

# Des huiles vierges bio produites grâce à une filière locale



L'Huilerie des Alpes a débuté sa production en février. 35 tonnes de graines seront transformées cette année, dont 25 de tournesol. En attendant des huiles plus typiques et une gamme grand public prévue dès le mois de mai.

**C'est une première locale.**

Un atelier de production d'huiles végétales bio fonctionne depuis le mois de février à Lardier-et-Valença. L'Huilerie des Alpes est née en 2023, sous la houlette d'Antoine Ripol, qui a convaincu trois associés, déjà impliqués dans la filière, et obtenu environ 60 000 € de subvention de l'Union européenne et de la Région dans le cadre du programme Leader Pays gapençais. Le projet a été engagé il y a quatre ans, dans le cadre d'un programme de recherches engagé par la savonnerie Kesia, créée par sa compagne à Châteauvieux, qui souhaitait relocaliser la production de ses matières premières (huiles végétales principalement) dans les Hautes-Alpes. Une volonté partagée par d'autres entreprises de la filière.

Il a d'abord fallu travailler à structurer la chaîne d'approvisionnement. Rassemblant aujourd'hui une dizaine de producteurs des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence, en direct ou par le biais de la coopérative DurenSia, l'huilerie prévoit de transformer 35 tonnes de graines cette année, dont 25 de tournesol. 85% de l'approvisionnement proviennent des Alpes du Sud. « L'objectif est de doubler la capacité chaque année et d'arriver à 90 tonnes de graines d'ici trois ans », indique Antoine Ripol.

L'huilerie, qui a pu s'installer à Lardier-et-Valença dans un atelier de 300 m<sup>2</sup> libéré par Acanthis laboratoire – dont le directeur général, Benoît Articloux, est associé de l'Huilerie des Alpes – s'est dotée d'une première ligne de pressage. Une deuxième est en cours de mise en service. Pour l'heure, elle produit de l'huile de tournesol vierge bio. Une fois les grains pressés, l'huile décante dans une première cuve avant d'être filtrée dans un filtre à plaques pour être prête à être conditionnée. Elle est destinée soit à l'alimentation, que ce soit pour la transformation ou des magasins de vrac, soit à la cosmétique, pour de petits artisans désireux d'avoir un approvisionnement local. « Nous sommes quasiment les seuls à faire cela dans la Région », souligne Antoine Ripol. « Il y a aussi des cuisines centrales qui sont intéressées. »

## Se différencier avec des huiles plus typiques

Lors du pressage, le rendement est de 40% environ. Le reste forme un tourteau de grains. Pour l'heure, ces tourteaux servent à l'alimentation animale. « La perspective est de mieux les valoriser, car ils sont riches en protéines », explique le fondateur de l'huilerie. « L'idée est

de créer une salle de transformation pour broyer le tourteau et extraire les parties les plus légères, où il y a le plus de protéines. Ce sont des produits qui commencent à apparaître dans le fitness. »

La production d'huile de tournesol, pour laquelle la demande est là, est une première étape. Les huiles de colza, de chanvre, de cameline ou de carthame vont suivre. « L'objectif est d'arriver à se différencier avec l'argousier, les pépins de raisin ou de plantes liées à l'altitude telles que la bourrache ou la nigelle », annonce Antoine Ripol. « L'idée est de réunir tous ceux qui produisent localement en bio. » L'huilerie s'inscrit naturellement dans la dynamique du projet Végét'alpes, qui vise à développer la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales dans les Hautes-Alpes.

Avant cela, l'étape d'une gamme d'huiles grand public est prévue dès le mois de mai. Il sera donc bientôt possible de se procurer des bouteilles d'huiles vierges bio locales sous la marque « L'huilerie des Alpes » dans le commerce.

L'Huilerie des Alpes devrait recruter un premier salarié en 2024 et trois à quatre dans les prochaines années.