



COLZA ET TOURNESOL

des huiles essentielles

À Mugron (40),
55 agriculteurs landais
sont à l'origine de ces
huiles artisanales
commercialisées sous
les marques Oléandes
et Ma petite récolte

Textes et photos *Alice Ranzoni*



Cette idée a longuement germé dans leur esprit, et c'est un constat inquiétant sur le soja qui les rassemble. Riche en protéines, il est souvent utilisé dans l'alimentation animale sous forme de tourteaux, résidus solides obtenus à partir des graines après extraction de l'huile. Et comme il provient à 70 % d'Amérique du Sud, où les cultures des OGM (organismes génétiquement modifiés) sont massives, ce groupe d'agriculteurs cherche une alternative. Pour garantir une alimentation saine à leurs bovins, canards et volailles, donc aussi aux consommateurs, ils optent pour le colza et le tournesol.

En 2013, l'huilerie Adour Protéoil, une des 250 coopératives d'utilisation de matériels agricoles (Cuma) du département, est inaugurée à Mugron (40). Un investissement de 900 000 euros pour lequel des aides des collectivités locales et de l'Europe ont mis de l'huile dans les rouages. Ici, les agriculteurs livrent leurs graines d'oléagineux et des frais liés à la trituration leur sont facturés.

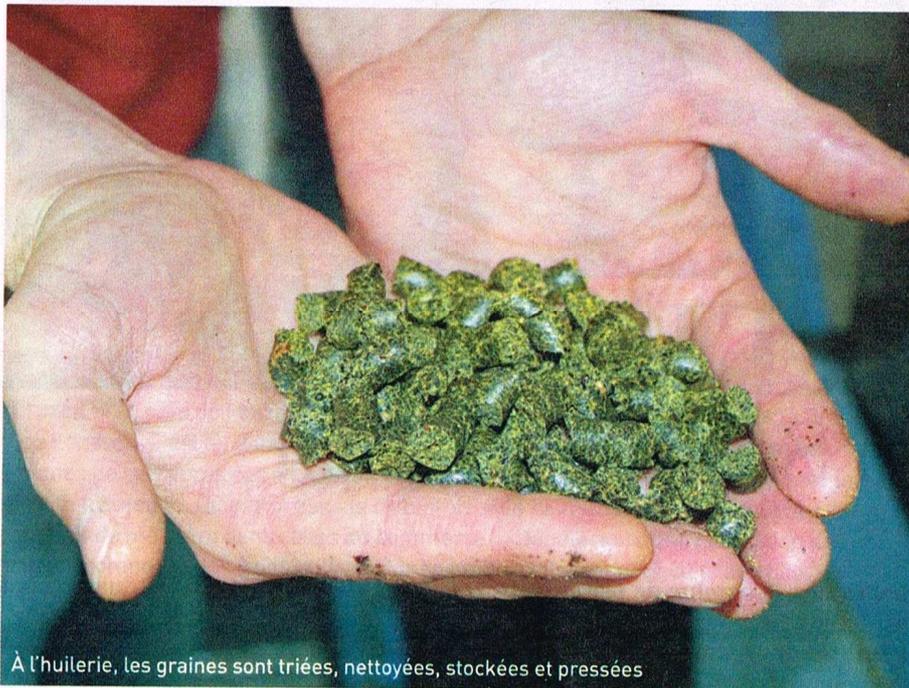
« Ensuite, soit ils récupèrent les tourteaux pour nourrir leurs animaux et/ou l'huile pour la vendre en direct dans leur ferme, soit ils délèguent la commercialisation à la SARL Oléandes », explique Benoît Cabannes, président de la Cuma Adour Protéoil. Producteur de kiwis, Hervé Matabos a choisi de valoriser une partie de ses terres avec la culture des tournesols. « Ça coûte deux fois moins cher à produire que le maïs, et comme je n'ai pas d'élevage, je remets tout dans le circuit. Je le fais par conviction », souligne-t-il en souriant.

Qualité et traçabilité

À l'huilerie, quand un agriculteur dépose ses graines, « un appareil établit leur taux d'humidité et leur teneur en huile ; elles doivent être le plus sèches possible pour un rendement optimal », précise Mathieu Lalanne, animateur à la Fédération des Cuma des Landes. Ensuite, la remorque pleine de graines est déversée dans une fosse où elles sont aspirées vers différents

DÉCOUVERTE BON APPÉTIT

À gauche, Benoît Cabannes, président de la Cuma Adour Protéoil ; Mathieu Lalanne, animateur à la Fédération des Cuma des Landes ; Frédéric Labatut, producteur de tournesol et de colza biologique ; Alain Lanusse, éleveur de bovins ; Hervé Matabos, producteur de tournesol ; Julien Saint-Palais, responsable commercial SARL Oléandes. À l'huilerie, les graines sont triées, nettoyées, stockées et pressées.



À l'huilerie, les graines sont triées, nettoyées, stockées et pressées

tamis afin d'éliminer les impuretés. À l'extérieur des locaux, quatre silos – colza, tournesol, colza et tournesol biologique – permettent leur stockage. Ventilées, les graines d'oléagineux reposent pendant deux mois, puis sont envoyées vers la presse mécanique. Progressivement, l'huile brute s'écoule et les tourteaux se forment. Naturel et artisanal, le pressage à froid confère aux huiles vierges toute leur structure aromatique et leur valeur nutritionnelle. Sous pression, elles sont filtrées à deux reprises et placées dans des cuves. Dorées ou ambrées, les huiles sont embouteillées dans des contenants en plastique recyclable.

Papilles séduites !

Dans le département, la SCIC Éole, à Tarnos, l'Unité centrale de restauration à Dax et la communauté de communes Marenne Adour Côte-Sud à Seignosse ont déjà choisi ces huiles. « Chaque jour, elles servent près de 18 800 repas dans les cantines des crèches, centres aérés,

maisons de retraite, écoles et à l'hôpital de Dax », explique Julien Saint-Palais, responsable commercial de la SARL Oléandes.

Chaque année, l'huilerie peut stocker 1 200 tonnes de graines et produire jusqu'à 420 tonnes d'huile. Pour le moment, elle n'utilise que la moitié de son potentiel. Mais les adhérents espèrent accueillir à leurs côtés d'autres agriculteurs, engagés comme eux pour des cultures durables ou biologiques et la création d'huiles 100 % landaises. Il ne reste plus qu'à en prendre de la graine !

PRATIQUE

Cuma Adour Protéoil/SARL Oléandes

ZA Laouranne

40250 Mugron

www.oleandes.fr

(Liste des points de vente Landes et Pays basque)

Tarifs des huiles : de 3,09 € à 3,40 € (50 cl), de 3,99 € à 4,40 € (75 cl)



AUTONOMES ET ENGAGÉS

Sur les coteaux de Chalosse, Benoît et Joël Cabannes, éleveurs de canards, accordent une attention particulière à la nourriture de leurs palmipèdes. « Je les nourris comme je me nourris, j'aime leur donner des produits de qualité et savoir d'où ils proviennent », explique le premier. Aux rations de gavage, ils ajoutent des tourteaux de colza et de tournesol provenant de l'huilerie. « On leur donne aussi du maïs et du blé que l'on produit ici en agriculture raisonnée », précise le second. Sur l'exploitation, un séchoir à huile végétale leur permet d'assécher eux-mêmes leur maïs. Une autonomie et un engagement que les frères Cabannes sont fiers de partager à travers la vente de leurs produits fermiers et les huiles Ma petite récolte dans une vingtaine de magasins Leclerc et Intermarché des Landes.

Ferme Birouca

40250 Mugron

Tél. 05 58 97 70 30

www.lafermedufoiegras.com

Benoît et Joël Cabannes, éleveurs

