

PARTIE

5

L'INNOVATION AU CŒUR DE L'ÉCONOMIE BLEUE

VIOLAINE PONDARD

Éditions **ouest** france 

LE CRÉDIT MARITIME GRAND OUEST

Remise en question, transformation de la société et changement de paradigme sont les courants de pensées qui prévalent à l'aube du nouveau siècle. Les deux dernières décennies ont en effet vu l'impact du dérèglement climatique s'accroître. Des crises économiques, sanitaires et géopolitiques se succèdent. Malgré ce contexte difficile, de jeunes entrepreneurs, passionnés, avides de nouvelles explorations, s'inscrivent dans la naissance d'une nouvelle ère. Une ère au sein de laquelle les mers et les océans révèlent des trésors d'innovation.

© 2023, Éditions Ouest-France – Édilarge SA, Rennes

ISBN : 978-2-7373-8847-7

N° d'éditeur : 10942.01.2,5.07.23

Achevé d'imprimer en France en juin 2023

Dépôt légal : juillet 2023

L'USINE DE KERVELLERIN OFFRE UNE SECONDE VIE AUX COQUILLES D'HUÎTRES

Dans la campagne au nord de Lorient, l'Usine de Kervellerin produit des fertilisants naturels depuis 1999. Les coproduits sont toujours entrés dans la composition de ces engrais : fientes de volaille, farines de plumes, pulpe de raisin, vinasse de betterave... « Ce qui m'anime, c'est le rêve. Née dans le Morbihan, j'ai passé mon enfance au bord de la mer à profiter des embruns et des fruits de mer. Je me suis intéressée à la coquille d'huître, ce déchet que l'on trouve en abondance sur les côtes bretonnes », raconte Martine Le Lu, qui a occupé



La collecte de coquilles d'huîtres réalisée par l'Usine de Kervellerin.

sa carrière dans l'industrie pharmaceutique à Paris avant de revenir aux sources et de prendre la gérance de l'entreprise familiale. L'huître, un déchet ? Non, un véritable trésor argenté qui tapisse les sentiers côtiers. Les agriculteurs s'en servent aussi pour amender les sols... Élevées dans un parc ostréicole, toutes les huîtres ne finissent pas en bourriche ou sur un plateau. « Elles ont beaucoup de prédateurs comme la dorade, l'étoile de mer ou le bigorneau perceur qui les dévorent et laissent leur coquille vide », explique Martine Le Lu. Des coquilles vides qui s'entassent autour du littoral et notamment dans le golfe du Morbihan. Ce territoire s'avère particulièrement riche en exploitations conchylicoles, principal bassin de production en Bretagne Sud comptant 77 entreprises²³. Alors Martine Le Lu rêve de valoriser cette coquille d'huître, véritable symbole iodé de la Bretagne. « En 2005, je me suis rapprochée de la famille Cadoret, ostréiculteurs à Locmariaquer

23. Le golfe du Morbihan et la rivière d'Auray comptabilisent 112 entreprises exploitant 1 530 hectares de concessions. 77 entreprises sont présentes dans le golfe du Morbihan, 33 autour de la rivière d'Auray. Ensemble, elles génèrent 396 emplois. Source : Schéma de mise en valeur de la mer, golfe du Morbihan.

à qui j'ai demandé de me céder une partie de leurs coquilles vides pour réaliser des essais. Je voulais connaître la matière », indique la dirigeante, passionnée de recherche. Que faire alors de cette huître friable ? Une fois collectées et triées de leurs impuretés (plastique, fer et caoutchouc), les huîtres sont broyées à différents niveaux de finesse ou de granularité. Elles deviennent alors une nouvelle matière première. Un ingrédient que l'Usine de Kervellerin développe sous la marque Ostrécal. Des huîtres en brisures, en éclats ou en poudre fine voire extrafine. « Il se passe cinq étapes physiques avant de parvenir à cette poudre », relate Martine Le Lu. Des étapes industrielles qui ont nécessité de transformer l'usine et son processus, dont l'investissement a été soutenu par un partenaire bancaire de la première heure, le Crédit Maritime. Nouvel ingrédient, Ostrécal s'intègre aux peintures routières, aux peintures intérieures du fabricant rochelais Initiatives Décoration et même aux peintures extérieures de Cool Roof, spécialiste finistérien des revêtements réfléchissants qui

Martine Le Lu est à la tête de l'Usine de Kervellerin. L'entreprise a reçu le 1^{er} prix, section Industrie, des Trophées de l'innovation organisés par la Chambre de commerce et d'industrie du Morbihan en 2015, pour la conception et l'élaboration d'une matière destinée aux imprimantes 3D, composée d'un extrait de coquilles d'huîtres Ostrécal®, permettant la création d'objets plastiques 100 % biodégradables.



rafraîchissent les bâtiments. « En remplaçant un ingrédient non renouvelable et d'origine fossile, Ostrécal contribue à améliorer le bilan carbone de ces solutions », ajoute Martine Le Lu. Outre les peintures, Ostrécal s'utilise aussi dans la formulation de granulés permettant de produire des filaments de plastique compostable pour imprimante 3D. Une prouesse rendue possible grâce aux expérimentations du laboratoire de recherche de l'université de Bretagne Sud de Lorient. Ostrécal se retrouve dans le design d'objets en verre pour la décoration, au sein de recettes de compléments alimentaires pour les animaux, d'ingrédients pour les cosmétiques... Les applications de la poudre d'huître bretonne sont nombreuses ! « Le champ des possibles reste ouvert ! », reconnaît Martine Le Lu pour qui le travail de ce coproduit répond à une saisonnalité de la ressource.

Soutenue par une association dédiée à la collecte, d'octobre à février en Bretagne et toute l'année en Normandie, l'Usine de Kervellerin traite environ 4 000 tonnes de coquilles par an. Une fois triées et broyées, il reste 2 500 à 3 500 tonnes de poudre Ostrécal. « 100 % de la coquille est valorisée », assure Martine Le Lu qui commence à nouer des partenariats avec des collectivités ayant compris l'enjeu d'une économie circulaire des coproduits de la mer. « Certains élus exigent désormais que les coquilles d'huîtres ne soient pas jetées dans les bacs de déchets ménagers car elles sont trop lourdes. Ils mettent à disposition des bacs dédiés dans les déchetteries », souligne-t-elle. C'est le cas notamment de la commune de Muzillac en Sud Morbihan. Ne reste plus qu'à ce que l'ensemble des villes du golfe du Morbihan s'y mette : le terrain est fertile en huîtres !

Si Ostrécal représente aujourd'hui 30 % de l'activité de l'usine de Kervellerin, Martine Le Lu ambitionne de poursuivre le développement de nouvelles applications par le biais de partenariats et synergies. Accompagnée par le Crédit Maritime depuis plus de vingt ans, l'Usine de Kervellerin bénéficie de la

mise en réseau de la banque bleue, dans un secteur d'activité où celle-ci est particulièrement présente. « Le Crédit Maritime a été la seule banque qui a eu le courage de nous prêter de l'argent », sourit Martine Le Lu. « Nous avons des partenaires communs, les ostréiculteurs, qui sont comme nous indépendants, artisans et dotés d'un caractère bien trempé », assure-t-elle. Des projets ? Martine Le Lu en a plein les tiroirs. Elle mène des réflexions pour la valorisation d'autres produits coquillés bretons. « Le développement de l'entreprise passera par là. Reste à nos partenaires, actuels ou futurs, de trouver les applications. » Matière première locale et issue de la mer, l'huître s'invite à la table de l'économie bleue.