

Chantonnay. L'huile bio de tournesol et colza coule à Puysault

Marie Schwab a repris avec son mari l'exploitation de ses parents Jacques et Pierrette Morineau. Ils avaient quitté l'agriculture conventionnelle pour se tourner vers le bio, dans les années 1990.



Marie Schwab présente la presse à huile aux visiteurs. | OUEST-France
Afficher le diaporama

Ouest-France Publié le 29/07/2021 à 05h29

Depuis Les années 1990, la structure a évolué : Jacques, Pierrette et Christian sont partis à la retraite mais l'objectif n'a pas changé. Marie, la fille des premiers, après ses études agricoles, a relevé le défi de la succession aidée par son mari, Sébastien Schwab, puis un associé, Sylvain Vergnaud. En tout, ce sont six permanents qui travaillent sur l'exploitation, auxquels il faut ajouter une quinzaine de jeunes employés saisonniers pour le désherbage manuel.

C'est cet esprit d'innovation, d'évolution vers des pratiques qui préservent l'environnement que Marie Schwab a voulu présenter à la vingtaine de visiteurs présents à l'invitation de l'office du tourisme de Chantonnay. Adultes et enfants ont pu se rendre compte de ce qu'était le travail à la ferme, sa diversité, ses incertitudes, ses exigences en qualifications, en temps. « **Je suis à 70 % à 40 heures par semaine** » précise-t-elle. Mais pas question de se plaindre même si les dérèglements climatiques concourent à rendre les bonnes années plus rares.

Le respect des grands équilibres

À la ferme Ursule, la cohérence et l'équilibre sont importants. Les animaux, un troupeau de cent vaches laitières de race gersoise, doivent ruminer d'où la nécessité de pâturage. « **On a besoin de l'animal et du végétal, ils sont interdépendants, l'animal pour fournir du fumier pour nourrir nos terres et le végétal pour l'alimentation animale.** » L'arbre tient également une place primordiale sur l'exploitation. « **Nous avons 24 km de haies et nous continuons à planter : c'est l'agroforesterie.** »

L'huile et la maîtrise de la filière

La demande croissante de produits bio, le développement des magasins spécialisés ont encouragé Jacques et Pierrette, au début des années 2000, à produire leurs propres huiles végétales (plus de 30 000 l/an) à partir du tournesol et du colza produits sur l'exploitation. « **Aujourd'hui, nous recevons, pour compléter notre production insuffisante au vu de la demande, des graines d'autres producteurs voisins également en bio.** »

Le tourteau, constitué de l'enveloppe de la graine, est un complément alimentaire nécessaire à l'alimentation animale, car il est riche en protéine. Ils en produisent pour leur propre troupeau et l'excédent revient à leurs « fournisseurs » locaux. La presse à huile fonctionne tous les deux mois, pendant 15 jours.

PUBLICITÉ

L'huile est clarifiée par décantation dans des cuves en inox avant d'être embouteillée. Celle de seconde qualité est donnée aux animaux comme autre complément alimentaire. La boucle est bouclée.