

Agri-Vest

 **Saint-Angèle-de-Monnoir, MRC de Rouville**



Développer des circuits d'économie circulaire, ce n'est pas une mince affaire. Pourtant, Agri-Vest récupère des co-produits du secteur agroalimentaire depuis 26 ans ! Quel est leur secret ? Comment y sont-ils arrivés ?

Tout a commencé avec Bernard Petit, européen d'origine belge, qui avait alors entendu qu'une microbrasserie de Saint-Hyacinthe cherchait une solution fiable et régulière pour la récupération de sa drêche. En Belgique, l'usage de la drêche dans l'alimentation animale est monnaie courante, et Bernard a ainsi vu une opportunité pour réutiliser une matière à haute valeur ajoutée. C'est ainsi que le service de récupération Agri-Vest est né.

De fil en aiguille, le service a fait boule de neige et l'entreprise a commencé à récupérer la drêche de nombreuses microbrasseries en Montérégie et à Montréal; 35 microbrasseries bénéficient aujourd'hui du service, ce qui représente plus de 1800 tonnes de drêches valorisées par année. Avec le temps, Agri-Vest a su développer une expertise dans la manutention de ces co-produits et une relation de confiance avec le milieu, par la fiabilité de son service. Le service s'est aussi élargi pour récupérer d'autres matières comme des résidus de kombucha, des fruits et légumes déclassés, de l'okara, etc. Ces matières sont ensuite utilisées pour nourrir les chèvres et bovins de la Ferme Benchris, dont la famille Petit est propriétaire. Les animaux peuvent ainsi bénéficier de nourriture fraîche, plus appétissante et riche en eau.

Dans le réseau SAM, Agri-Vest est un incontournable. Toujours ouverte à explorer la récupération de nouvelles matières, l'entreprise se positionne comme un maillon important de la chaîne pour détourner des matières de l'enfouissement ou du compost grâce à une valorisation à valeur ajoutée pour l'alimentation animale.

Ce n'est pas toujours facile, car diversifier l'alimentation de ses animaux avec des co-produits demande plus de manutention, de transport, le lavage des contenants et un suivi précis dans les recettes des moulées. Cela nécessite aussi une sensibilisation constante auprès des entreprises, car les animaux ne mangent pas n'importe quoi. Les entreprises doivent souvent modifier leurs pratiques pour séparer adéquatement leurs matières résiduelles.

Selon Bernard, la clé du succès dépend de l'humain. Avec des gens sensibilisés et prêts à faire des efforts, on peut aller très loin !