




DiversiFERM



# Huiles végétales en Wallonie : production et utilisation en transformation alimentaire

Les Rendez-vous de la Diversification -  
28 janvier 2025



Avec le soutien de la  
**Wallonie**

**Wallonie**  
agriculture  
SPW



# Les oléagineux en Wallonie

## Quelle superficie ?

Culture	Superficie wallonne en 2025
Colza d'hiver	8.018,37 ha
Tournesol	287,05 ha
Lin oléagineux	50,01 ha
Colza de printemps	25,77 ha
Autres oléagineux	23,19 ha
Navette d'hiver (graines)	3,99 ha

Les graines oléagineuses possèdent des teneurs en huile différentes :



Source : rapport "Filière wallonne des oléagineux" de Sytra et Wagralim

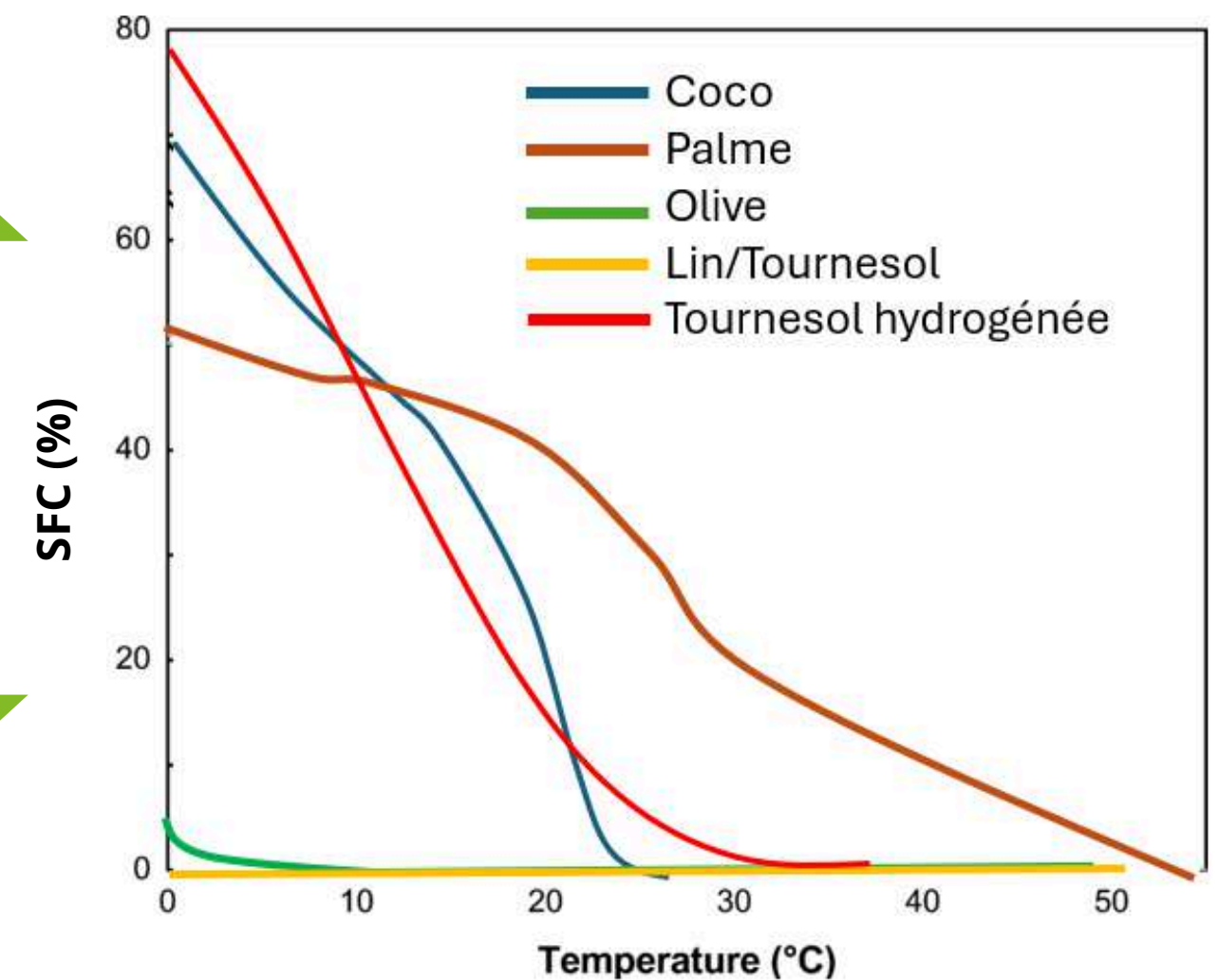
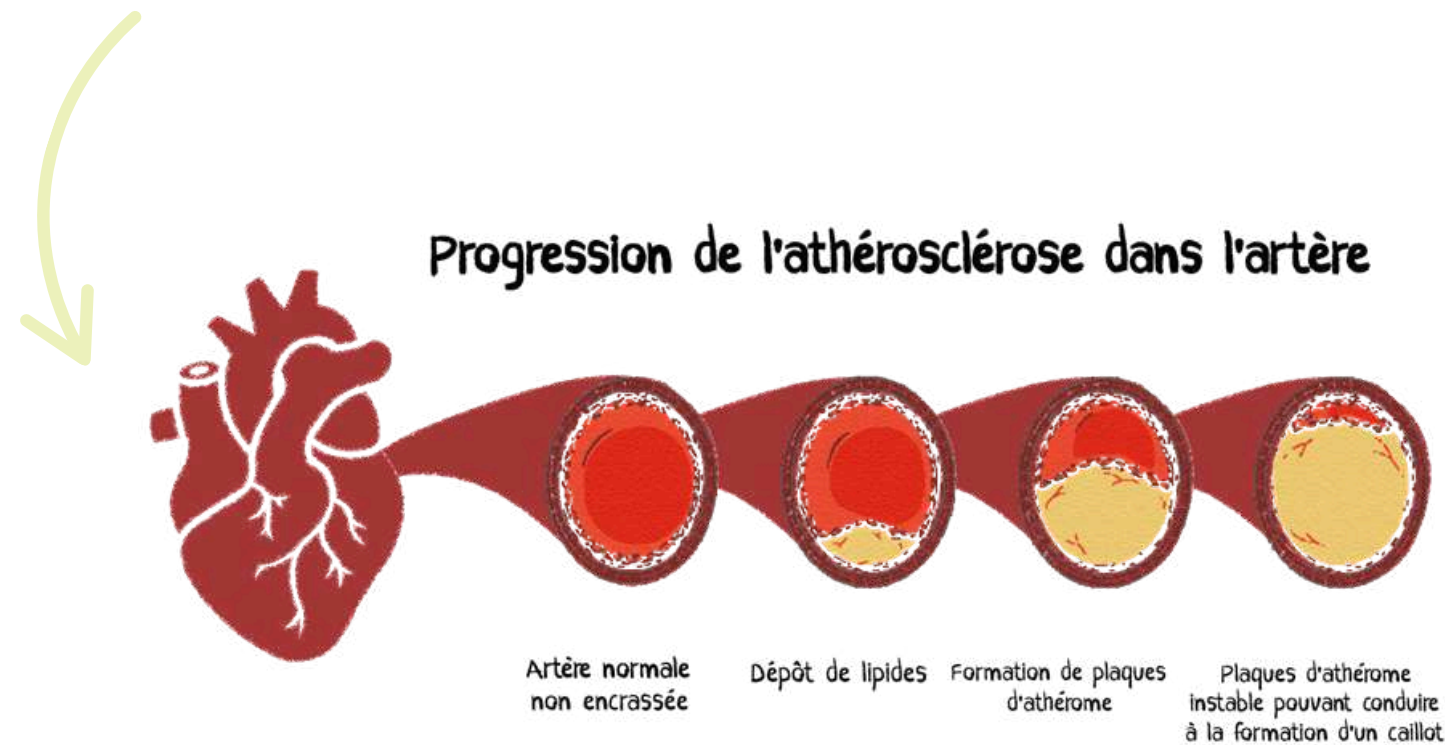
# Les huiles végétales : Comment se distinguent elles ?

---



# Toutes les huiles ne se valent pas d'un point de vue santé

Certaines huiles sont à l'état solide à T° corporelle et peuvent boucher les artères

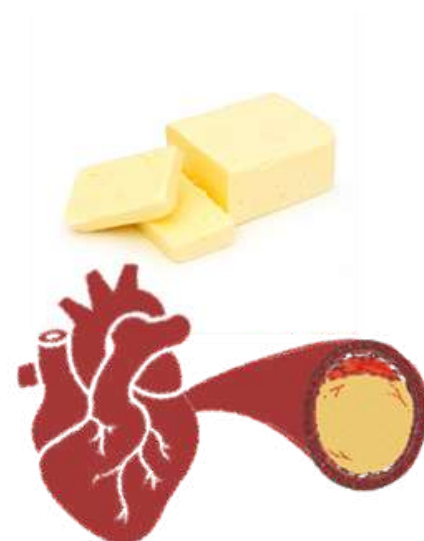
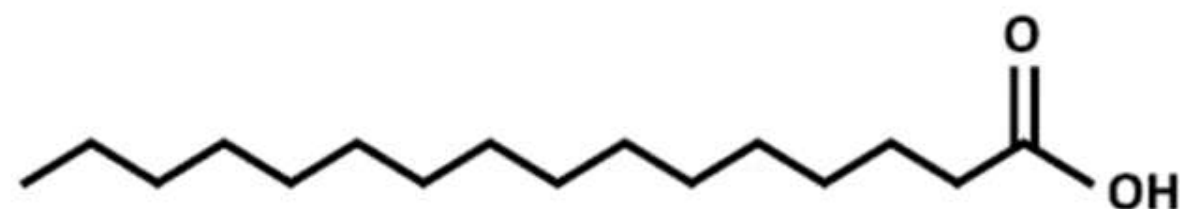




# Quelles sont les graisses solides ?

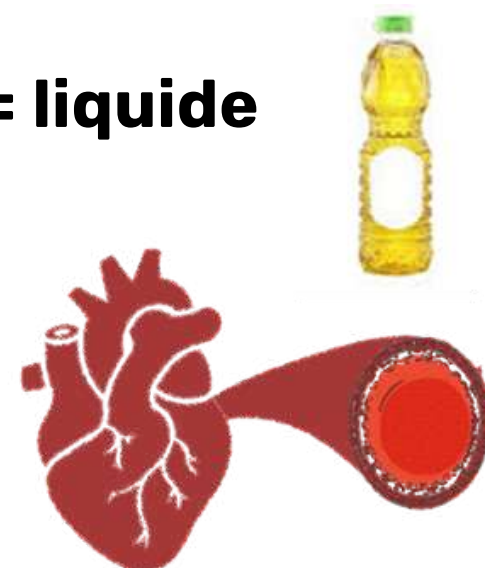
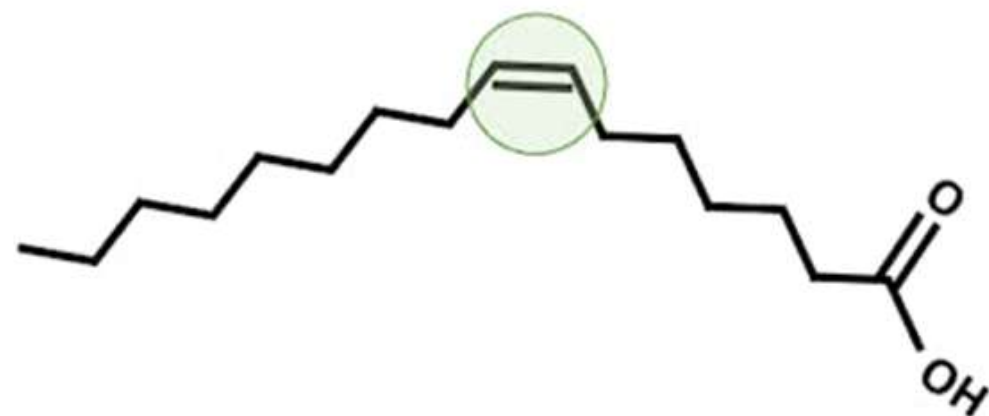
- Lipide saturé : molécule linéaire qui s'empile = **solide**

Acide gras Saturé

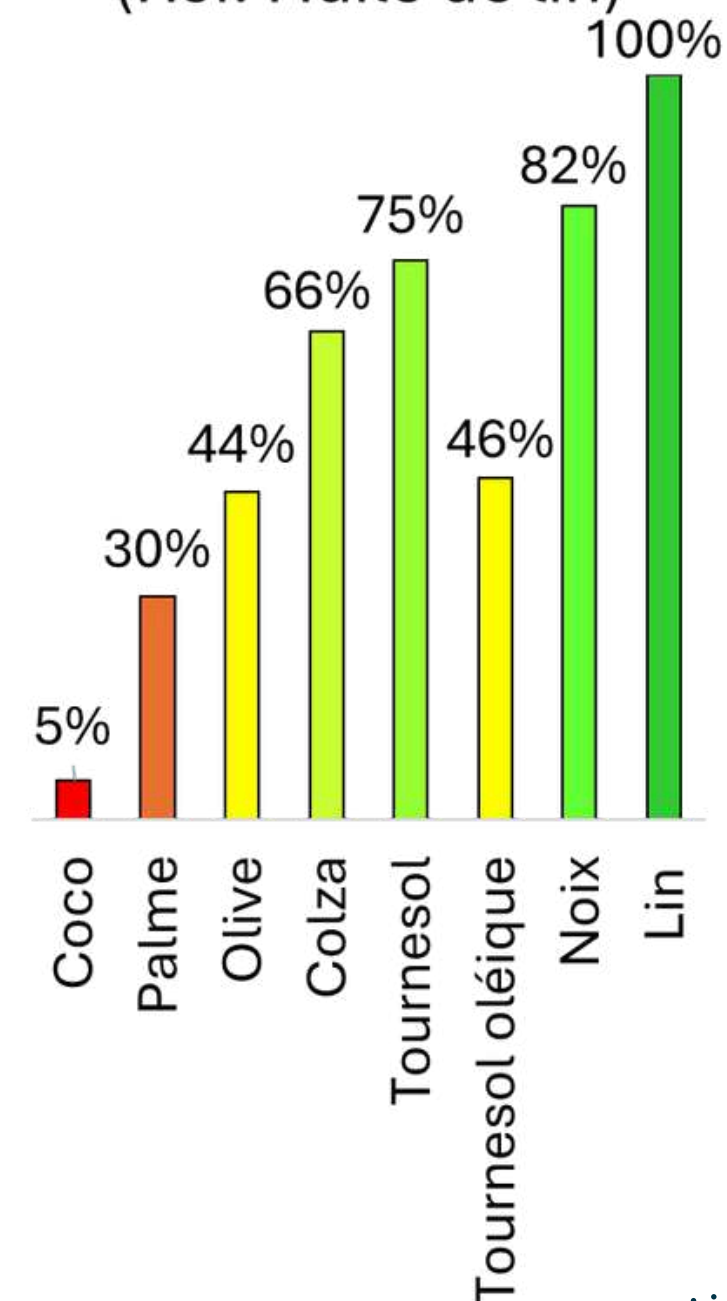


- Lipide insaturé : molécule coudée qui ne s'empile pas = **liquide**

Acide gras insaturé *Cis*



Taux d'insaturation  
(Ref. Huile de lin)



# Les huiles végétales sont riches en bons acides gras

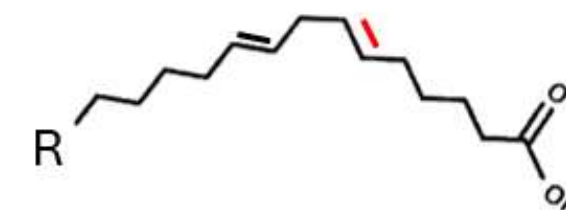
- Monoinsaturé

- $\omega$ -9 = acide oléique: très stable thermiquement

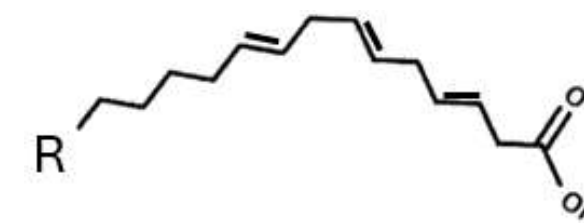


- Polyinsaturé :

- $\omega$ -6 = acide linoléique: précurseur de l'acide gras essentiel acide arachidonique



- $\omega$ -3 = acide  $\alpha$ -linoléique: précurseur de l'acide gras essentiel EPA/DHA



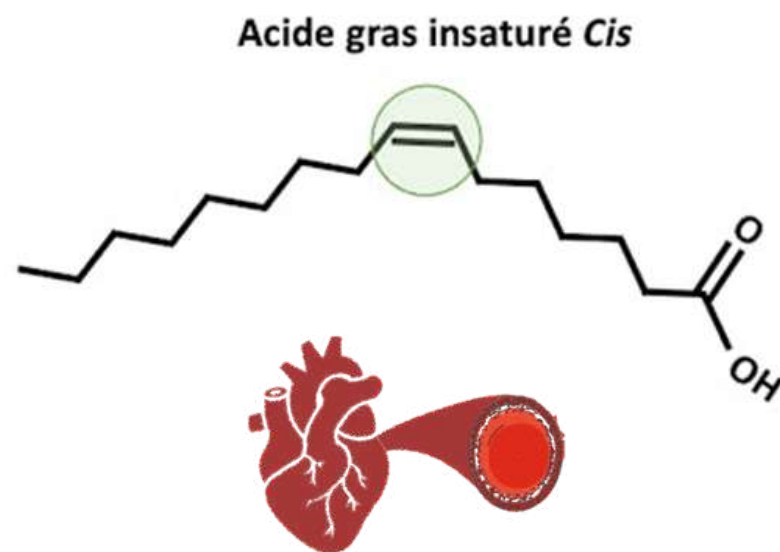
→ On mange plus d' $\omega$ -6 : il faut compenser et prendre plus d' $\omega$ -3

# Point de fumée

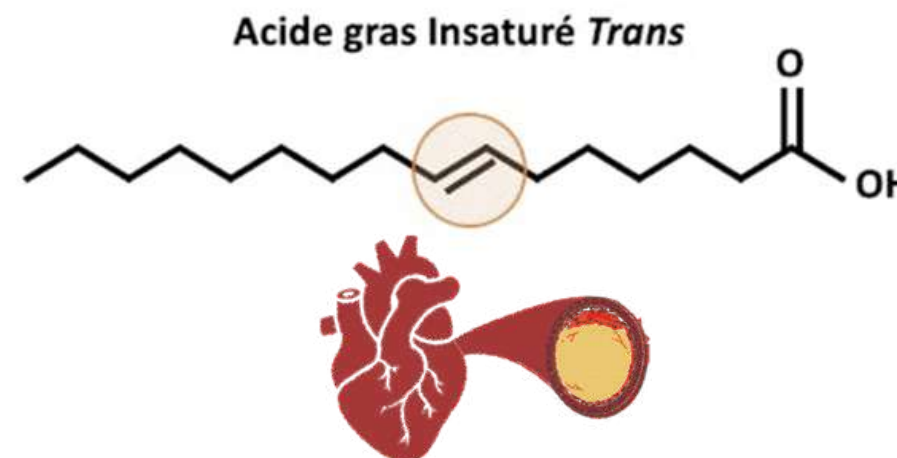
Température à laquelle l'huile commence à fumer



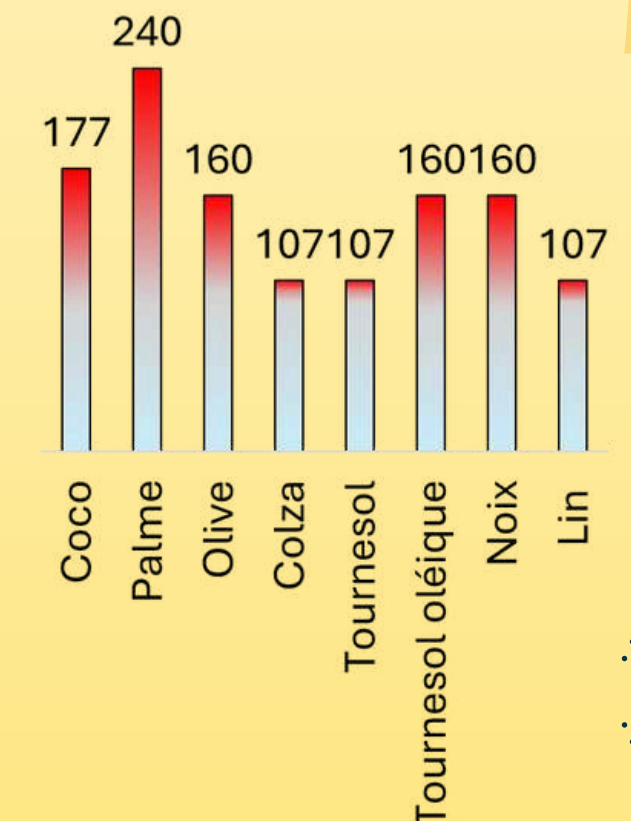
- Dénaturation de l'huile en hydrocarbures polycycliques aromatiques (cancérigènes)
- Augmentation de la quantité d'acides gras trans (athérogènes)



**Chauffe**

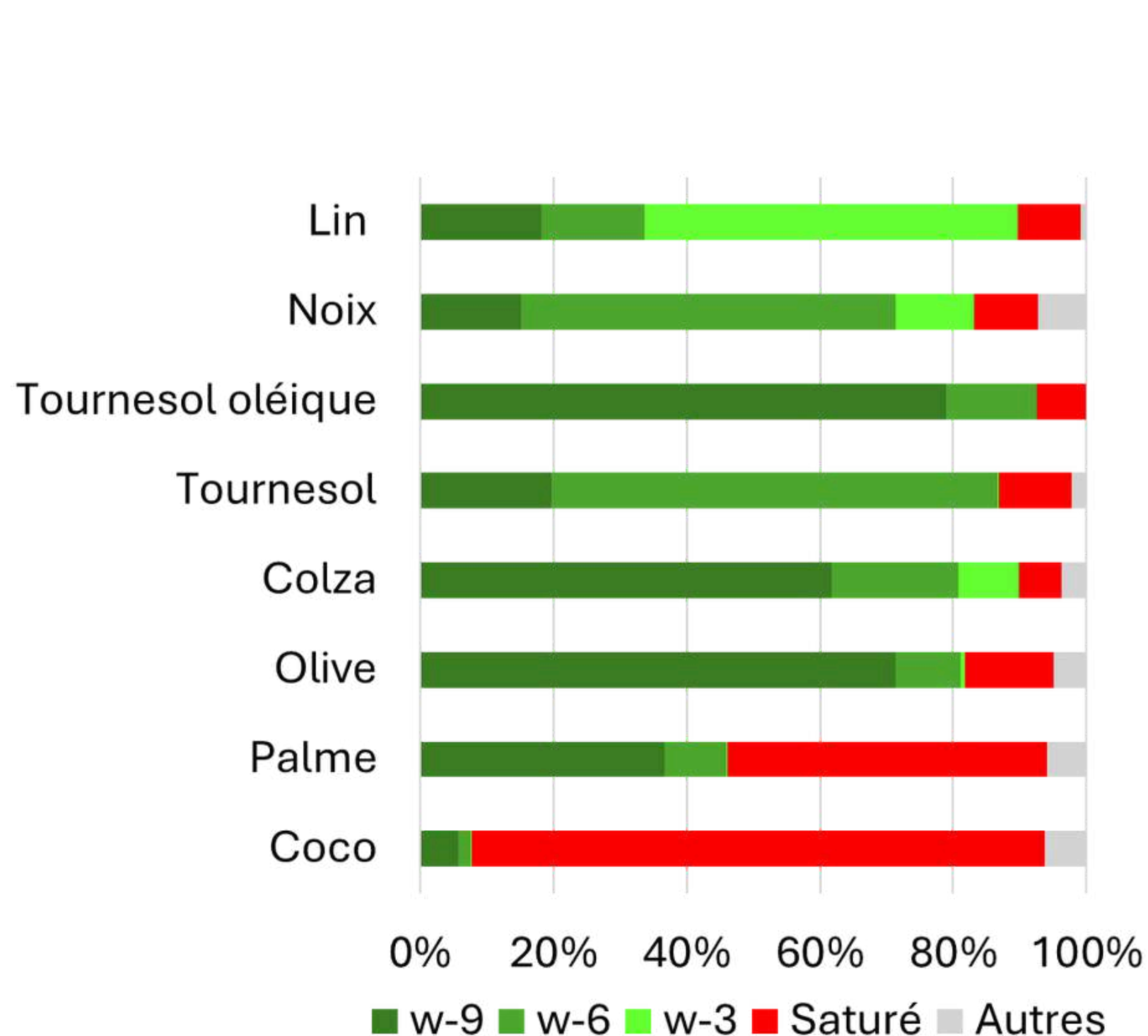


Points de fumée :





# Huiles végétales non raffinées en transformation



Insaturation	Point de fumée
100%	107°C
82%	160°C
46%	160°C
75%	107°C
66%	107°C
44%	160°C
30%	240°C
5%	177°C







# DiversiFERM





# Land Farm and Men



## Graines de Curieux

100% Belge – 100% Bio – 100% innovant





# Une filière belge avec un triple challenge

## 100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



Economie circulaire

### Production agricole biologique

- Agro-écologie
- Partenariat avec 30 agriculteurs
- 12 différentes cultures
- Contrats annuels à prix fixe
- Essais de cultures

### Unité de séchage, tri, décortiquage et pressage d'huile

Unité sur 1600m<sup>2</sup>

- Tri jusqu'à 99.9% de pureté
- Décortiquage Légumineuses et céréales
- Désaponification de Quinoa
- Pressage de graines oléagineuse et embouteillage

### Commercialisation

550 points de vente  
20 produits différents  
3 packaging

Gestion des sous-produits en nourriture animale

R&D

- Collaboration pour les essais de cultures
- CRA (Gembloux)
- ILVO (Gent)



R&D

- Internalisation de la filière en Wallonie
- Travail à façon pour les agriculteurs et les industriels



R&D

- Qualité nutritionnelle
- 0 additifs
- Nutrition
- Programmes de recherches (Wagralim, Celabor...)



Economie circulaire

# Une filière belge avec un triple challenge

## 100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



Grown in



Belgium







# L'équipe



# Séchage, tri, décortilage et pressage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



## Unité de transformation

- Séchage
- Pré-nettoyage
- Décortilage
- Tri fin (qualité alimentaire)

Jusqu'à 99,95%  
de pureté

- Pressage



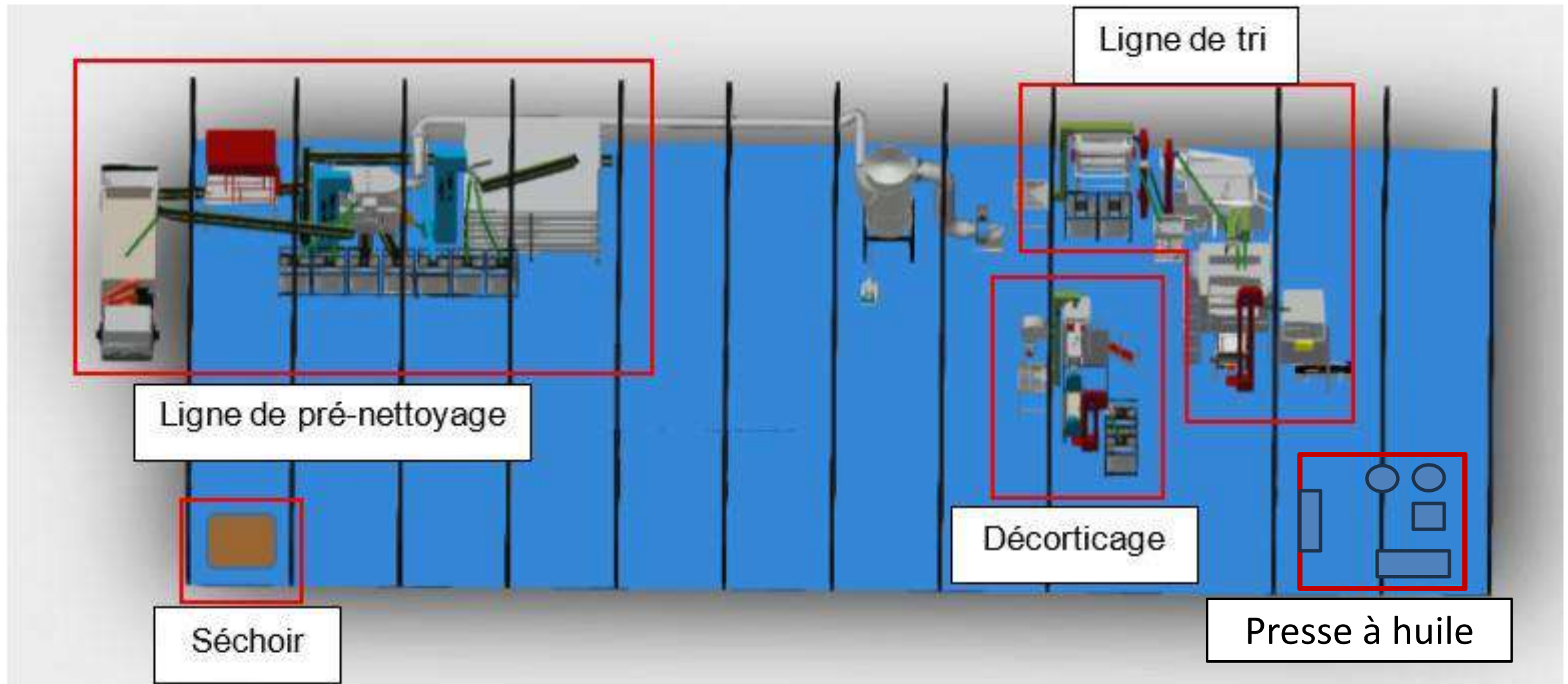


# Séchage, tri et décortiquage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant

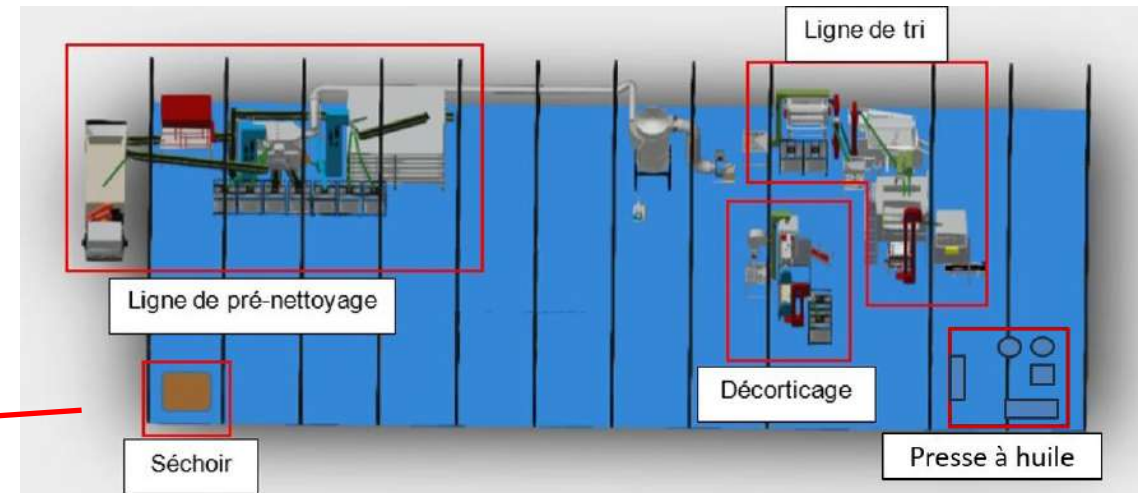


## Plan de l'usine



# Séchage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



Séchage basse température → conservation du pouvoir germinatif et de la qualité nutritionnelle

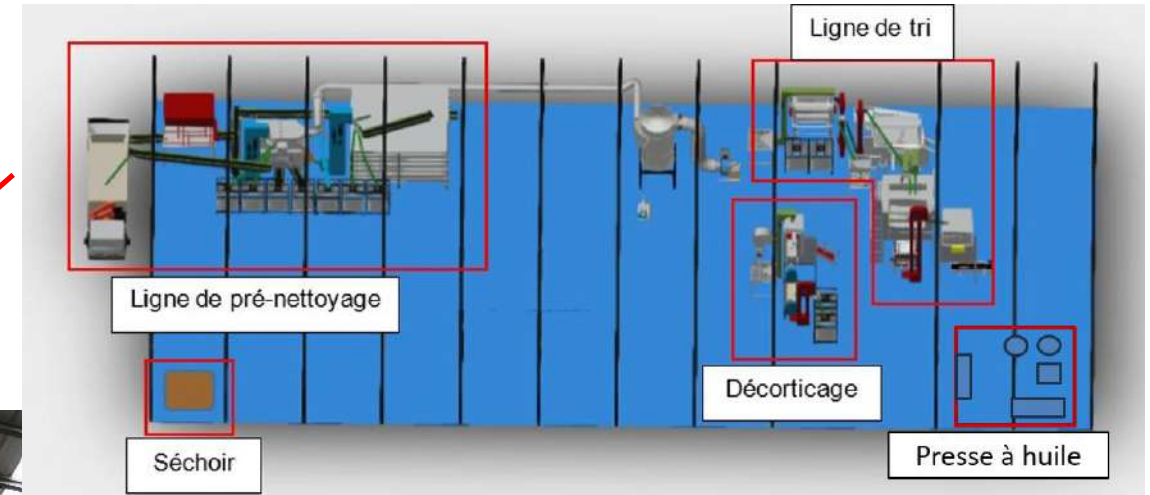


# Pré - nettoyage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



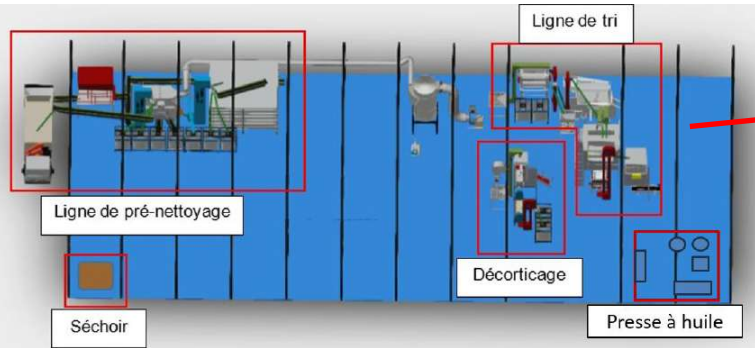
Tri suivant la taille des grains et  
aspiration poussière





# Tri

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant





# Tri (détail Partie 2)

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



**Trieur  
alvéolaire** (tri  
suivant la forme  
du grain)

**Epierreur**



# Tri (détail Partie 2)

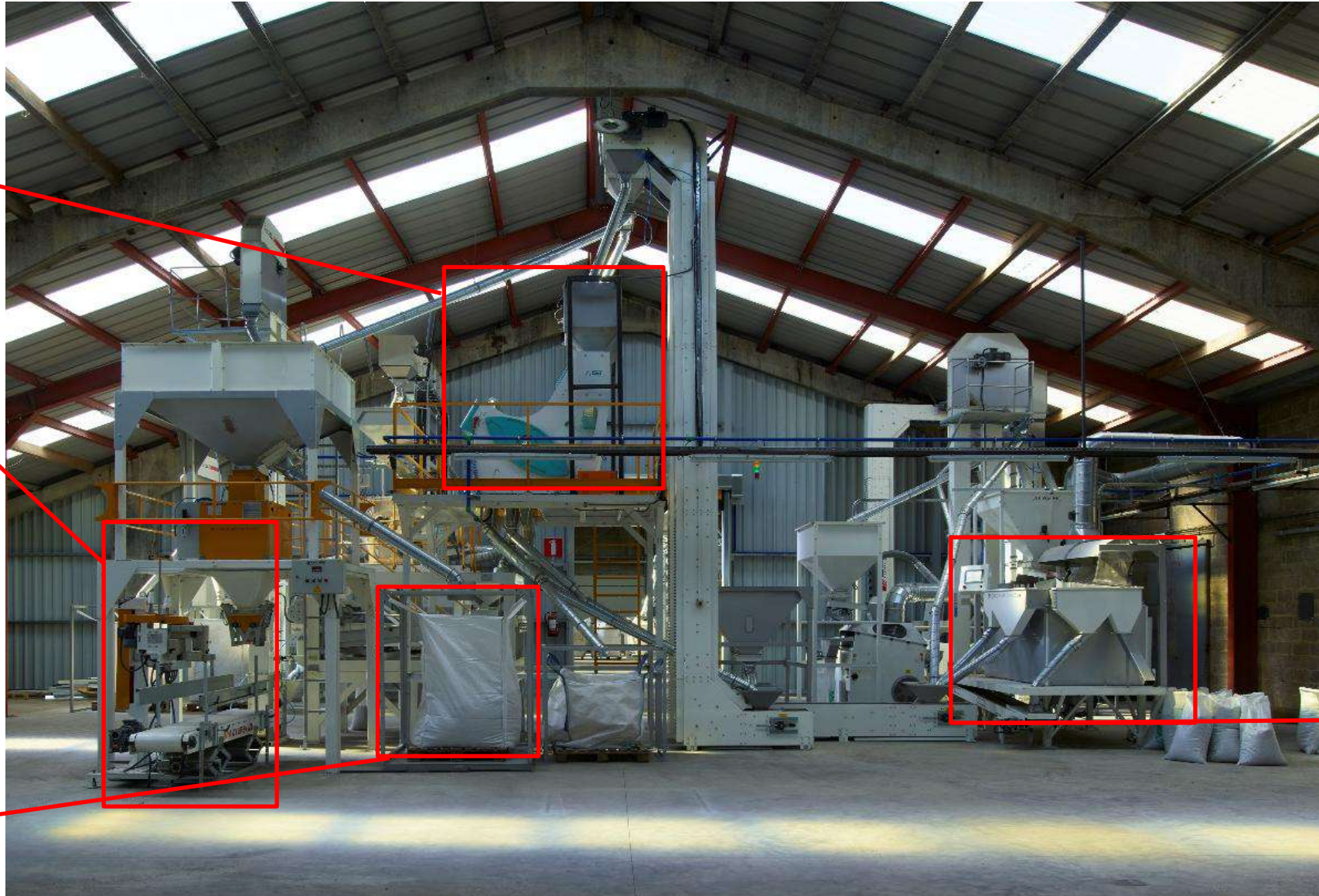
100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



**Trieur optique**  
(tri suivant la  
couleur du  
grain)

**Ensachage**  
(5 -20 kg)

**Mise en big bag**

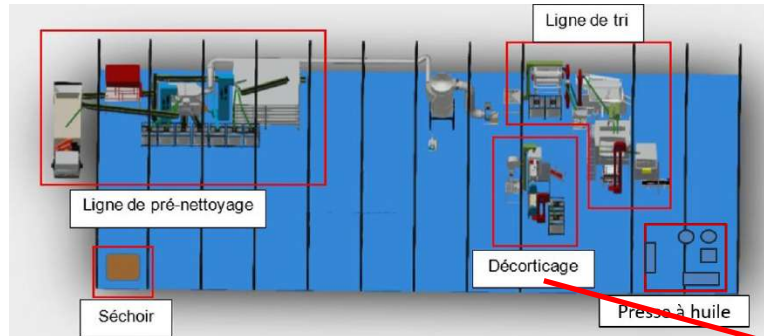


**Table  
densimétrique** (tri  
suivant le poids du  
grain)



# Décortication

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



Légumineuses  
Epeautre  
Petit épeautre



# Séchage, tri et décorticage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



**Mélange de graines qui peuvent être triées et/ou séparées  
(liste non exhaustive)**

- Avoine
- Froment
- Cameline
- Colza
- Courge
- Épeautre
- Petit épeautre
- Fèverole
- Lentilles
- Lin
- Maïs
- Millet
- Moutarde
- Orge
- Pois
- Pois chiche
- Quinoa
- Pois
- Pois chiche
- Quinoa
- Sarrasin
- Seigle
- Soja
- Sorgho
- Tournesol
- Trèfle
- Triticale
- Vesce



# Pressage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



Presse à huile 10 kg/h  
(colza, caméline, tournesol,  
graines de courges,...)

Mise en cuve et filtration  
sur filtre presse



# Pressage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



- Embouteilleuse semi automatique (bouteilles de 250 et 500 ml)

Possibilité de contenant de plus grande capacité (bidon, poche,...)

- Mise sous Azote

- Fermeture bouteille



# Séchage, tri, décortilage et pressage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



## - Gamme complète de prestations

- sécher
- trier
- nettoyer
- dé-mélanger
- décortiquer
- presser

afin de valoriser au mieux vos **productions**, mais aussi pour la préparation de vos semences.

## - Outil à la pointe de la technologie

- ➡ Flexibilité incomparable
- ➡ Prestations personnalisées en fonction de vos besoins
- ➡ Lots peuvent aller 1 T à plusieurs dizaines/centaines de tonnes
- ➡ Travail rigoureux et de précision

## - Nous proposons nos services à TOUS (agriculteurs, coopérative, entreprise, ...)

Grown in  
  
Belgium



Merci de votre  
attention



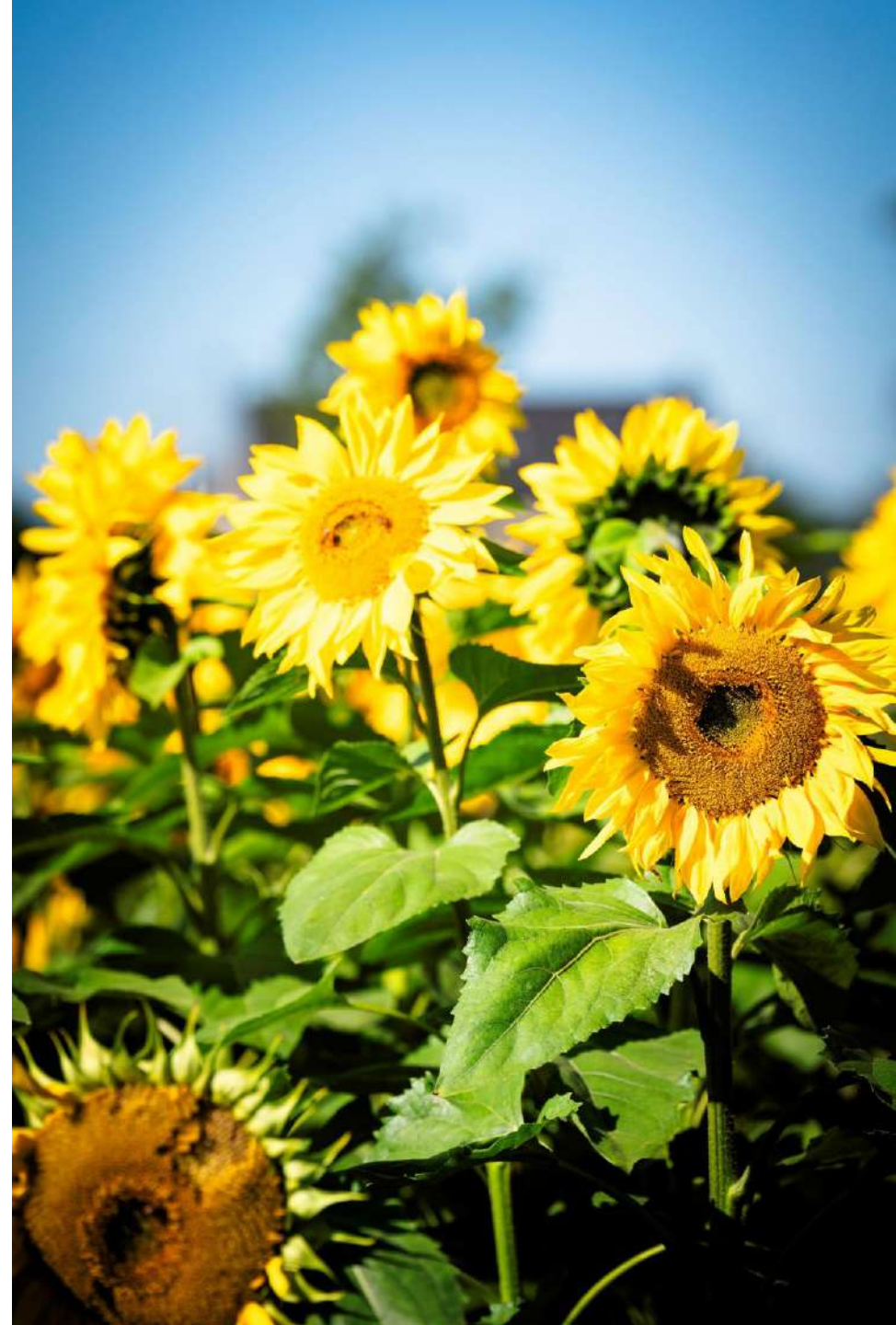


# Atelier Huiles végétales

---

## Journée de la diversification

Janvier 2026





# Pour continuer, collaborons... faites-nous savoir vos besoins 😊

Nicolas Ancion

0032 498 23 14 90

[info@equilibre-huilepaysanne.be](mailto:info@equilibre-huilepaysanne.be)

[www.equilibre-huilepaysanne.be](http://www.equilibre-huilepaysanne.be)