

# SAINT-POL-SUR-TERNOISE

## AUJOURD'HUI

**Concert à Aubigny.-** À 15 h 30, à la salle des fêtes d'Aubigny, concert de l'orchestre des jeunes de la Fédération régionale des sociétés musicales du Nord - Pas-de-Calais, avec le concours de l'harmonie municipale. Entrée gratuite. ■

## BONJOUR

**Hébergement.com.-** Pour les élus de nos communes et communautés de communes, le mois de mars est celui du vote des budgets. Un exercice qui, selon les assemblées, donne lieu à l'examen plus ou moins long et détaillé des dépenses engagées par la collectivité. Exemple en débat d'orientations budgétaires de l'Atrébatie, mercredi soir. Un délégué

vient aux renseignements : « Ça correspond à quoi les frais d'hébergement, ligne 110 ? ». « C'est la ligne dédiée à notre portail Internet, et son hébergement est nécessaire à son fonctionnement ! » Pas de frais d'hôtel inutiles, donc. Ce qui est finalement logique pour ce chapitre numérique qui fait la part belle à la dématérialisation. ■ D. D.

## ET DEMAIN

**Champ(s) libre(s) en assemblée.-** L'association Champ(s) libre(s), qui regroupe des acteurs culturels du Ternois et de ses environs, tiendra son assemblée générale annuelle à 18 h 30, à la mairie de Ramecourt. ■

## INNOVATION

# Avec ORIACOOP, les agriculteurs se fédèrent autour de la trituration du colza

**ORIACOP, « c'est surtout un projet collectif », insiste Damien Bricout, président de la coopérative. Un président, exploitant agricole à Warluzel, qui voit un important projet se finaliser, du côté de Warlincourt-lès-Pas. En jeu : la trituration du colza, qui va permettre la production d'huile et de tourteau.**

PAR ALEXIS DEGROOTE  
saintpol@lavoixdunord.fr

C'est un « vieux » projet, qui est sur le point de démarrer, dans quelques semaines. Vieux, parce que les premières démarches datent de 2004-2005. À l'origine, on trouve la volonté de quatre intercommunalités (Atrébatie, Villages solidaires, com de com du canton de Pas-en-Artois et Vertes vallées) et du GRDA de se pencher sur l'avenir de l'agriculture. « On voulait diversifier nos activités », se souvient Damien Bricout. De ces réflexions, trois projets vont aboutir : En Direct de nos fermes, magasin qui s'est ouvert à Berles-Monchel, l'association Teraco, qui traite et valorise les déchets organiques, et la coopérative ORIACOOP, qui re-



Les premiers essais devraient être effectués en ce mois de mars.

groupe actuellement 75 membres. « Beaucoup d'agriculteurs achètent de petites presses pour la trituration du colza et travaillent dans leur coin. Mais ce n'est pas satisfaisant, c'est trop artisanal. » Le but, c'est donc de produire des produits de qualité. « La première étape a été de rassembler du monde autour du projet. » Le projet commençait à prendre forme.

Et commençait à intéresser les agriculteurs du secteur... « Principalement, les exploitants viennent de l'ouest de l'Artois. Mais on a des personnes du Ternois et du Montreuillois, ainsi que quelques adhérents dans la Somme. » En septembre, le bâtiment a donc commencé à sortir de terre. Pour ce mois de mars, tout devait être terminé, et les premiers essais de

la presse doivent débiter. « C'est un outil très automatisé. On doit caler l'embauche de deux postes, le premier vient d'être finalisé. Son contrat a commencé le 2 mars. La presse va tourner 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. On a un outil capable de tenir sur le marché, qui est économiquement rentable. » Car le projet a nécessité un lourd investisse-

ment. « On a été appuyé, notamment par les collectivités, la Fédération des CUMA, le GRDA, l'ADEME... Le soutien n'a pas été anodin. L'ADEME, par exemple, nous a aidés à hauteur de 121 000 euros. La com de com nous a donné une subvention pour l'achat du terrain (près de 13 000 euros). La Région a mis 40 000 euros sur la table et a mis en route un dossier FEDER. Du côté de l'Etat, on a eu une aide

**La coopérative rassemble quelque 75 exploitants agricoles de la région, mais aussi de la Somme.**

(260 000 euros) dans le cadre du fonds national d'aménagement et de développement du territoire. » Une banque a aussi trouvé le projet intéressant et a décidé d'entrer dans le capital. Au final, dans ce projet qui se monte à près d'1,2 million d'euros, les adhérents sont aidés à hauteur de 40 %. Un vrai projet collectif, donc, dans lequel de nouveaux agriculteurs sont encore les bienvenus... ■

## Produire de l'huile et du tourteau

**Se rassembler, investir, construire un bâtiment, très bien. Mais on va y faire quoi, dans ce bâtiment ? De la trituration du colza, qui permettra de produire de l'huile ainsi que du tourteau.**

« On va travailler la graine de colza », explique Damien Bricout. Ceci pour produire de l'huile et du tourteau. « Les débouchés seront principalement locaux. Ce sera pour les agriculteurs. Mais tous nos adhérents ne sont pas éleveurs. Donc on pourra vendre sur

d'autres marchés. » Chaque année, près de 4 500 tonnes de tourteau et 2 200 tonnes d'huile devraient être produites. Pour ce qui est de cette huile, « elle peut être utilisée dans l'alimentaire pour bestiaux. On peut l'utiliser dans l'alimentation pour les porcs. »

### Liens avec l'université d'Artois

Mais celle-ci peut aussi être utilisée comme carburant pour les tracteurs. « Ça ne permettra pas de remplacer le pétrole, mais c'est

un petit plus qui permet de faire un geste pour l'environnement. On est dans de la filière environnementale. D'ailleurs, on a des liens avec l'université d'Artois pour développer des bio-lubrifiants à base de notre huile. » Concernant la production de tourteau, celle-ci sera bien évidemment utilisée pour l'alimentation animale. Sur le plan de l'organisation, « les adhérents n'auront pas à livrer leur colza directement. Ils continueront de le livrer à leurs organismes stockeurs qui ensuite viendront nous le livrer à Warlincourt. » ■

tousalon  
REPOSEZ-VOUS SUR UN GRAND NOM

**OUVERT  
CE DIMANCHE  
de 15h à 19h**

**REPRISE**

DE VOTRE ANCIEN SALON cuir ou tissu jusqu'à

**1000€\***

**HÉNIN-BEAUMONT**  
1004, bd Schweitzer - RN 43 - Tél. 03.21.76.46.66  
Par l'autoroute A1 - Sortie n° 17, direction Hénin centre  
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h. Fermé le lundi matin.