



Le P'Tit Train de Saint Trojan bientôt autorisé à rouler à l'huile de friture ?

jeudi 21 juillet 2011, par [lpe](#)

Courant juillet, la Société du Tramway Touristique de Saint-Trojan sur l'île d'Oléron saura si elle peut rouler définitivement à l'huile de friture.

Sur l'île, il n'existe pas de route pour aller sur la côte sauvage. Seuls les randonneurs et le P'tit Train de Saint-Trojan peuvent parcourir les 6 kilomètres à travers les dunes et la forêt pour accéder aux plages de Gatseau et de Maumusson. Le P'tit Train préserve ainsi l'équilibre naturel de l'île en canalisant les nombreux baigneurs.

Et pour mieux accorder son activité touristique avec l'environnement fragile de l'île, le P'tit Train a souhaité utiliser un biocarburant.



En 2009, le ministère de l'Ecologie, de l'Environnement, du Développement durable et de la Mer donne son autorisation au P'tit Train pour expérimenter un mix énergétique composé à 70% de fioul et à 30% d'huile de friture usagée, recyclée localement. L'expérience est alors proposée sur une seule machine avec un quota de 2000 litres d'huile à écouler sur un an.

Le temps de mettre en place le protocole élaboré par l'association RMF 17 (Roule Ma Frite) puis d'attendre la nouvelle saison, le P'tit Train débute son test en mai 2010.

Concrètement, l'association RMF, coordonnée par Gregory Gendre récupère auprès des restaurateurs les bidons d'huile de friture usagée dans les 35 km autour de Dolus, la traite par plusieurs filtrages et la transforme en carburant. L'impact écologique ne s'arrête pas au recyclage de l'huile, les restaurateurs sont aussi sensibilisés à la qualité de leurs produits. RMF refuse l'huile de palme et préfère nettement l'huile des frites « maison » à celle des frites surgelées gorgée d'eau...

Les touristes de l'île d'Oléron sont, en plus, assurés de manger de bonnes frites provenant en partie des pommes de terre de l'île.

Le 24 juin dernier, le laboratoire Valagro a rendu, à Poitiers, les résultats des analyses, financées par la Région Poitou-Charentes et des fonds européens. Il a comparé les rejets et l'usure des moteurs du P'tit Train à partir de trois types de carburants : le fuel, l'huile alimentaire usagée (HAU) et l'ester d'huile alimentaire usagée.

Le rapport indique que l'ester d'huile de friture est moins polluant et moins toxique que le gasoil pur mais d'un meilleur rendement que l'huile alimentaire usagée, et ce sans altérer ni l'usure ni la performance des moteurs. Il recommande cependant d'ajouter des filtres à particules.

Le dossier est parti à Paris où les ministères concernés devraient valider ou non l'expérimentation. Rappelons-le, il est aujourd'hui interdit en France d'utiliser ce carburant à base d'huile de friture recyclée.



François Bargain, gérant du P'tit Train, est confiant et espère bientôt passer ses 10 machines à l'ester d'huile de friture.

Il ouvrira probablement une brèche pour les 80 autres réseaux touristiques français.

Chaque année environ 70 000 personnes montent à bord des 20 voitures du P'tit Train pour atteindre la côte sauvage. Ils peuvent être jusqu'à 180 passagers par trajet. Si l'odeur de gasoil se métamorphose en odeur de barbecue, gageons que les visiteurs seront encore plus nombreux dans les années à venir...

Marie- Agnès BEUTTER

Plus : www.le-ptit-train.com