressante ». Une première production qui prendra le nom de « Cuvée

Colette », le prénom de la grand-mère de Thomas Devife, qui lui avait glissé l'idée de cette production. ■

### DIVERSIFIER LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

Au départ, Thomas Devife était parti pour commercialiser ses huiles dans des épiceries fines. « C'est un corps de métier qui souffre, j'ai tenté de trouver d'autres débouchés ». Comme les grandes et moyennes surfaces, ainsi que la restauration. « Des chefs travaillent avec mes huiles ». Thomas Devife vise aussi les marchés de producteurs, comme celui qui vient de débiter à Aubigny-en-Artois. D'autres circuits de commercialisation pourraient arriver. « Je souhaite développer une huile qui pourra être utilisée par des producteurs de savon. Une prochaine étape pourra également être d'entrer dans la restauration collective ». Le chef d'entreprise souhaite aussi surfer sur le fait qu'en cette année 2023, les Hauts-de-France sont région européenne de la gastronomie. « Je suis devenu ambassadeur de ce rendez-vous. On s'engage à faire la promotion des produits de nos terroirs, on participe à des rendez-vous ».