

Vendée. Ils font de l'huile locale et bio avec le colza et le tournesol

Seule ferme de Vendée à produire des huiles vierges bios de colza et tournesol, le Gaec Ursule à Chantonay maîtrise tout de A à Z, de la culture à la vente. Il a le vent en poupe.



Marie Schwab avec Pauline Servant, l'une de ses quatre salariés, spécialisée dans l'activité huile au Gaec Ursule. | GAEC URSULEAfficher le diaporama

[Ouest-France](#)Roselyne SÉNÉ. Publié le 19/06/2020 à 18h14

Son huile vierge de colza semble parfumée à la noisette, tandis que celle de tournesol titille les papilles avec sa touche d'artichaut. À chaque visite, Marie Schwab aime faire découvrir ses précieux liquides. « **Les saveurs varient au fil des récoltes, en fonction de la parcelle et de la météo** », indique l'agricultrice installée à Saint-Mars-des-Prés, à l'est de Chantonay. Chez elle, aucun additif ni aucun traitement ne corrige le goût ou la couleur des produits : tout est naturel.

La jeune femme, avec ses associés, perpétue au Gaec Ursule le savoir-faire acquis depuis deux décennies par ses parents Jacques et Pierrette Morineau et par Christian Gautier. Ces trois-là ont été des pionniers du bio.

« **Quand ils ont commencé à cultiver des oléagineux (plantes cultivées spécifiquement pour leurs graines ou leurs fruits riches en matières grasses), leur objectif n'était pas de produire de l'huile, mais de nourrir l'élevage de volailles**, explique la cheffe d'entreprise. **Ils recherchaient l'autonomie alimentaire, ce qui permet de se dégager des fluctuations des marchés.** »

Exit le soja d'Amérique du Sud

Exit le soja riche en protéines, importé d'Amérique du Sud. Il est remplacé en majeure partie par du colza et du tournesol issus des champs du Paysan. Après une pression à froid, ils donnent les tourteaux, les résidus solides dédiés aux animaux.



Marie Schwab, dans un de ses champs de colza prêt à être battu, il y a quelques semaines. Elle gère le Gaec Ursule avec trois associés : son époux Sébastien Schwab, Jacques Morineau et Sylvain Vergnaud. | OUEST-France

L'autre produit issu de l'écrasement des grains, c'est l'huile. Comment l'écouler ? La mère de Marie Schwab, « **branchée bien-être** », a la bonne idée : la proposer dans les magasins bio, rares à l'époque. « **Le colza est riche en oméga 3 et 6 et en vitamine K connue pour fixer le calcium**, souligne la cultivatrice. **Le tournesol oléique, utilisable en cuisson, est source d'oméga 9 bénéfique contre le cholestérol.** »

Aujourd'hui, près de 20 000 litres sont extraits au fil de l'année et écoulés dans les enseignes bio de Vendée, à des collectivités, des restaurants, un grossiste, une grosse société agroalimentaire locale, des associations de consommateurs et même des fabricants de savon artisanal. Marie Schwab gère les commandes et la relation clients, tandis que l'Adapei Aria, une association spécialisée dans la prise en charge des personnes handicapées, livre les bouteilles et autres contenants.