

# Cuma Adour Protéoil : un premier bilan

Publié le 26/03/2013 à 06h00 par  
[Anne Belchit](#)

**Samedi, l'huilerie coopérative a dévoilé ses atouts comme ses faiblesses. Son but : rester en autoconsommation.**



Toutes les « huiles » du département étaient bien sûr présentes pour cette inauguration.  
*Photo A. B.*

Un peu plus de huit mois après sa mise en service, la Cuma Adour Protéoil fêtait, samedi, son inauguration. L'occasion de faire un premier bilan.

« Ces derniers mois ont été riches, en constatations, en espoirs et en projets. » Les mots du président Benoît Cabannes résument bien l'évolution de cette structure. Née de « 9 000 heures de travail pour imaginer, monter et mettre en route le projet », de l'intervention de plus de 20 corps de métiers sollicités localement pour la plupart, cette Cuma (1) compte 55 adhérents, contre 40 à son lancement, et deux employés pour assurer le fonctionnement de cet outil.

Pour l'instant, ce sont entre 750 et 800 tonnes de graines issues d'agriculture biologique ou raisonnée qui sont transformées en tourteaux ou huiles, mais la Cuma souhaiterait doubler ce tonnage. « Nous avons des parts de marché de plus en plus importantes, confie Benoît Cabannes, mais nous risquons de manquer de ressources car nous manquons d'adhérents. Il serait dommage de faire tourner l'outil autrement qu'en autoconsommation. »

Tourteaux et huiles végétales

Deux marchés sont visés : les collectivités et surtout les éleveurs. Jusqu'à aujourd'hui, les gaveurs utilisaient de l'huile de soja non tracé. Désormais, la Cuma Adour Protéoil leur propose une huile propre, sans dépôt, à la traçabilité certaine et moins corrosive pour les

machines, le tout à un tarif équivalent. Les tourteaux sont consommés principalement dans les élevages de canards, bovins, porcins des Landes et des Pyrénées-Atlantique, mais quelques nouvelles pistes ovines et même columbidés (pigeons et apparentés) se profilent.

« Avec un outil aussi performant, il aurait été dommage de ne pas faire connaître nos huiles de première pression à froid, qu'elles soient issues de l'agriculture biologique ou d'une agriculture raisonnée, dans l'alimentation humaine », annonce Benoît Cabannes.

Deux marques ont ainsi vu le jour : Oléandes chez les producteurs, épicerie fines ou collectivités et à partir de fin avril, Ma Petite Récolte que l'on trouvera dans certaines petites, moyennes et grandes surfaces. Ce marché « noble et attractif permet de valoriser au mieux le produit. »

À l'avenir, d'autres espèces de graines sont envisagées mais pour l'instant, la Cuma cherche à « transformer l'essai ». Le 2e prix Innovation marketing obtenu à l'occasion de Foie gras expo 2013 le week-end dernier, pour leurs produits et leur démarche globale, est de bon augure.

(1) Coopérative d'utilisation de matériel agricole.

- Mugron