

CHRISTIAN HUBERT

Huilerie Plaine de Versailles

Issu d'une famille d'agriculteurs depuis des générations, Christian s'est installé en 1999 après avoir été diplômé de l'école d'Ingénieur de Beauvais. Double actif, il poursuit en parallèle une activité en informatique financière pendant 10 ans. En 2005, suite à la baisse des prix de vente de ses productions, il décide de créer un atelier de trituration* du colza, avec l'espoir que la France autorise, comme d'autres pays, de rouler à l'huile de colza, ce qui ne fut pas le cas.

Toutefois il trouve de nouveaux débouchés : les éleveurs des Yvelines, dont la ferme de Grignon, achètent ses tourteaux et l'huile est utilisée dans le BTP (huile de démoulage) et pour la cogénération (production d'électricité et de chaleur). Aujourd'hui, Christian valorise donc son colza, comme celui d'une dizaine d'exploitations de la Plaine de Versailles (ou limitrophe) et développe l'huile de colza alimentaire pour la restauration hors foyer et le particulier.

En 2018, Christian se lance dans la production de légumineuses (lentille et pois chiche). Ces cultures captent l'azote de l'air pour en restituer une partie dans le sol, améliorant ainsi sa fertilité. De plus 80% de la consommation française est importée. Il décide de s'orienter vers la restauration hors foyer, ce qui implique alors d'être en capacité d'assurer un gros volume. C'est pourquoi, avec l'aide de l'Association de la Plaine de Versailles, il fédère un groupe d'agriculteurs intéressés par le projet. De 3 ha de production en 2018, on atteint les 150 ha en 2020. Aujourd'hui, une vingtaine de producteurs, dont les 2/3 sur la Plaine, produisent de la lentille (verte, corail, noire, rose, jaune et blonde), des pois chiches, de la cameline, (huile et graine), du fenugrec (graine), du sarrasin (farine), du lin (graine et huile) et du malt.



Les produits sont vendus par exemple à C'Midy (Sodexo + Conseil Départemental), au G20 de Beynes ainsi qu'aux particuliers dans les boutiques des producteurs et en livraison à domicile. L'objectif de cette filière est triple : avoir une production locale (Plaine de V. et Yvelines), une rémunération équitable et un mode de production vertueux (bio ou en conversion, agriculture de conservation des sols, agriculture de précision et agriculture certifiée HVE/Iso 140001).



Christian est très attaché à la terre, "c'est à la fois notre lieu de vie et notre outil de travail". C'est pourquoi il s'évertue à produire en la respectant le plus possible. Il travaille en agriculture de conservation des sols depuis plus de 10 ans. Il a également adopté l'agriculture de précision qui permet d'ajuster les apports à la culture au m² près. Il réalise des analyses sur les légumes secs et le colza pour être reconnu zéro résidu de pesticides (un label) et enfin, son huilerie est certifiée Iso 14001 (management environnemental).

Il épand sur ses terres le digestat du méthaniseur de Thoiry dans lequel sont valorisés ses déchets de triage, les fumiers du zoo et des déchets verts. Enfin, en 2022, il s'est lancé dans un partenariat avec la brasserie TRBL (Orgeval) afin de produire l'orge pour la fabrication des bières. L'exploitation familiale et l'outil de transformation regroupent Christian, ses parents, un salarié agricole et sa compagne Ségolène.

