



# HUILES BAYA

— MICRO HUILERIE ARTISANALE —



## Qui sommes nous ?

Les huiles BAYA portent un nom hautement symbolique rappelant que l'exploitation familiale aujourd'hui en Agriculture Biologique est située à Bois-de-Céné, au coeur du Marais Breton dans la Baie de Bourgneuf, autrefois appelée LABAYA.

L'exploitation historiquement, produit du lait et de la viande avec de l'herbe des prairies naturelles du marais.

L'installation de Nicolas amène la ferme à se recentrer sur son terroir avec des projets de diversification, dont la micro-huilerie puis début 2ème semestre 2024 une fromagerie à la ferme.

## Et la micro-huilerie comment ça fonctionne ?

Pour fabriquer l'huile il a fallu s'équiper d'une petite presse à huile ainsi que d'un système de filtration afin de presser les graines.

Les graines proviennent de l'exploitation ou d'amis de l'exploitation produisant des graines BIO à 15-20 km maxi dans le Pays de Retz. Ce choix de parfois s'approvisionner chez des voisins, permet de ne pas réduire les durées de rotations de culture ou de détruire une prairie utilisée par les animaux pour faire une culture.

Une fois les graines récoltées à maturité et triées, on presse les graines à froid toute l'année.

## C'est quoi le pressage à froid exactement ?

Dans une presse à vis sans fin, les graines sont pressées sans aucune intervention de solvant ou de produit chimique (contrairement aux huiles raffinées).

Les acides gras de l'huile de première pression "à froid" ne sont donc pas modifiés par des températures élevées (sous 50 C)

Notre presse travaille très lentement : 6 kg de graines à l'heure environ, et son niveau d'extraction est faible.

Le rendement est largement inférieur à celui du raffinage : environ 1 litre d'huile est obtenu pour 3 kg de graines pressées. Soit environ un rendement de 30%.





# HUILES BAYA

— MICRO HUILERIE ARTISANALE —



## Et ensuite c'est filtré ?

La filtration est également très lente et réalisée dans la foulée du pressage : ainsi le goût exprime tous les arômes des graines et l'huile n'a pas le temps de s'abîmer. L'huile est ensuite stockée puis embouteillée à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au niveau des bouteilles, nous utilisons du verre foncé qui va limiter l'impact de la lumière sur nos huiles.

Et dans votre cuisine, l'huile de première pression à froid doit être conservée à l'abri de la lumière puis au réfrigérateur pour les plus fragiles (Lin, Chanvre...) jusqu'à 3 mois après ouverture.

## Des huiles de grande qualité

Vous l'aurez compris, le pressage à froid permet de produire des huiles de très haute qualité. En effet, ce processus artisanal permet contrairement aux huiles raffinées, de conserver dans nos huiles vierges des atouts nutritionnels importants pour l'organisme.

Notre organisme sait fabriquer certains acides gras...mais pas tous ! Nous sommes donc obligés de les trouver dans notre alimentation : ce sont des acides gras essentiels.

Ceux-ci se nomment Omega 3, Omega 6 ou Omega 9.

Ils sont présent dans des proportions différentes selon les huiles. Voilà pourquoi il est bien de consommer plusieurs huiles différentes pour varier les apports.

## Minimiser les déchets et revaloriser les co-produits

Notre objectif est de revaloriser et minimiser les déchets générés par cette activité.

Le co-produit de pressage appelé tourteau est lui très facilement revalorisé. Ceci est un aliment très riche que nous donnons aux animaux durant les périodes où l'herbe se raréfie en été ou durant la phase d'hivernage.

Les déchets liés au conditionnement en bouteille, ne sont pour l'instant pas ré-utilisables car, on ne sait pas laver pour ré-utilisation, une bouteille d'huile.

Nous sommes en veille avec Bout' à'Bout' si cela devient possible un jour.

Nous utilisons donc un bouchon simple et facilement recyclable sans bec verseur en PVC qui reste dans la bouteille afin que celle-ci puisse être recyclée facilement dans le circuit «traditionnel»

Le vrac quand cela est possible, avec vos contenants, est, donc le conditionnement privilégié.

