

Valoléique fait du diesel avec les huiles alimentaires

La société Valoléique, à Bouaye, entreprise au service de l'écologie, est devenue experte dans les traitements des huiles et graisses alimentaires pour fabriquer du biodiesel



Aurélien Houbine et Arnaud Le Clanche, dirigeants de l'entreprise Valoléique, recyclent dans leur société les huiles alimentaires usagées pour en créer la matière première pour le biodiesel

PHOTO : OUEST-FRANCE

L'entreprise

« Le groupe dans lequel je travaillais avait des huiles et des graisses de cuisson mais ne savait pas quoi en faire », commence Arnaud Le Clanche, qui a exercé dans l'industrie de la régénération de solvants. « L'idée était de régénérer ces déchets pour les distiller et créer des produits écologiques. »

En 2012, Arnaud Le Clanche et Aurélien Houbine s'associent et créent la société Valoléique, dans la zone de la forêt. Ils prospectent auprès des restaurateurs, leur fournissent des bidons et rachètent leurs huiles alimentaires usagées. Auparavant, celles-ci partaient à la poubelle

ou dans les égouts. « Aujourd'hui, nos matières premières viennent de la restauration, de gros industriels agroalimentaires locaux, mais aussi de la cosmétique. Cette matière est triturée et transformée afin de fabriquer de l'ester méthylique, revendu aux raffineurs. Ajouté à du méthanol, on obtient du biodiesel. Quand j'ai besoin d'une matière, je la cherche d'abord sale, puis on la recycle. »

Après des débuts difficiles, l'entreprise embauche chaque année et compte aujourd'hui dix salariés. « On envisage de reprendre une personne dans l'atelier et un chauffeur. On a aussi le projet d'agrandir notre bâtiment », souligne le dirigeant. La



Chez Valoléique, on recycle les huiles alimentaires usagées pour fabriquer la matière première du biodiesel. À gauche sur la photo, le fondoir qui permet de liquéfier huiles et graisses.

PHOTO

production augmente également, passant d'une citerne, les six premiers mois, à trois citernes par semaine, en 2020. L'activité industrie agroalimentaire représente 70 % de l'activité, le reste provient des restaurants. Rayonnant sur quinze départements, de Cherbourg à La Rochelle, la société compte plus de 3 000 clients.

« Il a fallu trouver les bons dosages »

Le traitement de ces déchets est une opération complexe. « Issue de l'industrie de la chimie lourde, on applique la même méthode, avec la même rigueur, que l'industrie. On a conçu un fondoir, et il n'y en a pas beaucoup en France. À force

d'échec, on a aujourd'hui un vrai savoir-faire sur l'incorporation de matières grasses qui figent avec d'autres, qui ne figent pas pour que tout ça reste liquide. Il a fallu trouver les bons dosages. »

L'entreprise accorde aussi une importance à la dimension sociale. « À notre petit niveau, les salariés bénéficient d'avantages réservés à de grands groupes. Nos salariés bénéficient d'un comité d'entreprise, du treizième mois et le repas du midi est offert. Nous avons aussi un travailleur handicapé. On met la main dans la poubelle des autres, les employés acquièrent de la technicité pour répondre aux normes. Il est normal de les récompenser. »