Économie

DES HOMMES ET DES ENTREPRISES : ABRIEL, DALLEAU ET TAVAN (DABRITA)

Un trio de choc pour le conflore

Un agriculteur, un restaurateur et un chef d'établissement à la retraite. Luc-Henriot Abriel, Jérôme Dalleau et Jean-Louis Tavan ont uni leurs compétences au profit d'un projet sur le point de se concrétiser : monter à La Réunion une unité industrielle de valorisation du conflore. Avec à la clef une vingtaine d'emplois directs mais aussi des débouchés pour le monde agricole.

Si les trois hommes deviennent millionnaires un jour, Juanito Boyer sera peut-être tenté de leur réclamer des royalties. C'est en effet chez ce guide de tunnels de lave, qui fêtait ce jour-là son anniversaire *« autour d'un bon repas au feu de bois »*, que leur rencontre a eu lieu en 2009.

Malgré leur passion commune pour la musique, Jérôme Dalleau, Luc-Henriot Abriel et Jean-Louis Tavan ne s'étaient encore jamais rencontrés. Ils sont aujourd'hui associés dans une entreprise dont les initiales constituent la synthèse de leurs noms de famille : Dabrita, une société dotée de 50 000 euros de capital.

Cette histoire, c'est celle de la relance du conflore, une plante tombée dans l'oubli dans les années soixante et longtemps assimilée à l'alimentation pour bétail alors que son rhizome peut également nourrir l'être humain.

« Eurêka »

Luc-Henriot Abriel, un agriculteur autodidacte de 43 ans, travaille sur un projet d'extraction d'amidon de rhizomes et autres tubercules depuis une vingtaine d'années. Plus précisément depuis sa jeunesse passée dans le cirque de Mafate avec ses grands-parents.

« Il fallait sélectionner les plantes, se souvient-il. *J'ai dressé une liste. Le conflore était le meilleur candidat. »*

C'est à cette période qu'il se rend compte un peu par hasard qu'une fois râpé, le conflore permet de réaliser d'excellents gâteaux. *« Eurêka »*, résume celui qui a également mis au point avec succès des granules destinés à l'alimentation animale.

C'est en Belgique et en métropole que l'histoire se poursuit avec des tests en laboratoire, un dépôt de brevet et la construction de l'Extramid (extracteur) en lien avec le Cirad de Montpellier.

« Chercheur trouveur »

Le problème de Luc-Henriot Abriel, c'est qu'il est alors payé six euros de l'heure par son employeur et que toutes ses économies passent dans son projet. Il décide alors de rentrer à La Réunion… jusqu'à la fameuse soirée chez Juanito Boyer lors de laquelle il fait part de ses difficultés à plusieurs convives.

Son idée en séduit deux. *« Avec Jérôme Dalleau, nous avons eu la même réaction*, se souvient Jean-Louis Tavan. *Nous avions sous la main un chercheur-trouveur. Nous aurions pu lui souhaiter bonne continuation mais nous nous sommes dit que cela valait la peine de nous impliquer car le conflore est un amidon de grande qualité. »*

Aujourd'hui retraité, Jean-Louis Tavan est bien connu dans le monde éducatif et culturel. Arrivé à La Réunion en 1972 comme enseignant au lycée Amiral Bouvet de Saint-Benoît, il y a dirigé plusieurs établissements scolaires. Il s'est également investi dans la musique, notamment au titre de l'association Canta Réunion dont il est directeur musical depuis quarante et un ans.

Jérôme Dalleau, de son côté, a plongé il y a quatorze ans dans l'univers de la restauration après avoir démarré dans la maintenance des appareils des collectivités. À 38 ans, il dirige aujourd'hui trois établissements à Saint-Philippe : le Vieux port, le Warren Hasting et le Paradise.

« Je ne connaissais pas le conflore », avoue-t-il. *« Lors de cette soirée, Luc-Henriot m'a donné 1 000 informations à la minute. J'y ai réfléchi avec ma femme. J'ai laissé passer une semaine et nous nous sommes revus. »* Depuis, il cuisine le conflore à toutes les sauces et vante ses vertus gustatives (lire par ailleurs).

Les trois hommes montent ensemble un dossier et intègrent l'incubateur de la Technopole où leur projet va rester deux ans. Dabrita a depuis été labellisé par Qualitropic, le pôle de compétitivité de La Réunion spécialisé en bioéconomie tropicale. Cela a aidé la jeune société à percevoir des aides de l'Europe, de l'État et de la Région. Ces subventions ont permis de créer un emploi et demi en équivalent temps plein dans l'atelier de Petite-Île où s'effectuent les six étapes de la production : lavage, broyage, extraction, séparation, séchage et ensachage.

De gauche à droite : Jean-Louis Tavan, Luc-Henriot Abriel et Jérôme Dalleau devant l'Extramid, la machine permettant d'extraire le conflore. (Photos Cédric Boulland)

« Pas avares de nos efforts »

Très vite, les rôles sont répartis en fonction des affinités et des compétences de chacun. Luc-Henriot Abriel s'occupe de la recherche, Jérôme Dalleau prend en charge la partie marketing et commerciale et Jean-Louis Tavan gère le volet administratif et comptable.

« Ce qui nous relie, c'est que nous travaillons tous ensemble depuis dix ans et que nous ne sommes pas avares de nos efforts », résume l'ancien proviseur. *« Même le dimanche »*, ajoute l'agriculteur. *« Nous sommes les seuls producteurs d'amidon à La Réunion »*, complète le restaurateur.

Pour l'heure, la petite unité installée dans le Village Argamasse produit une tonne de farine de conflore par mois et fait travailler cinq producteurs locaux.

« Pour nous, c'est un produit de diversification, se réjouit Calvert Leichnig, président de l'association du conflore. *Cela doit nous permettre de monter une autre filière. Une vingtaine de producteurs sont en attente. »* Tous deviendront actionnaires du projet.

Aujourd'hui, trois sociétés ont été constituées : Dabrita en charge de la partie recherche et développement, Agroflor qui pilote le développement de la pépinière installée à La Plaine-des-Palmistes et enfin Cannatura qui exploitera la future usine de production dont la mise en service est espérée en 2022 ou 2023 dans le Sud avec à la clef une vingtaine d'emplois créés. Des négociations sont en cours avec une collectivité. L'objectif est que des agriculteurs locaux exploitent 400 hectares de conflore.

La morale de l'histoire ? *« Chacun de nous a découvert des univers différents »*, résume Jean-Louis Tavan : *« Le commerce, l'agriculture, la recherche. Cela nous a aussi aidés à mieux comprendre le vivre ensemble et à démontrer qu'il est toujours possible à La Réunion ».*

Cédric BOULLAND

Le projet a déjà permis de créer un emploi et demi direct en équivalent temps plein.

Le rhizome du conflore déjà produit par cinq agriculteurs locaux.

GROS PLAN

LEURS CONSEILS AUX PORTEURS DE PROJETS

– Ce qu'il faut faire :

Jean-Louis Tavan : « Garder le moral. Savoir patienter tout en étant très actif afin de faire avancer les choses. »

Luc-Henriot Abriel : « Faire une bonne analyse du produit et de l'objectif qu'on se donne, pas juste regarder ce que font les concurrents. Et se projeter très loin : quarante ans devant. »

Jérôme Dalleau : « Être sûr de son produit et de ses débouchés. Avoir des financements. »

– Ce qu'il ne faut pas faire :

Jean-Louis Tavan : « Se passer d'une étude de faisabilité. Même avec de l'enthousiasme, vous n'irez pas au bout sans une analyse complète. »

Luc-Henriot Abriel : « Se laisser décourager au moindre petit truc. Il faut se ressaisir, s'auto-motiver. »

Jérôme Dalleau : « Foncer tête baissée car il y a un mur devant vous et cela peut vite devenir un gouffre financier. »

Cuisine, cosmétiques ou médecine

La farine de conflore est déjà commercialisée dans plusieurs points de vente.

L'agroalimentaire : c'est pour l'heure la seule utilisation du conflore transformé par Dabrita.

« Pouvoir attendrissant »

Vendue bio et sans gluten, en sachets de 100 grammes ou en bocaux de 50 grammes, nature ou assaisonnée (avec du thym et de l'ail), la farine de conflore peut être utilisée pour les grillades, les sauces (c'est un épaississant) ou les desserts et les confitures (notamment comme gélifiant).

« Elle présente des valeurs nutritionnelles exceptionnelles et un pouvoir attendrissant au niveau de la viande », résume Jérôme Dalleau, restaurateur à Saint-Philippe. *« Quand je cuisine un sauté de bœuf, je peux vous dire que les clients font la différence. Beaucoup me demandent même où ils peuvent en acheter. »*

En attendant d'être référencé dans les grandes surfaces, le produit est déjà commercialisé dans les magasins Gamm Vert ainsi que dans plusieurs boutiques de Petite-Île et de Saint-Philippe.

À moyen terme, d'autres valorisations du conflore sont envisagées. Dans le médical, tout d'abord, même si les associés préfèrent ne pas en dire trop pour le moment. Des contacts ont déjà été pris avec les pharmaciens.

Les produits cosmétiques seront également ciblés. Au total, 200 applications industrielles ont été identifiées comme le bioplastique ou l'amidonnage des tissus.

« Les débouchés sont immenses. Il va falloir choisir », se projette Jérôme Dalleau. Un luxe que Luc-Henriot Abriel n'aurait sans doute pas imaginé au démarrage de son projet.

C.B.