

### « Mon colza devient de l'huile d'assaisonnement, qualitative et saine »

06/05/2019 | Corteva • Terre-net Média

En plus des cultures et de la vente de bois énergie, Benoît Guilbert de la Ferme Rettemoy presse une partie de son colza pour le commercialiser en huile alimentaire. Un produit sain mal connu des consommateurs, qu'ils découvrent avec plaisir, pour la plus grande satisfaction du jeune agriculteur.



Après un essai concluant de transformation d'une dizaine de tonnes de colza, le jeune agriculteur a décidé de passer à la vitesse supérieure. (©Benoît Guilbert)

« Mon père avait investi, par le passé, dans une presse pour transformer du colza en huile biocarburant, explique Benoît Guilbert, récemment installé sur l'exploitation familiale, à Bucquoy dans le Pas-de-Calais. Dans le cadre de mon installation, il y a deux ans, j'ai remis la presse en service mais pour produire de l'huile de colza alimentaire. » Les premiers essais sont concluants. Il décide alors d'ajouter encore une corde à son arc. En effet, en plus de l'activité productions végétales de l'exploitation bien fournie, avec un assolement constitué de colza, blé, orge, pommes de terre, lin textile, protéagineux et miscanthus, son père avait déjà développé la vente de bois de chauffage.

### 330 litres d'huile par tonne

Après un galop d'essai d'une petite dizaine de tonnes écrasées, le jeune agriculteur a décidé de passer cette année à la vitesse supérieure. Après la récolte, les graines sont stockées puis triées pour éliminer les mauvaises herbes, les pailles et les cailloux. « Il est important de disposer de graines sans impureté afin de ne pas altérer le goût de l'huile », précise Benoît Guilbert. La presse d'une capacité de 50 l/heure est alimentée par une trémie de 2 tonnes. « Une tonne de colza produit en moyenne 330 litres d'huile, indique le jeune agriculteur. Je réalise une pression à froid, pas trop poussée, pour préserver la qualité du produit. Une fois pressée, je laisse l'huile décanter en fûts alimentaires pendant quatre semaines environ, pour éliminer les dernières impuretés. » À l'abri de la lumière, l'huile de colza en bouteille peut se conserver très longtemps. Les tourteaux coproduits sont vendus à des voisins éleveurs.

### « La belle couleur jaune de l'huile »

Benoît Guilbert conditionne son huile dans des bouteilles de 0,5 l. Les bouteilles, transparentes, permettent à l'acheteur de voir d'emblée la belle couleur jaune de l'huile, destinée surtout à l'assaisonnement. Il propose également des bidons de 5 l pour les magasins qui souhaitent vendre l'huile en vrac à leurs clients.



L'huile de colza a reçu un très bon accueil de la part des clients, qui en

*redemandent.*

*(©Benoît  
Guilbert)*

« J'ai été très agréablement surpris par l'accueil réservé au produit. Les consommateurs connaissent très mal l'huile de colza. Ils ne savent pas qu'elle est l'une des plus riches en oméga 3 et qu'elle regorge de bienfaits pour la santé. Et une fois qu'ils en ont consommée, ils restent très fidèles au produit. Et puis je ne vends pas que de l'huile, je vends aussi l'histoire de la ferme. »

## **Tous les circuits de distribution**

Pour commercialiser ses bouteilles, Benoît Guilbert a démarché les épiceries fines et les superettes de la région. Quant à la grande distribution, il est actuellement en discussion avec une start-up qui propose une gamme complète de produits locaux aux super et hypermarchés. Il vend aussi en direct quelques bouteilles via son site internet et à la ferme mais avoue ne pas avoir assez de temps pour s'en occuper. La bouteille d'huile de colza est disponible à un prix conseillé magasin de 5,90 € TTC.