

Neuville-Saint-Vaast: Thomas Defive produit de l'huile made in Hauts-de-France

La Huilerie d'Artois a ouvert ses portes en avril. Thomas Defive et son père y produisent des huiles à partir de matière première provenant d'agriculteurs des Hauts-de-France

Par Aurélie Delforge | Publié le 16/08/2022



Thomas Defive a produit une première gamme de trois huiles, Oléo.



Courge, caméline, lin. Voilà les trois vedettes qui composent la première gamme d'huiles produites par Thomas Defive : la gamme Oléo. Si le siège social est installé à Neuville-Saint-Vaast, la fabrication des huiles se déroule à Berles-Monchel, dans le corps de ferme des beaux-parents de Thomas Defive, 36 ans.



Thomas Defive a installé la production chez ses beaux-parents à Berles-Monchel.

Un process zéro déchet

En février 2021, il part se former, à Bordeaux, grâce à une interprofessionnelle, l'Iterg. « *Le métier d'huilier est un métier très pauvre en formation. Beaucoup d'huiliers se forment sur le tas. C'était un challenge.* »

En avril 2022, il lance sa première production : « *Je me donne deux ans pour tester différentes manières de fabrication, pour tester l'outil et l'optimiser.* »



Il se fournit en graines de lin, de courge et de caméline auprès d'agriculteurs des Hauts-de-France.

Après avoir travaillé dans le négoce agricole pendant 15 ans et avoir notamment fait un crochet en Autriche, Thomas avait l'envie d'entreprendre. « *J'avais envie de créer quelque chose, d'aller plus loin, de donner plus de valeur et de la valeur ajoutée à la production des agriculteurs que je croisais dans mon métier.* »

La bière, le vin... plusieurs idées lui viennent. « *Mais ces secteurs étaient déjà pris et je voulais donner une connotation régionale à un produit beaucoup consommé mais qui n'était pas produit ici* », souligne l'entrepreneur.

Sur le modèle de la micro-brasserie

L'huile s'impose à lui : « *Ce que l'on consomme le plus, c'est l'huile d'olive, mais ce n'est pas local et parfois même pas français. Mon idée, c'était de transformer des fruits ou graines à coque en huile.* »

Avec un cabinet, il réalise différentes études. Des agriculteurs le font déjà mais en toute petite quantité, ainsi que de grandes structures françaises, voire internationales. « *Je voulais faire l'intermédiaire et me caler sur le modèle de la micro-brasserie.* »

Il travaille les graines de courge, de caméline et de lin, qui proviennent toutes d'agriculteurs régionaux. Chaque graine possède des spécificités, des propriétés, que Thomas souhaite préserver. Il a donc choisit la pression à froid et fait des huiles vierges. « *Il n'y a aucune utilisation de produit qui pourrait dénaturer les huiles, je recherche la préservation des Oméga 3.* » Les qualités nutritionnelles sont ainsi respectées et mises en avant.

Pour aller au bout de son process, Thomas est dans une démarche zéro déchet. Le seul déchet issu des graines, les tourteaux, il le valorise : « *Cela sert aux agriculteurs pour l'alimentation des bêtes, c'est riche en protéines.* »

« *Mon idée, c'était de transformer des fruits ou graines à coque en huile.* »

Thomas Defive

Après son premier salon en juin lors de Terres en fête, Thomas poursuit le démarchage d'éventuels clients et partenaires, qui seraient prêts à commercialiser la gamme Oléo ou même à la cuisiner.

Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) : [Économie et finances](#) | [Entreprises](#) | [Berles-Monchel \(62690, Pas-de-Calais\)](#) | [Neuville-Saint-Vaast \(62580, Pas-de-Calais\)](#)

L'Avenir de l'Artois –
Publié le 16/08/2022