

Des huiles de cuisson pour les bûcherons

ARVEYRES Michel et Lutecia Ehlinger collectent des huiles alimentaires qu'ils transforment pour les outils de la filière bois

SYLVAIN PETITJEAN
s.petitjean@sudouest.fr

Tous les matins, Michel et Lutecia Ehlinger, le tonton et sa nièce, font la tournée des popotes. Depuis un an, ces habitants d'Arveyres récupèrent des huiles alimentaires usagées et des graisses cuites. Après filtration et traitement, les huiles purifiées serviront à graisser les tronçonneuses. Dans les bois de Dordogne ou des Landes notamment, les forestiers sont gourmands et le duo espère les régaler avec ces huiles végétales recyclées. « Avant, toutes ces huiles alimentaires finissaient dans les égouts, au fond des jardins », raconte Michel Ehlinger. « Heureusement depuis quelques années, des solutions locales se mettent en place. » Et son activité de collecte et de recyclage fait partie de cette nouvelle économie circulaire qui se met en place.

« On a commencé à travailler avec des food trucks ou des restaurants perdus dans la pampa. Des petits litrages qu'il faut quand même récupérer. » L'objectif est fixé à 10 000 litres par mois et 200 points d'approvisionnement pour assurer un certain niveau de rentabilité. Lutecia et Michel se donnent du temps pour prendre de l'ampleur mais ils en sont déjà à 160 collecteurs. La demande est forte, pressante même.

Le duo s'était d'abord concentré sur un secteur autour d'Arveyres, au nord et au sud de Libourne. « C'était Suez qui était dans le coin. Nous travaillons en bonne intelligence avec eux et ils nous ont laissé leurs anciens clients libournais. » Les restaurants, les entreprises, les associations et les collectivités... Jusqu'aux cuisines centrales de Saint-Médard-en-Jalles, sur la Métropole, qui les ont aussi sollicités.

Deux syndicats territoriaux font aussi appel à la petite équipe pour



Michel Ehlinger et sa nièce Lutecia se sont lancés dans la collecte et le recyclage des huiles.

PHOTOS S.P.

les huiles des particuliers. Le Semotom, dans l'Entre-deux-Mers, a démarré la collecte des restes de friteuse il y a quatre ans dans ses déchetteries.

Cela représente désormais entre trois et quatre tonnes annuelles. Quant au Smicval, dans le Libournais, par son association de startups Nouvel'R, il accompagne la petite société dans son développement.

Frites oubliées et huiles filtrées

Ancien technicien dans un laboratoire de recherche et développement chez Saunier-Duval, Michel Ehlinger a mis sept ans avant de breveter sa machine de traitement des huiles. « Je n'ai rien inventé, j'ai juste mis en pratique des notions apprises à l'école », confie-t-il modestement. Les huiles sont d'abord filtrées. Les frites oubliées et toutes les parties solides partent pour la méthanisation. Le reste est chauffé, purifié, jusqu'à obtenir la bonne viscosité. « On peut l'adapter en fonction des machines pour lesquelles les huiles serviront. Les demandes ne sont pas les mêmes non plus selon les bois, feuillus ou résineux,



Michel Ehlinger a mis sept ans avant de breveter sa machine de traitement des huiles

plus ou moins collants, à travailler. » Au final sur 1 000 litres d'huiles alimentaires collectées, 600 litres vont être orientés vers la filière bois. Le reste alimentera la filière carburant. Dans quelques mois, lorsque la petite entreprise affiliée à la coopérative Valo tournera à plein régime, Michel et Lutecia Ehlinger comptent bien embaucher. La production d'huiles neutres, destinées à l'industrie

cosmétique ou à la fabrication de savon, pourrait aussi être envisagée.

Renseignements au 0613232886.



La collecte des huiles alimentaires en vidéo.