

DÉCOUVERTE | À l'initiative d'Antoine Ripol, l'Huilerie des Alpes a tout récemment débuté sa production d'huiles vierges et de protéines végétales et biologiques, au terme d'une période de maturité pleine de bon sens et de pertinence commerciale.

Une nouvelle page dans **la diversification** déjà riche **de l'agriculture haut-alpine**

Au sud de La Saulce, dans le décor bien connu du verger de haute Durance et sous le regard bienveillant du Pic de Crigne, seigneur naturel des lieux, une nouvelle activité s'est déployée dans le domaine de la transformation des produits agricoles.

Au terme d'une réflexion parvenue à son terme, Antoine Ripol, revêtu de sa blouse blanche dans le laboratoire de pressage de graines issues de parcelles haut-alpines, pointe du doigt le goutte à goutte – de grosses gouttes dorées qui tombent dans la gouttière en inox. « Deux années, au bas mot, ont été nécessaires pour parvenir à ce résultat ! », révèle-t-il. L'ancien travailleur social du Café des Familles à Gap, spécialisé dans le soutien à la parentalité, songeait à changer de voie. « Je voulais autre chose... », confesse-t-il. Et trouver un créneau pour accomplir un rêve partagé par tant d'individus, créer son entreprise. Sans doute avait-il déjà le pied à l'étrier puisque sa compagne, Coralie Selin, avait créé une savonnerie sous la marque Késia, installée à Châteauevieux, à proximité de Tallard.

C'est dans un local délaissé par la société Acanthis, dans la zone artisanale de Lardier-et-Valença, que sont confectionnées les huiles depuis début février.

Un procédé maîtrisé

Antoine Ripol a pris la précaution de s'adjoindre des compétences et des partenaires financiers. « J'ai trois associés. Benoît Articloux, patron d'Acanthis ; Nicolas Millon, à la tête de Flore Alpes ; Hervé Bresson, un ancien d'Ovinalp », détaille-t-il. Le premier dirige une entreprise à la notoriété déjà reconnue dans la transformation de plantes fraîches ; le second œuvre dans les compléments alimentaires tel l'argousier.



Dans les mains d'Antoine Ripol, des graines de tournesol.

Ce quatuor en connaît donc un rayon sur les Papam. Une huilerie manquait au répertoire, ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Dans de grands sachets, des bags, les graines de tournesol sont en attente d'être pressées. L'opération est en cours. Lesdites graines sont acheminées dans une machine composée de deux presses à vis. Triturés, les précieux végétaux donnent une huile qui s'écoule à petit débit et la partie sèche, le tourteau, tombe dans un bac. « La compression entraîne la libération de l'huile, séparée

de la partie sèche. L'huile est décantée puis filtrée ; conditionnée en fût sous azote pour éviter l'oxydation, et ainsi à l'abri de la lumière », décrit Antoine Ripol.

L'huile est dorée, appétissante. Le tourteau est parfumé, comestible tant pour les animaux que pour les humains.

Outre le tournesol, Antoine Ripol travaille ou s'apprête à le faire, la carthame, plante méditerranéenne, la cameline, ou lin bâtard, ainsi que le colza, le chanvre, ces deux dernières de provenance hors du dé-

partement, « mais qu'il est envisagé de relocaliser de concert avec des agriculteurs haut-alpins ».

D'autres espèces sont convoitées également : l'onagre, la bourrache, la courge... Avec des producteurs des deux départements 04 et 05 en priorité, comme la coopérative DuranSia.

Des partenariats fructueux

L'huile est aussi conditionnée en bib cartonné, à l'instar du vin. D'ici peu, des bouteilles seront disponibles en magasins de détail Bio. La vente à distance est d'ores et déjà envisagée. « Notre huile a été retenue dans le Projet alimentaire territorial (PAT), qui ouvre le marché des restaurants scolaires en particulier ; l'huile de tournesol fait l'objet en ce moment-même d'un dossier d'accès à HAUTES-ALPES Naturellement », détaille encore l'heureux entrepre-



Dorée à souhait, l'huile est extraite des graines.

neur. Qui était, par ailleurs, présent au Salon de l'agriculture au sein de l'imposante délégation de producteurs locaux (voir pages 8-11).

La matière première traitée par l'Huilerie entre pour 80 % dans les produits gras, dont les savons. Antoine Ripol a patiemment cherché les corps gras utiles aux cosmétiques, un débouché majeur. Sa compagne fabriquant des savons a été d'un précieux concours. Les matières grasses animales n'ont pas été retenues, au contraire des végétaux donc. Plusieurs pistes s'offrent encore : les pépins de raisin, la fane de hêtre. « Pour cette dernière, très intéressante, j'ai engagé un partenariat avec l'ONF. Mais cette filière apparaît aléatoire car l'arbre ne produit pas chaque année », commente Antoine. Qui ajoute : « nous regardons ce qu'il est possible d'envisager avec les acteurs concernés, la chambre d'agriculture au premier chef ».

Le projet d'installation était pertinent, au point de retenir l'attention de partenaires et associés, et celle de financeurs. La plateforme Initiatives Alpes-Provence, une banque et le programme européen Leader. L'investissement en matériel laboratoire de 75 000 euros a donc pu être bouclé sans grand obstacle. Ajoutons que la région ne compte que peu d'huileries et que les produits issus du territoire ont le vent favorable. Bon grain ne saurait donc mentir ! ■

Maurice Fortoul



Une machinerie somme toute dénuée de complexité... apparente du moins.



Un air de saucisse aux herbes ! Le tourteau de tournesol.