



Huiles végétales en Wallonie : production et utilisation en transformation alimentaire

Les Rendez-vous de la Diversification -
28 janvier 2025

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 :



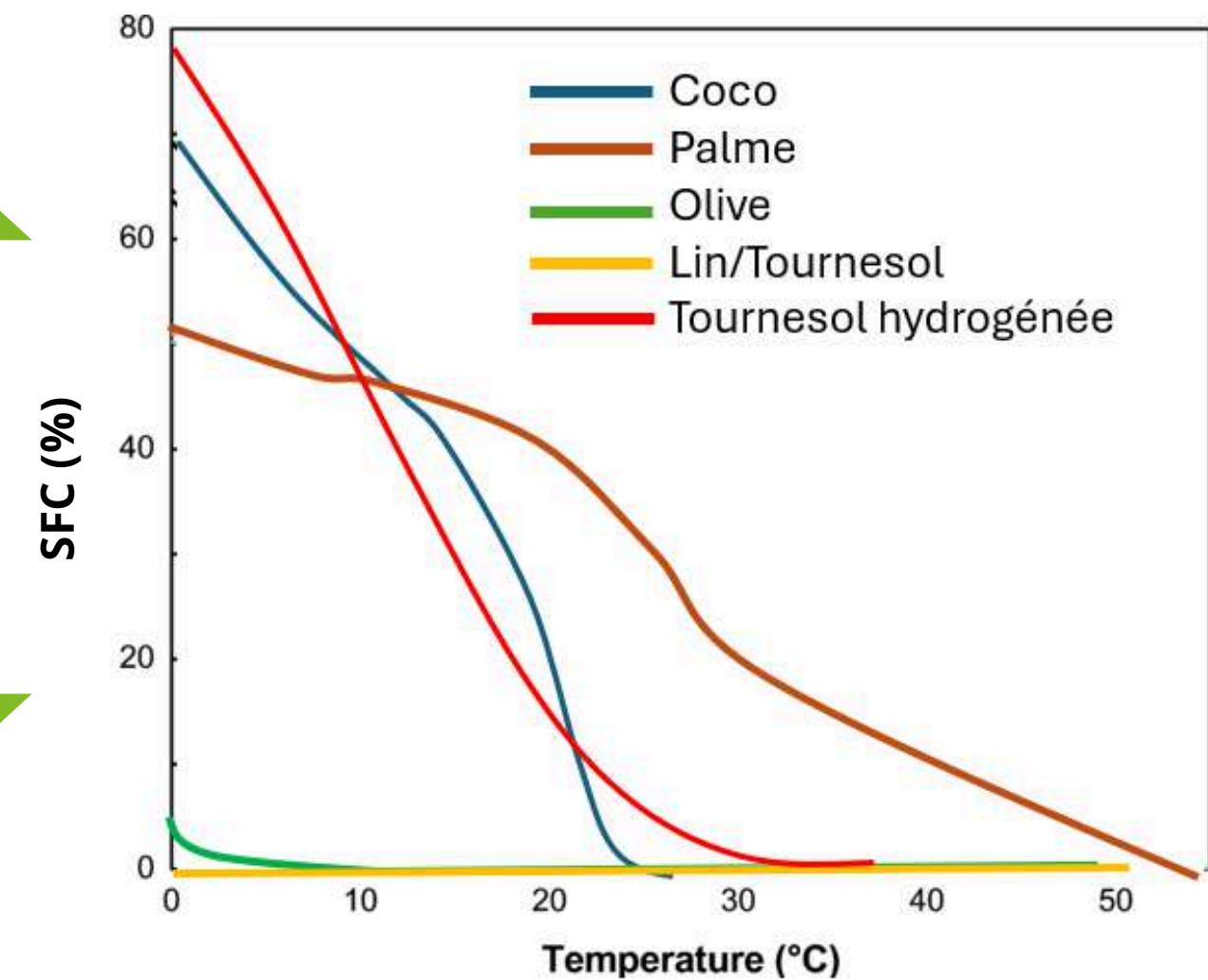
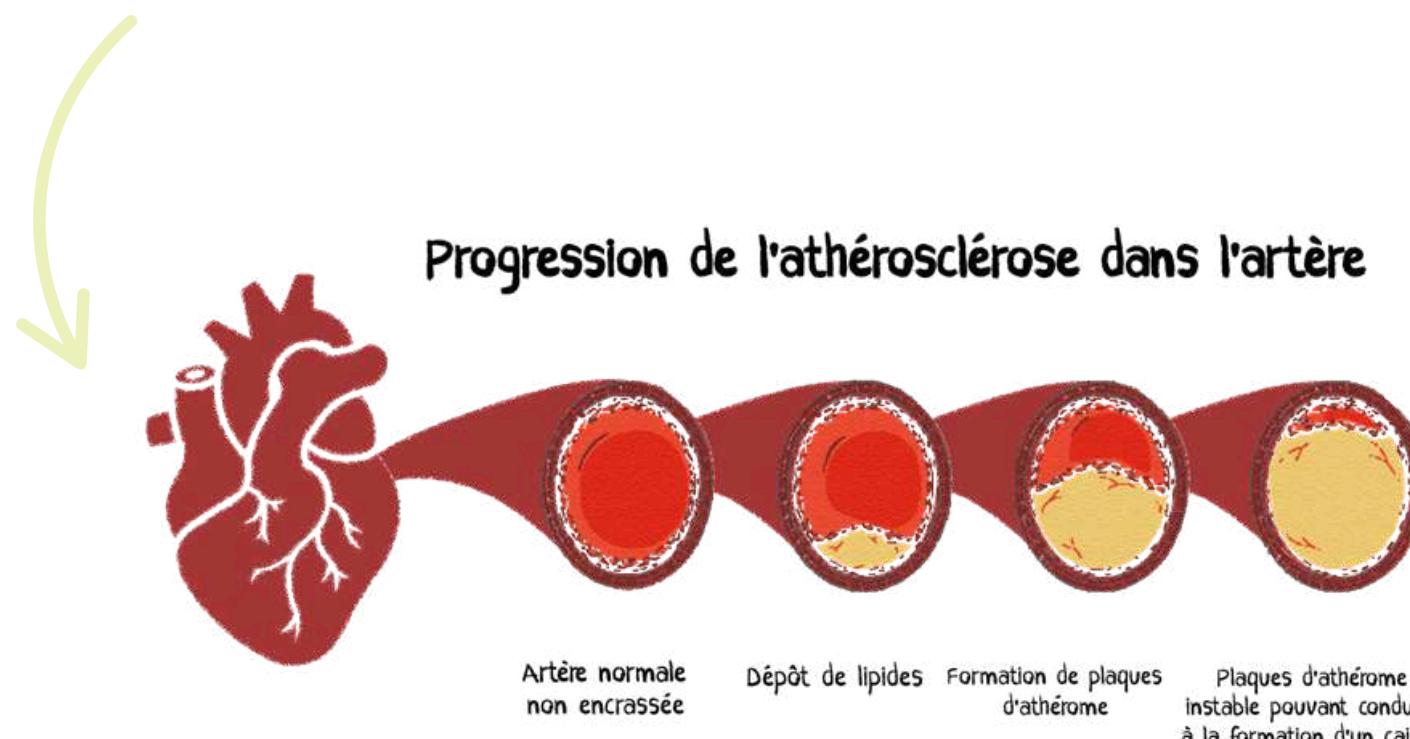
Source : rapport "Filière wallonne des oléagineux" de Sytra et Wagralim

Les huiles végétales : Comment se distinguent elles ?



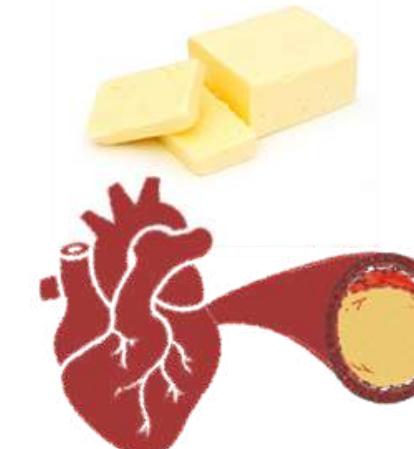
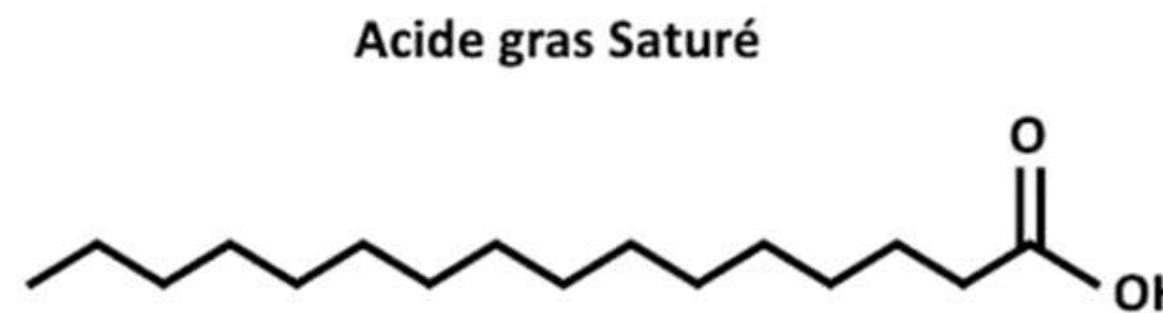
Toutes les huiles ne se valent pas d'un point de vue santé

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

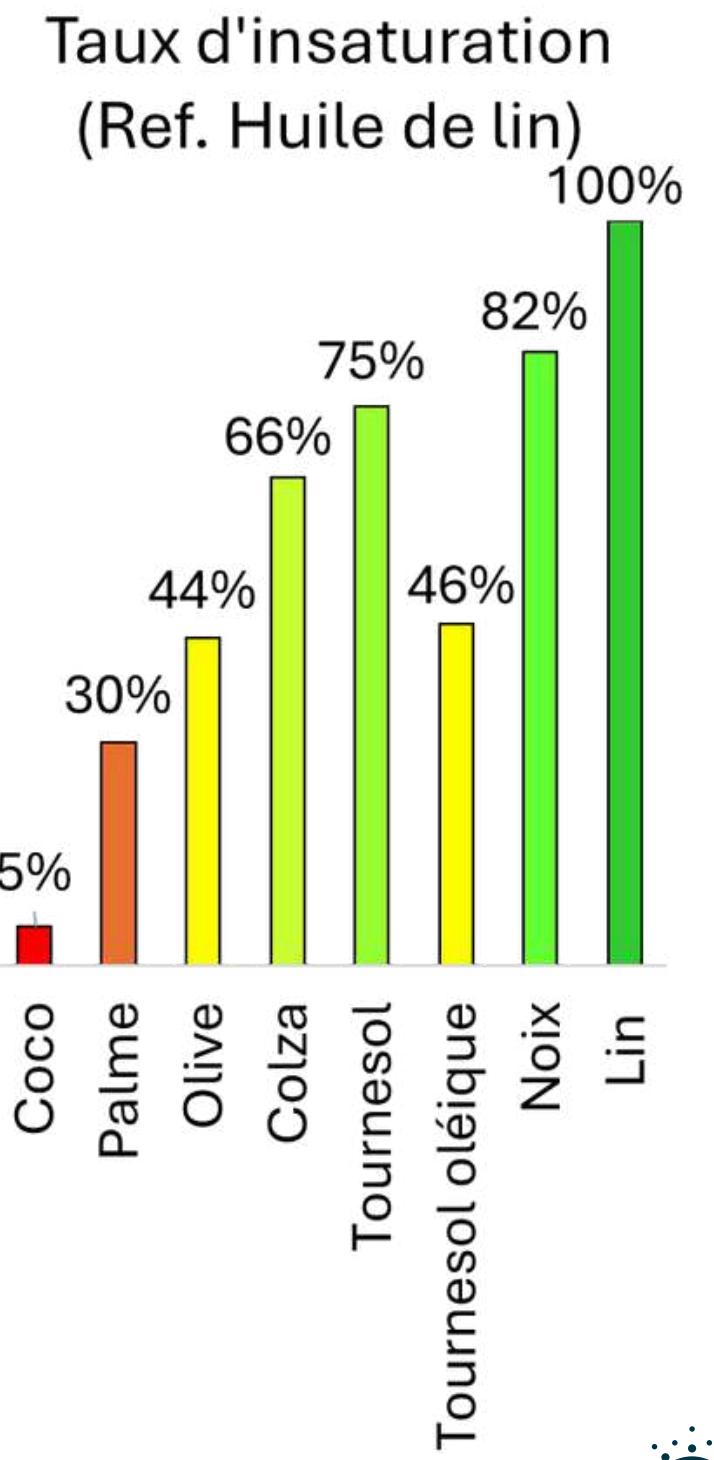
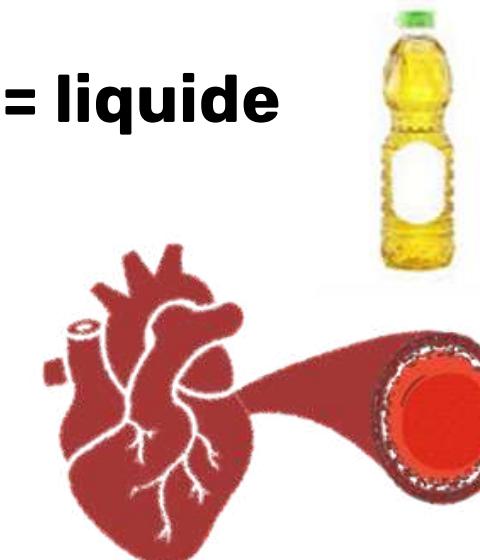
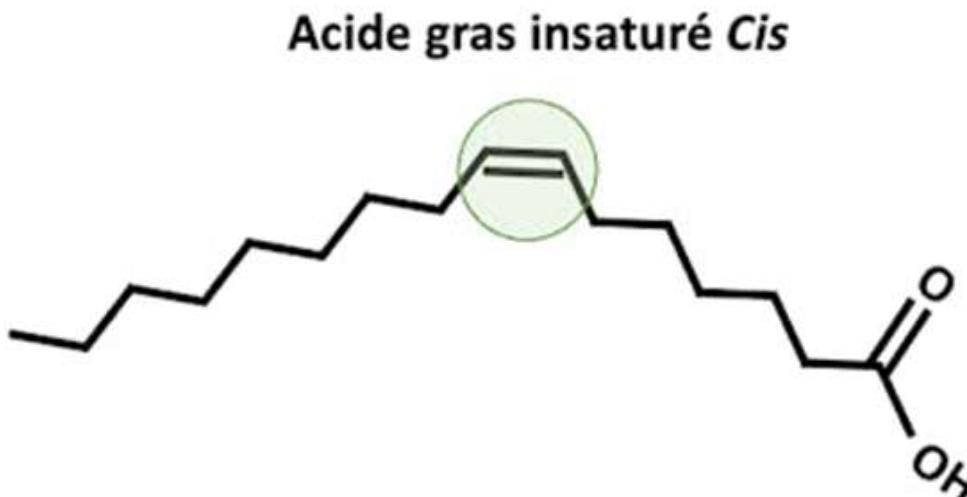


Quelles sont les graisses solides ?

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



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

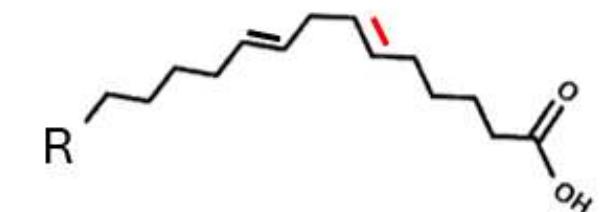


Les huiles végétales sont riches en bons acides gras

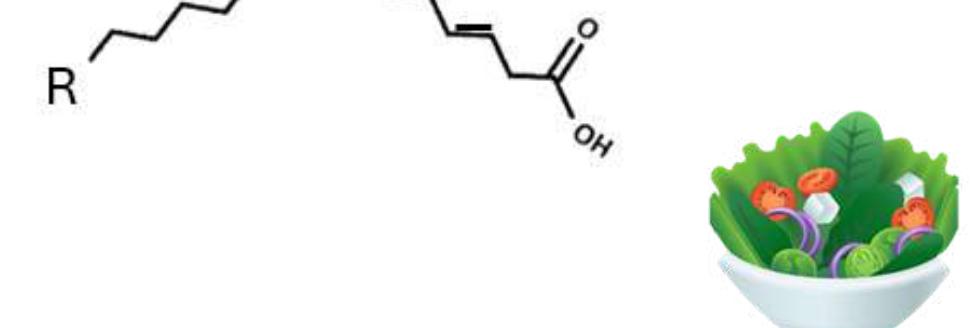
- Monoinsaturé
 - ω -9 = acide oléique: très stable thermiquement



- Polyinsaturé :
 - ω -6 = acide linoléique: précurseur de l'acide gras essentiel acide arachidonique



- ω -3 = acide α -linolénique: précurseur de l'acide gras essentiel EPA/DHA



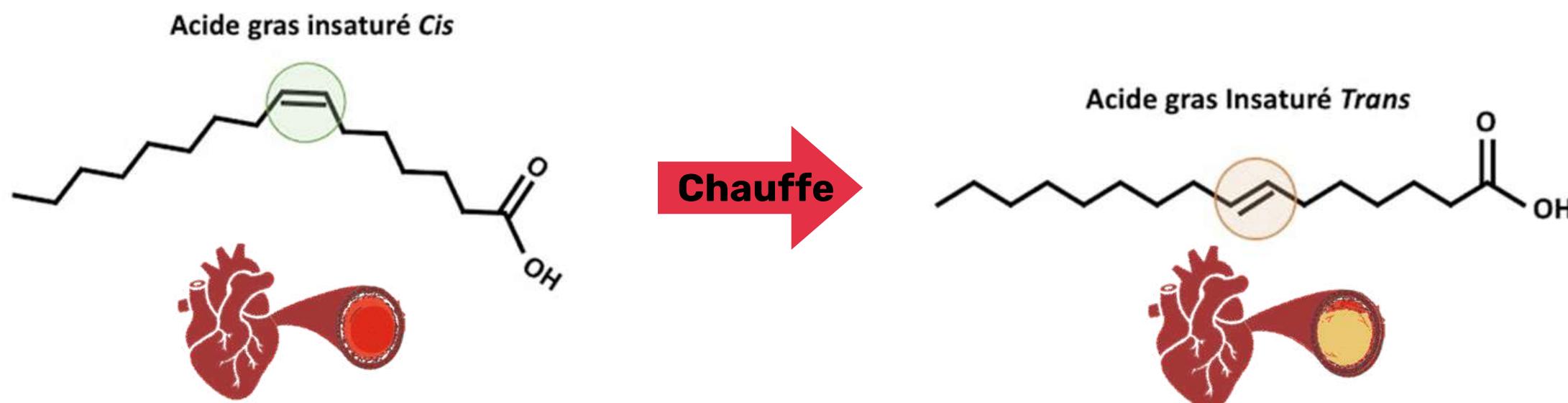
→ On mange plus d' ω -6 : il faut compenser et prendre plus d' ω -3

Point de fumée

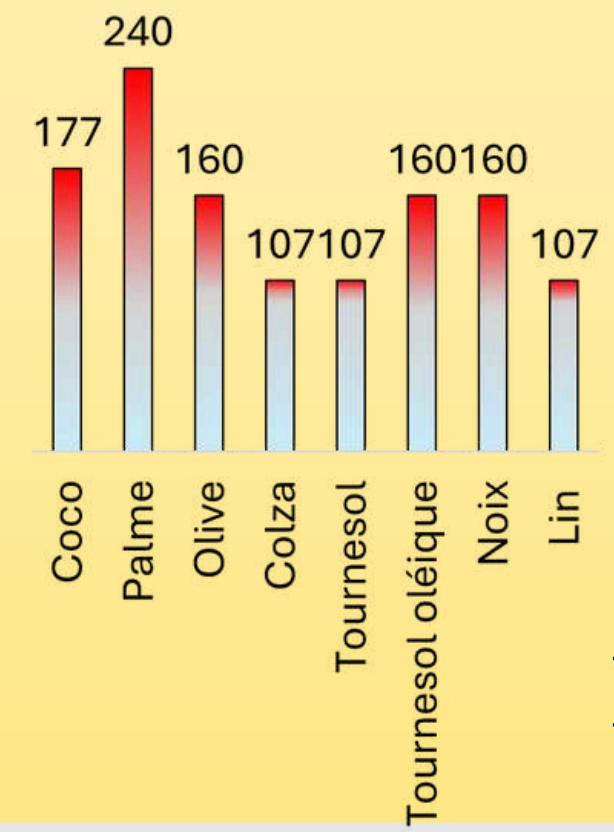
Température à laquelle l'huile commence à fumer



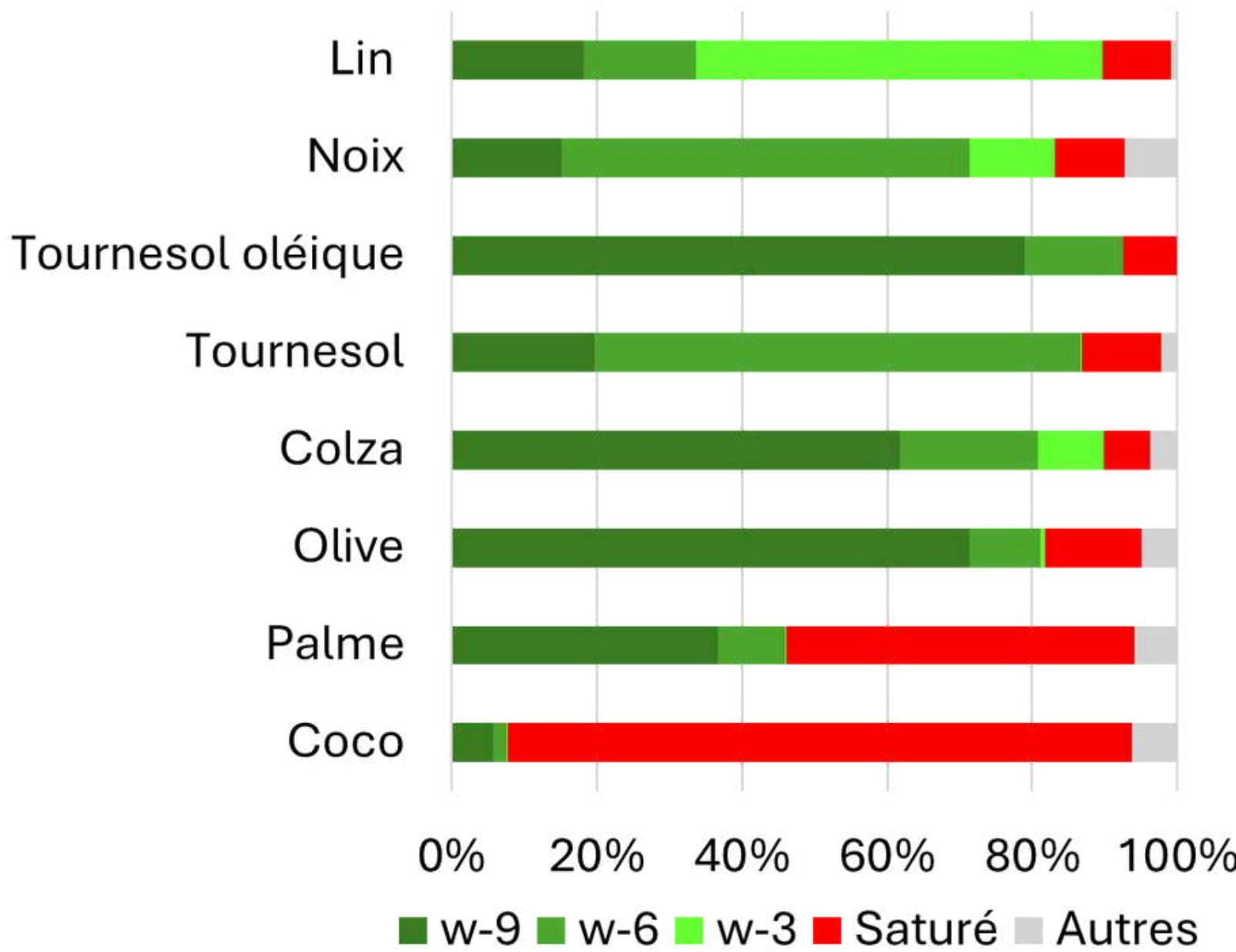
- Dénaturation de l'huile en hydrocarbures polycycliques aromatiques (cancérogènes)
- Augmentation de la quantité d'acides gras trans (athérogènes)



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



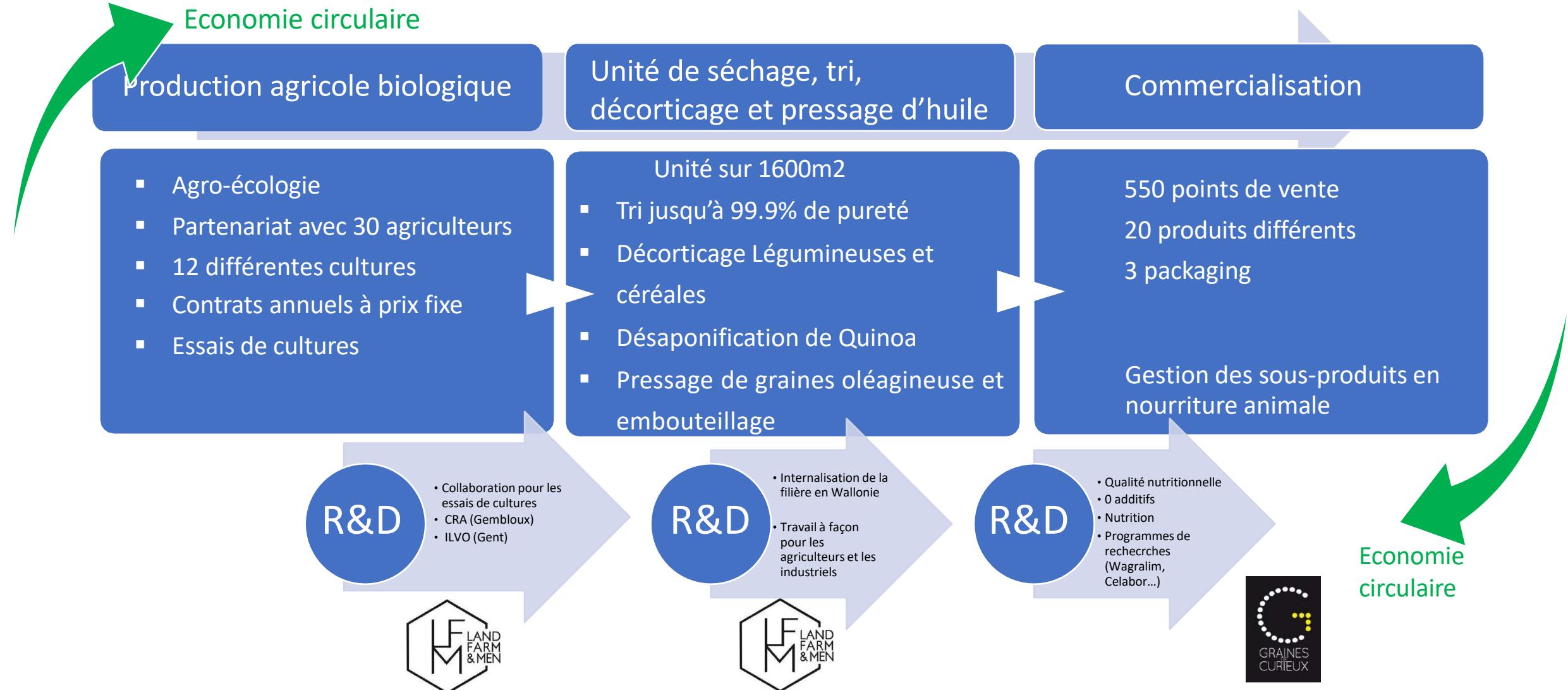
Graines de Curieux

100% Belge – 100% Bio – 100% innovant



Une filière belge avec un triple challenge

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



Une filière belge avec un triple challenge

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



Grown in
Belgium



BE-BIO-01 CERTISYS



L'équipe



Séchage, tri, décorticage et pressage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



Unité de transformation

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

Jusqu'à 99,95%
de pureté

- Pressage

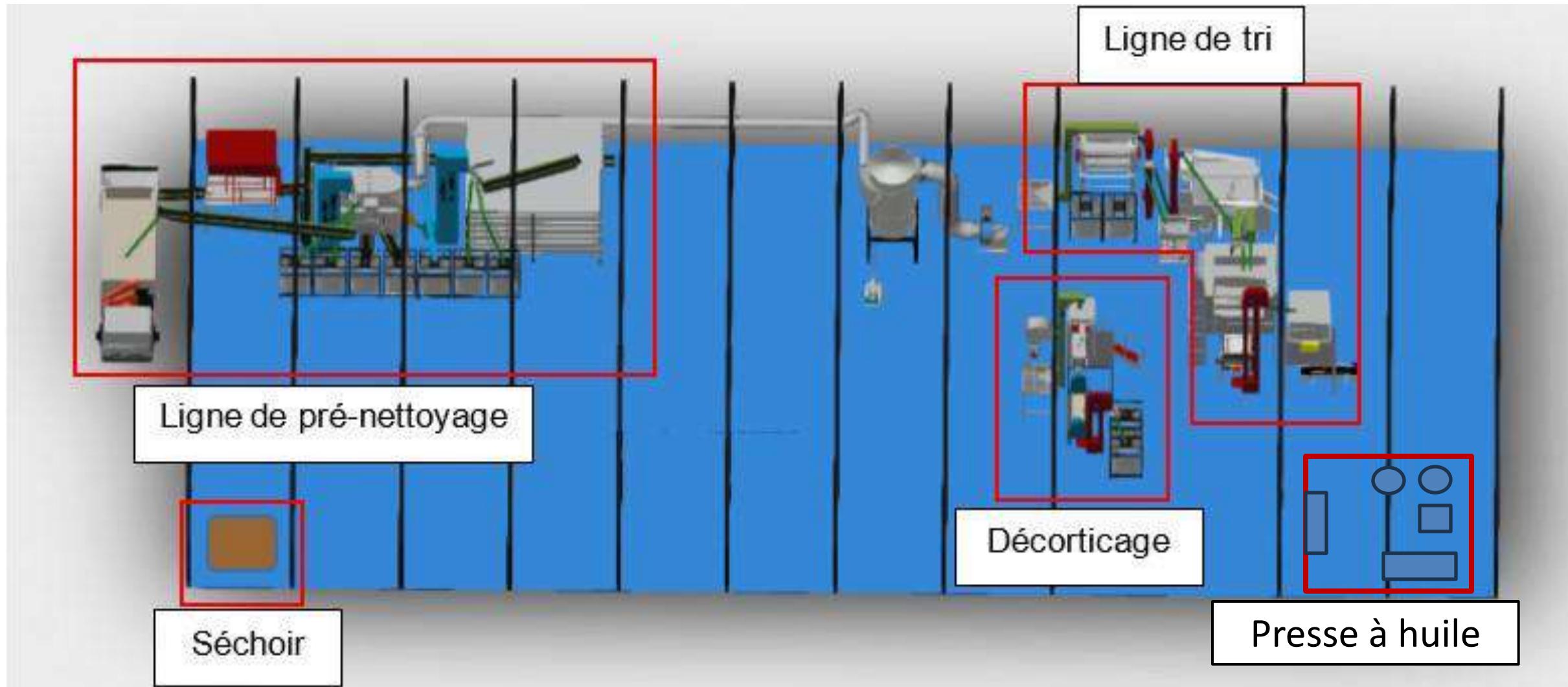


Séchage, tri et décorticage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



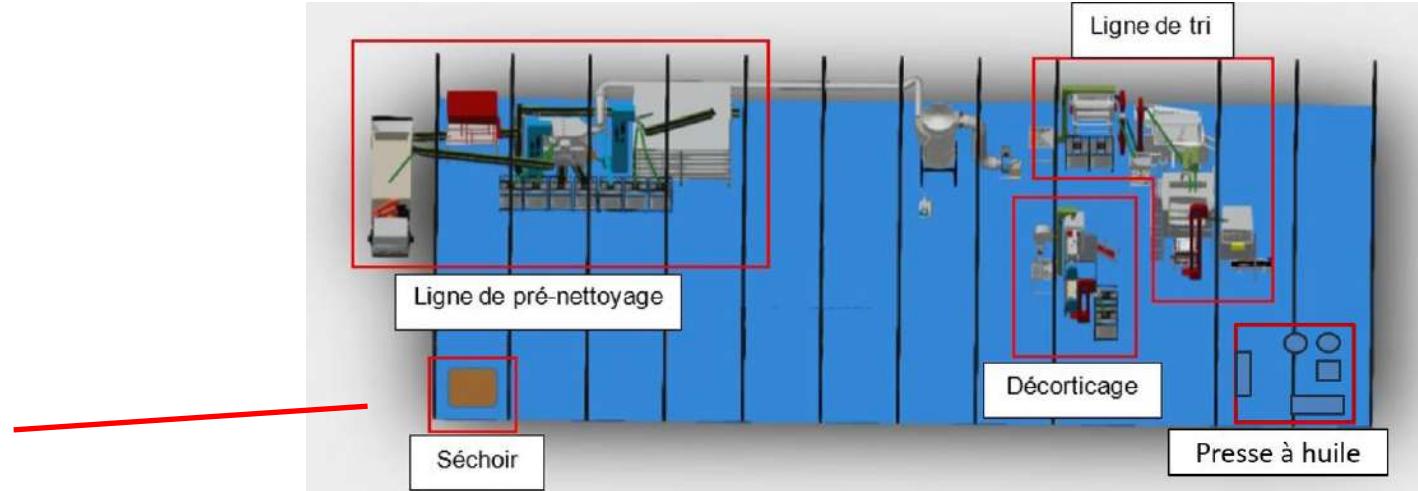
Plan de l'usine





Séchage

100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant



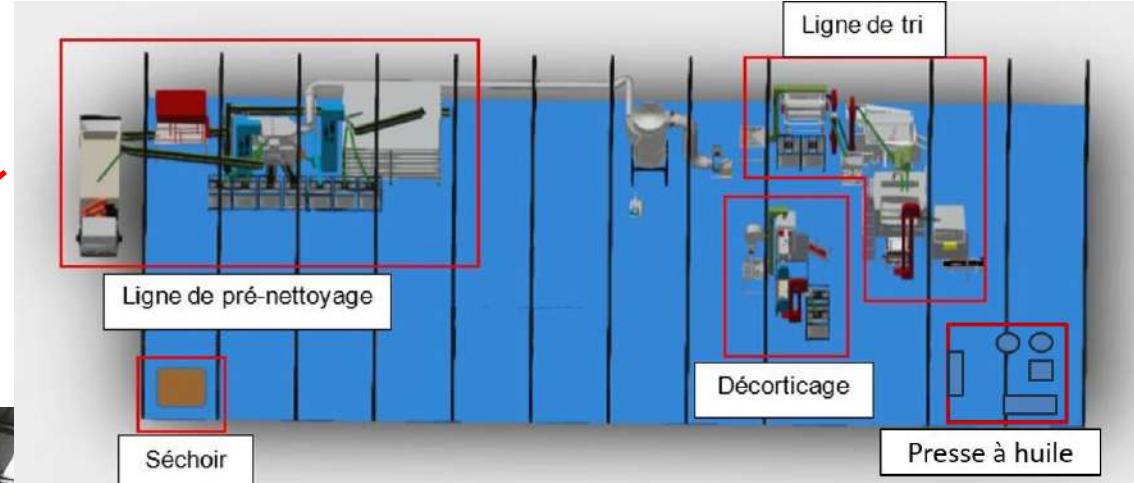
Séchage basse température → conservation du pouvoir germinatif et de la qualité nutritionnelle



Pré - nettoyage

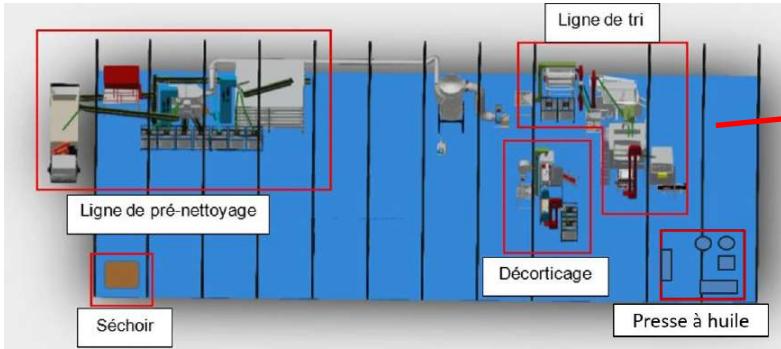
100% Belge – 100% Bio – 100% Innovant

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

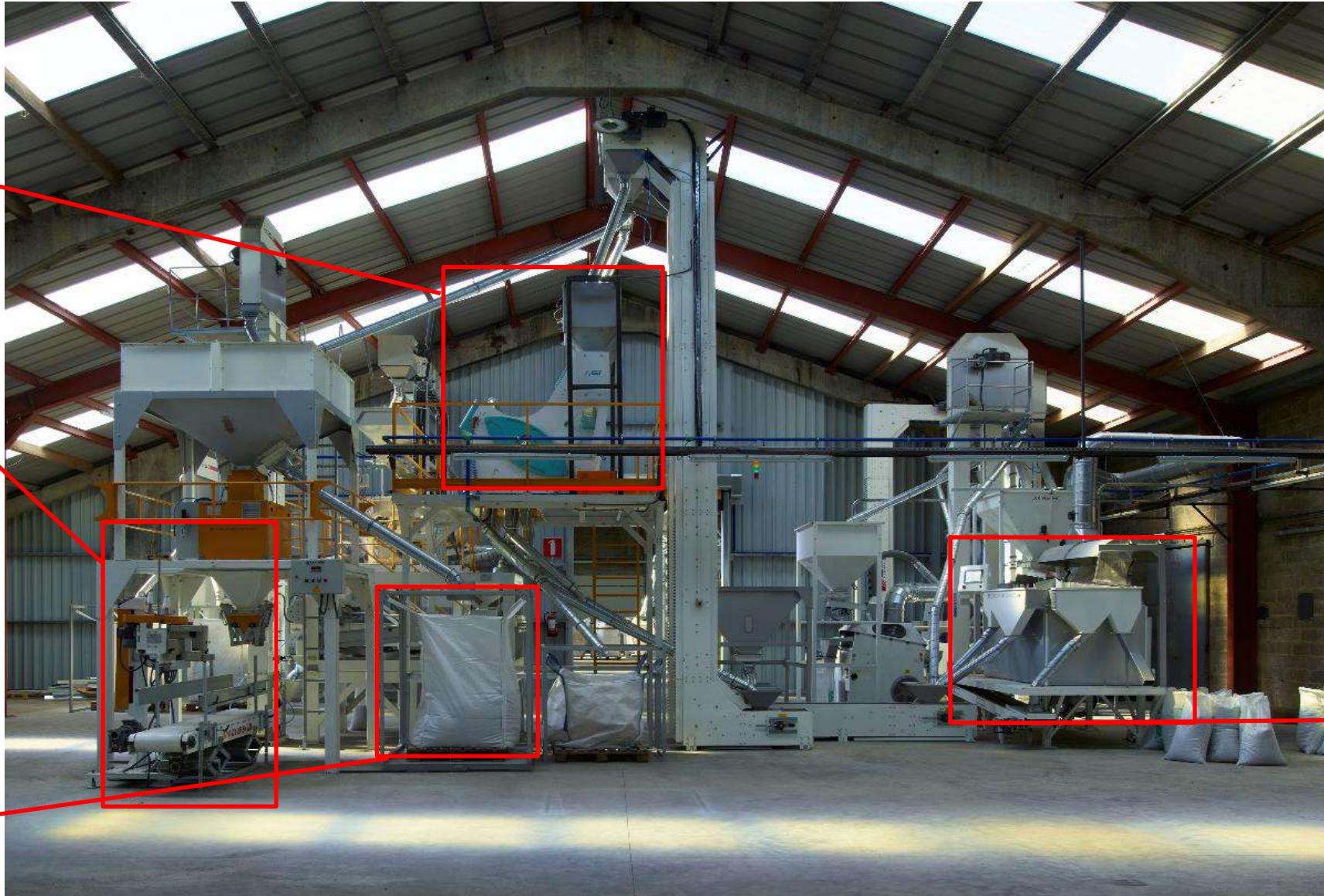
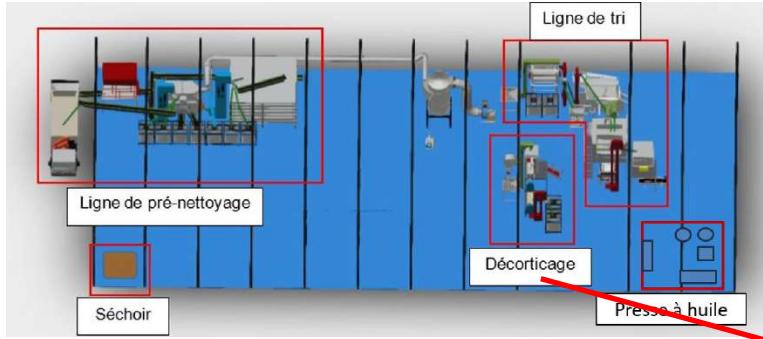


Table densimétrique (tri suivant le poids du grain)



Décorticage

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
- Moutarde
- Orge
- 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, décorticage 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



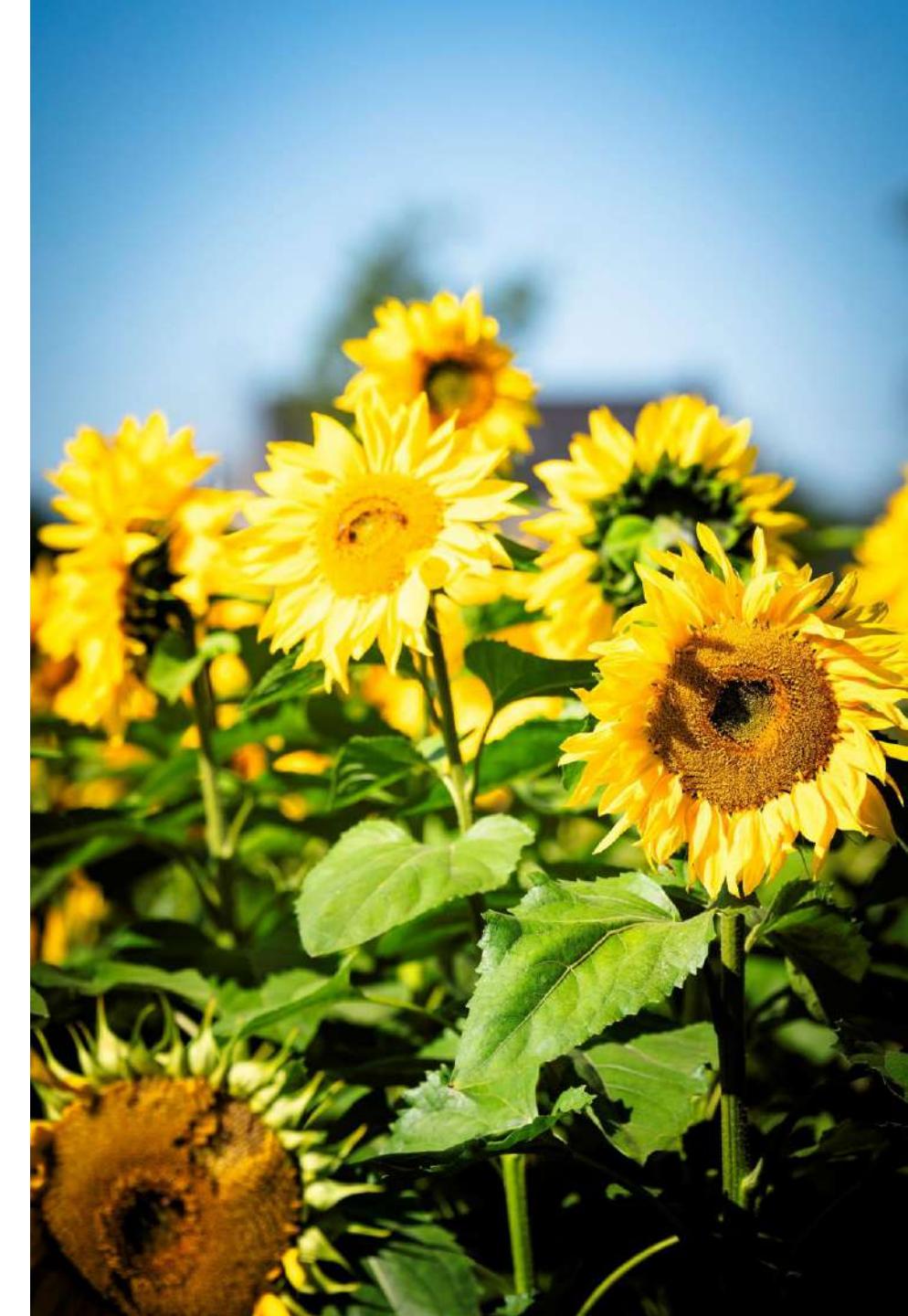
Merci de votre
attention



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

www.equilibre-huilepaysanne.be