Le P'tit Train

SAINT-TROJAN

Après presque deux ans de négociations, l'attraction touristique roule désormais à l'huile de friture. Une première nationale

La plaquette est belle, la promesse aussi. « Promenade insolite. La forêt, les dunes la plage... » et l'huile de friture. L'affiche du P'tit Train de Saint-Trojan oublie en effet son dernier atout. Toute la saison, la locomotive carburera au 70 % fuel et au 30 % huile alimentaire. Une expérimentation économique et écologique mise en œuvre par l'association Roule Ma Frite 17 (RMF 17). Au programme, différents procédés de filtration testés pour déterminer le meilleur adjuvant au fuel. Tous les 250 litres, le laboratoire Valangro analyse les huiles, l'état du moteur et les gaz d'échappement.

Une exclusivité

« Et alors, c'est pas nouveau, comment-ils font les agriculteurs à votre avis ? » Frontale, la remarque du passager a le mérite d'être claire. En France, 170 000 personnes roulent en effet à l'huile de friture.

Si techniquement l'expérience a déjà fait ses preuves, l'innovation est avant tout légale bien que la pratique reste interdite pour les particuliers. Une directive européenne du 8 mai 2003 l'autorise mais le texte n'a jamais été transposé en droit français. C'était sans compter sur Dominique Bussereau, président du Conseil général de Charente-Maritime et à la tête du secrétariat d'État aux Transports. Un allié de poids qui a permis à RMF 17 d'obtenir une dérogation. « C'est une première nationale ! », annonce François Bargain, patron du P'tit Train.

Des freins administratifs

Dix mois ont pourtant été nécessaires pour convaincre le Conseil général du bien fondé de l'expérience. Une lenteur administrative que Grégory Gendre, président de RMF17, impute à l'incompréhension des acteurs de terrain et des pouvoirs publics. « Les démarches ont été épuisantes, nous avons vécu des situations kafkaïennes ». Car sans autorisation officielle, pas de financements. Prévu en septembre 2009, le projet a ainsi été différé d'une année.

Mais l'association n'a pas attendu le précieux sésame pour transformer ses intentions en actions concrètes. Cette année, aidée par la Communauté de communes de l'Île d'Oléron, elle a créé une station de filtration des huiles sur l'Ecopôle de Dolus. « Ça a prouvé qu'on pouvait faire beaucoup avec peu de moyens, puisque la station n'a coûté que 1600 euros », remarque le militant.

Pourquoi le P'tit Train ?

Installé à Saint-Trojan depuis 1963, le parcours de 12 kilomètres à travers plages et forêts est une institution. « La locomotive aurait été utilisée sur la ligne Maginot. C'est de la récup'déjà », sourit François Bargain.

Mais derrière la petite histoire, l'expérience cible surtout le flux de visiteurs. 17 000 personnes empruntent annuellement ces wagons. « Ça permet de toucher des Oléronnais mais aussi des gens de toute la France, et même de l'étranger. »

Une mine d'or

Si l'expérience du P'tit Train touristique peut paraître anecdotique, elle déploie néanmoins une palette d'acteurs pour recueillir et recycler les huiles alimentaires usagées à l'échelon local.

RMF 17 a ainsi institué cinq circuits de collecte. « Des circuits courts », précise Grégory Gendre. Il s'agit en effet de réduire au maximum les kilomètres entre la récolte de l'huile et sa transformation en matière première. « Tout est réalisé dans un rayon de 35 kilomètres », explique François Bargain.

a la frite

Exception française à Saint-Trojan. Le P'tit Train roule à l'huile de friture depuis le 1er juillet. PHOTO ANNE-LAURE JEAN

« Comme ça, on évite de transporter l'huile jusqu'à l'usine de recyclage qui se trouve parfois à l'autre bout du pays. »

En période estivale, l'Île d'Oléron représente une mine d'or pour l'association. Folklore oblige, en haute saison, frites, chichis et autres beignets font le bonheur des vacanciers. Et des militants écolos. À la fin de l'été, plus de 10 000 litres d'huile usagée sont collectés, soit 80 % de la récolte annuelle.

Des débouchés multiples

« On souhaite que ce modèle s'étende à l'ensemble du territoire français. Il sera même sans doute reproductible sur d'autres types de déchets », positive Grégory Gendre. À l'Île d'Oléron, beaucoup de producteurs locaux espèrent adapter le procédé. Une bouilloire à huîtres, un chariot élévateur au port de la Cotinière devraient bientôt fonctionner au mélange huile/fuel.

En odeur de sainteté

À s'attarder sur la technique, on en oublierait presque les vacanciers. Visiblement, ces derniers ont pris le dispositif en odeur de sainteté. Si on ne lui avait pas dit que le P'tit Train roulait à l'huile de friture, cette mère de famille n'aurait rien remarqué : « Ça ne sent quasiment rien ! » Et à sa voisine de nuancer : « Par contre dans la côte, ça carbure, ça sent un peu la merguez. »

Anne-Laure Jean

Pratique : Le P'tit train de Saint-Trojan : ouvert du 4 avril au 3 octobre, tous les jours. Départ de Saint-Trojan ou de Maumusson.
Tarifs : adultes 11,50 €, enfants 9 euros.