



Fiche  
n°38

## La mise en place d'une presse pour la vente directe d'huile

*par Veronique et Bernard Barrieu (ferme des Bouviers)*

En Bio depuis 20 ans, Bernard Barrieu cultive 120 ha de grandes cultures à Parisot dans le Tarn sur des sols à dominante boubènes. Avec son épouse Véronique Barrieu, il a développé une stratégie de transformation avec des ateliers de meunerie, ensachage et trituration. Comme en attestent les nombreux prix qu'ils ont déjà reçu leurs huiles, la ferme a opté pour une stratégie très qualitative assumée.

### **Diversifier les cultures pour diversifier la gamme**

Parmi les 13 cultures de l'assolement, 4 sont cultivées, triées, stockées, triturées, et embouteillées sur la ferme. Ce sont les tournesols oléiques et linoléiques, le colza et la cameline. La diversité culturelle favorise l'allongement de la rotation, l'alternance des cultures d'été et d'hiver et la limitation des risques en cas d'échec d'une culture. Mais se pose la question des débouchés pour valoriser la diversité des productions. La stratégie de transformation mise en œuvre par l'agriculteur a permis de résoudre cette difficulté puisque la quasi totalité des cultures (excepté le soja et le maïs) est directement transformée sur la ferme.

### **La mise en place d'un triage performant indispensable pour la qualité de l'huile**

En plus de permettre une meilleure conservation des grains lors du stockage, un triage performant est, selon Bernard Barrieu, essentiel pour s'assurer d'une bonne qualité gustative de l'huile. Dans ce sens, il a ainsi renoncé à associer le cameline à la lentille car la récolte de l'association occasionnait des résidus de poussière difficiles à trier et pénalisait le goût de l'huile. Et c'est également pour des problématiques de triage qu'il évite d'implanter la cameline sur des parcelles infestées de moutarde car leurs graines sont très similaires.

Ainsi, il possède un séparateur à grille et une table densimétrique (accessible à partir de 10 000 euros), pour parfaire le triage en discriminant sur la densité. Ces deux machines lui donnent entière satisfaction et participent à un stockage de qualité, il précise également l'importance de ventiler pendant quelques jours en début de stockage pour assurer un bon séchage.

## « Une presse, il faut qu'elle tourne le plus possible »

Une presse polyvalente (seul l'entonnoir de versement des grains est à changer en fonction des cultures triturées) a été installée dans un local clos pour éviter les poussières et s'assurer d'une qualité optimale de l'huile. La presse représente un investissement d'environ 10 000 euros, d'où l'importance de triturer plusieurs types de graines. De plus, dans une démarche de qualité nutritionnelle de l'huile, l'extraction se fait à froid à une température qui ne doit pas dépasser les 50°C grâce à une faible vitesse d'extraction. Enfin, pour des enjeux de conservation de l'huile, il est préférable de triturer au fur et à mesure de l'écoulement du stock d'huile, d'où l'importance de mettre en place un stockage performant de la production.

## « Économiquement on s'y retrouve car on va au bout du produit »

La mise en œuvre de la transformation a occasionné un surplus de travail : 2 UTH sont nécessaires pour gérer l'exploitation. Son épouse Véronique assure une partie de la transformation des produits, ainsi que toute la partie commerciale. Au niveau de la stratégie économique, les producteurs précisent : « Il ne faut pas se lancer à l'aveugle dans la transformation à la ferme sans faire un plan prévisionnel et une estimation du prix de vente. Il faut notamment tenir compte des charges et des investissements supplémentaires générés par cette nouvelle activité. La stratégie doit être globale sur la gamme de produits ». L'exemple du tournesol linoléique est parlant : « Le tournesol linoléique n'est pas rentable à transformer mais il reste important de le présenter dans notre gamme ».



---

### Autres fiches susceptibles de vous intéresser...

**Fiche n°15** : Le colza en bio : une culture rentable mais aléatoire

**Fiche n°16** : La cameline en culture pure triturée sur la ferme

**Fiche n°36** : Le stockage à la ferme pour un gain d'autonomie