



Adrien Rivière (Loiret)

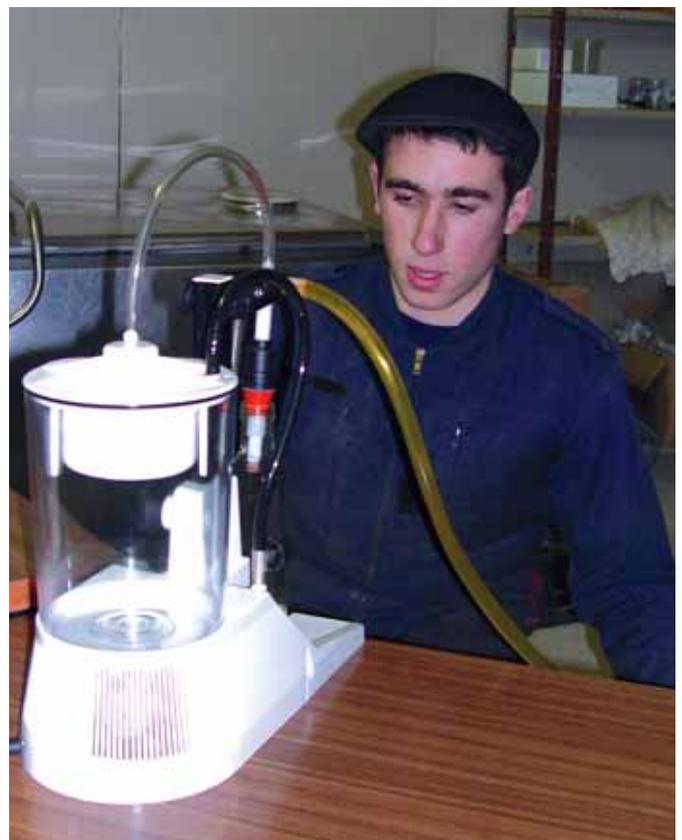
De l'huile ali valoriser le colza

Alors que de nombreux agriculteurs veulent investir dans une presse pour utiliser l'huile végétale brute comme carburant, Adrien Rivière a fait le pari de vendre de l'huile alimentaire artisanale de colza et de tournesol. Malgré le prix, le goût prononcé de ces produits semble plaire aux consommateurs locaux.

Près d'une centaine de bouteilles en un week-end, Adrien Rivière, 19 ans, n'avait pas prévu un tel succès. Son huile artisanale de colza et de tournesol a plu aux chalands du marché de Saint Hilaire les Andésis. Le jeune homme, fils d'un agriculteur de Courtenay (Loiret) a flairé la bonne idée. Depuis novembre 2005, il presse à la ferme le colza et le tournesol produits sur l'exploitation familiale et commercialise l'huile sur les foires et marchés des environs. Les bouteilles de 25 cl et 50 cl sont vendues respectivement 3,5 et 5 euros, contre 0,80 euro le litre en supermarché.

« Nous commençons à avoir des clients réguliers.

Même si le prix est un peu élevé, ils apprécient la qualité. Et puis, elle a tellement de goût qu'ils en utilisent bien moins que l'huile industrielle! » Il est vrai que rien que la couleur laisse deviner un autre goût, et l'odeur donne l'impression d'être au milieu d'un champ de colza! « Les gens veulent retrouver des produits artisanaux, qui ont du goût, il faut leur offrir cela ». Adrien n'a pour l'instant fait aucune publicité particulière pour l'« Huilerie des Fouets », mais quand c'est possible, il emmène la presse en démonstration sur son stand et ne tarit pas d'explications sur le fonctionnement et la fabrication. Il a également été vigilant sur l'image du produit: il utilise des bouteilles en verre carrées, et a conçu des étiquettes sobres, mais qui rappellent bien le côté artisanal.



À 19 ans, Adrien Rivière a hâte de passer son bac pro pour s'occuper à plein temps de sa nouvelle activité.

Une surveillance minimale

L'idée de presser de l'huile à la ferme lui trotta dans la tête depuis quelques mois. Il avait vu fonctionner des presses sur des salons agricoles, mais surtout pour l'utilisation de l'huile comme carburant. La vente d'huile alimentaire n'était pas du tout développée. « Pourtant, c'est bien plus rentable qu'en remplacement du fioul », assure le

jeune homme. Il s'est décidé à l'été 2005, en revenant sur l'exploitation familiale pour sa deuxième année de bac professionnel par apprentissage. Il a aménagé un local propre dans un hangar, investi dans une presse et une pompe à vide, restauré des vieux tanks à lait pour le stockage et la décantation. Au total, 13 000 euros d'investissement. Il a ensuite acheté des bouteilles, des capsules, et conçu ses étiquettes. Et le tour était joué.

Céline Druésne
c.druésne@arvalisinstitutduvegetal.fr
ARVALIS – Institut du végétal

mentaire pour et le tournesol

Depuis, la presse tourne 24 h sur 24. Elle est alimentée en matière première par un bac qui peut contenir deux jours de stock de graines. Un bac récupère le tourteau à la sortie, et l'huile rejoint les bacs de stockage via un tuyau en plastique. « *Je passe régulièrement dans la journée, pour vérifier que tout va bien, et vider le bac de tourteaux de temps en temps. En tournesol plus qu'en colza, des impuretés, des morceaux de tiges ou de feuilles peuvent venir coincer la presse. Il faut veiller à alimenter la machine avec un grain bien trié, et surveiller un peu plus.* »

Valoriser les coproduits

L'engin, une presse à vis allemande, fonctionne à une vitesse de production de 1 litre d'huile à l'heure avec du colza, et de 1,5 l avec le tournesol. Il faut 3,5 kg de colza pour produire un litre d'huile et 2,5 kg de tourteau.

Adrien Rivière la règle au minimum. « *Je ne suis pas pressé. Je*

préfère privilégier la qualité. » Avec des trous de 1 mm, la presse laisse passer des impuretés, ce qui nécessite une décantation d'un mois, mais pas de filtration.

Le tourteau sort avec 16 % d'huile. Il est cédé à l'exploitation voisine qui a un troupeau laitier. « *16 %, c'est déjà beaucoup pour des ruminants, l'éleveur n'en incorpore que 400 à 500 g dans la ration. Les calculs ont été faits avec le contrôleur laitier. Mais on pourrait aussi s'en servir pour chauffer la maison. Les nouvelles chaudières brûlent tout aujourd'hui!* » Quant à l'huile de tournesol, un bidon est prêt pour alimenter le tracteur. « *Quand on voit le prix du fioul, les réserves qui s'amenuisent, et la pollution que cela génère, je ne comprends pas qu'on n'utilise pas plus les biocarburants. C'est dommage de ne pas utiliser les produits naturels que nous avons à disposition.* »

La commercialisation prend du temps

Côté hygiène, aucune norme ou règle n'est pour l'instant obligatoire. Mais Adrien a conçu l'installation de façon à ce que l'huile ne soit jamais en contact direct avec l'air. À la sortie de la presse, un

Une réglementation souple

- Un agriculteur qui vent sa propre production au consommateur final, que ce soit sur un marché où à la ferme, n'est pas considéré comme un commerçant et n'a pas besoin d'être inscrit au registre du commerce. Bien entendu, les produits doivent provenir et être transformés exclusivement dans l'exploitation.
- Aucune multiplication microbienne n'étant possible, les huiles végétales ne posent aucun problème de stabilité microbiologique. La date limite de consommation doit être comprise entre 12 et 18 mois après la fabrication.
- Une huile vierge est une huile obtenue uniquement par des procédés mécaniques, clarifiée seulement par des moyens physiques ou mécaniques, et qui n'a subi aucun traitement chimique, ni aucune opération de raffinage. L'étiquetage doit comprendre obligatoirement la dénomination de vente (huile de... ou huile vierge de...), la quantité nette, la date limite d'utilisation optimale (DLUO) et l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation, le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, l'identification de l'emplisseur (code emballer ou adresse en clair de l'emballer). L'indication du lot de fabrication n'est pas obligatoire si la date limite d'utilisation optimale est énoncée avec jour, mois et année.

tuyau emmène l'huile dans des bacs en inox (tanks à lait reconvertis), d'où elle est ensuite pompée par une pompe à vide pour l'embouteillage. L'embouteillage, l'encapsulation et l'étiquetage sont pour l'instant manuels. « *À deux, nous préparons près de 200 bouteilles à l'heure.* »

« *Pour l'instant, je fais 5 marchés par semaine, plus des foires. En hiver, la fréquentation n'est pas très forte. Ce n'est pas rentable proportionnellement au temps passé. J'espère que cet été nous verrons plus de monde. Mais c'est un bon moyen de se faire connaître. Je compte sur le bouche à oreille.* »

Le jeune homme ne compte pas développer davantage ce mode de commercialisation. Il envisage d'aménager un local de vente à la ferme, ce qui sera moins coûteux en temps, et permettra de faire visiter les installations.

Il prévoit également, pour élargir la gamme, de presser d'autres graines, qu'il achèterait ou produirait à la ferme.

Le développement de cette nouvelle activité va lui permettre de revenir s'installer sur l'exploitation. « *Mon père n'a que 43 ans. La surface de 145 ha ne nous permettrait pas de dégager deux revenus. La vente d'huile artisanale fera un complément intéressant, toujours en lien avec l'exploitation, et qui offrira une ouverture à l'extérieur.* » ■

Le tourteau peut servir à l'alimentation de vaches ou au chauffage d'une maison.

Le remplissage des bouteilles de 25 et 50 cl se fait grâce à une pompe à vide. L'étiquetage et l'encapsulation sont manuels.

