

le rendez-vous éco

Avec l'Huilerie d'Artois, qualités nutritives et couleurs locales

Thomas Defive a lancé son entreprise, Huilerie d'Artois, dont l'atelier de production se trouve dans une exploitation agricole de Berles-Monchel. Sous la marque Oléo, il commercialise pour l'instant trois huiles, à base de graines de lin, courge et caméline, issues de productions locales. Rencontre.

PAR ALEXIS DEGROOTE
arras@lavoxdunord.fr

BERLES-MONCHEL. Huilerie d'Artois, c'est local, familial, éco-responsable, et c'est désormais totalement opérationnel. L'entreprise de fabrication d'huiles végétales, dont l'atelier se trouve à Berles-Monchel, a été lancée par Thomas Defive, un habitant de Neuville-Saint-Vaast originaire d'Hermaville. Ingénieur agricole de formation, il a travaillé dans le secteur de l'agro-alimentaire. « J'ai été négociant en céréales, j'ai beaucoup voyagé. Ça me plaisait mais j'avais en moi l'envie d'entreprendre ».

« Avec une tonne de caméline, on produit 300 à 400 litres d'huile en fonction de la qualité des graines et 700 kilos de tourteaux. »

Avec son épouse, médecin pédiatre, il a deux enfants. « Dans chacun de leurs plats, on mettait une petite cuillère d'huile, c'est riche en oméga, excellent pour la santé et le développement cérébral ». Sa petite entreprise, il décide de la monter dans le secteur de la production d'huile. « Je voulais faire un produit de grande consommation ». Le projet se monte à partir de 2020, Thomas Defive suit une formation à Bordeaux. « L'étude de marché a révélé qu'il y avait un réel intérêt avec cette activité ». En février 2022, il quitte son emploi. « Mon beau-père, associé avec



Pour l'instant, Thomas Defive produit trois huiles, avec des graines de lin, de courge et de caméline, sous la marque Oléo.

son frère dans une ferme à Berles-Monchel, m'a proposé d'installer l'atelier de fabrication dans une ancienne écurie. Pour monter l'entreprise, mon épouse m'a soutenu, j'ai aussi l'aide de mon père, qui était retraité ». Après les travaux, les premiers équipements permettant la fabrication d'huile arrivent durant l'été. « Tout est vraiment opérationnel depuis août. On a pu produire un peu avant, mais on faisait encore l'étiquetage à la main ».

MARQUE OLÉO

La production a débuté avec trois gammes d'huiles, à base de courge, de lin et de caméline, « une vieille culture qui fait partie du monde de la moutarde ou du colza ». La marque de ces huiles, c'est Oléo, et la particularité, c'est que Thomas Defive travaille avec des producteurs locaux. Pour l'huile à base de graines de courge, il se fournit auprès du collectif d'agriculteurs du Ternois Graines en Nord. « Je travaille aussi avec eux pour une partie de la caméline. Toutes les graines utilisées sont produites à moins de 100 km ». Pour la fabrication, Thomas Defive utilise le procédé de la pression à froid, qui permet notamment « de préserver les oméga 3. Le corps ne peut pas les synthétiser mais ils sont indispensables ». Si Thomas Defive revendique le côté nutritionnel de ses huiles, il souligne également le côté éco-responsable. « On ne génère aucun déchet. Avec une tonne de caméline, on produit 300 à 400 litres d'huile en fonction de la qualité des graines et 700 kilos de tourteaux, riches en protéines, qui serviront pour l'alimentation animale ». Oléo et l'Huilerie d'Artois ne demandent plus qu'à grandir. ■

Étoffer la gamme de la marque Oléo, une piste de développement

Pour l'instant, il y a donc trois huiles produites par l'Huilerie d'Artois de Berles-Monchel et commercialisées sous la marque Oléo. Thomas Defive utilise des graines de courge, de lin et de caméline. Mais l'entrepreneur prévoit déjà d'étoffer la gamme. « J'espère arriver sur de l'huile de noix ». Particularité de ces huiles, « elles ne se chauffent pas, ne servent pas pour la cuisson d'aliment ». En revanche, Thomas Defive a pour projet de faire de l'huile de cuisson. « J'y travaille, la matière première devrait arriver pour la fin de l'année. Ça permet-

trait de travailler avec la restauration collective ».

Pour l'instant, les huiles Oléo sont vendues dans des épiceries fines et des magasins spécialisés. « Je travaille aussi avec des fermes du secteur qui font de la vente directe, et avec des producteurs qui vont sur des marchés ». La capacité de production permet de traiter 200 tonnes de graines par an, ce qui représente environ 100 000 litres d'huile.

Si Thomas Defive travaille avec des graines issues de l'agriculture conventionnelle, l'idée d'avoir une partie de sa production en

bio est dans les cartons. « C'est en cours de réflexion, j'ai commencé à faire des démarches ». L'entreprise n'en est qu'à ses débuts, et comme au niveau de la production tout se passe bien, « la priorité, c'est de se faire connaître, de développer le réseau de distribution ». Des démarches que Thomas Defive pourrait effectuer avec un salarié. « J'attends de voir comment ça évolue, mais c'est bien évidemment un objectif ». A noter enfin que si Huilerie d'Artois possède une page Facebook, « je travaille sur l'élaboration d'un site Internet ». ■



Thomas Defive utilise des graines issues de productions locales.