

Rencontre avec **NATHAN: UN HYPERACTIF ENTRE BANGKOK ET VOUVRAY...**

# UN PARCOURS INTERNATIONAL TOURNÉ VERS L'ALIMENTATION DU FUTUR

Nathan Prétesseille est né le 4 janvier 1992 à Tours. Jusqu'à l'obtention d'un baccalauréat S, il a toujours vécu à Vouvray. Ensuite, il intègre l'INSA de Toulouse (Institut national des sciences appliquées) qui permet d'obtenir un diplôme d'ingénieur orienté vers la biochimie et l'agroalimentaire. À partir de sa deuxième année, Nathan a été amené à réaliser différents projets à l'étranger : en Inde à plusieurs reprises et en Autriche. Pour sa dernière année, il se spécialise en agroalimentaire et débute son stage de fin d'études dans le cadre d'un VIE (Volontariat international en entreprise). Les VIE effectuent leur mission au sein d'une entreprise française à l'étranger. En mars 2015, Nathan s'envole donc pour Bangkok, en Thaïlande, avec AETS (Application européenne de technologies et services), une filiale de l'APAVE à Pau. L'objet de son stage : l'étude du potentiel des insectes pour l'élevage aquacole.



## Une nouvelle aventure commence...

Mais il n'est pas coupé de la France : « Tous les deux mois et demi, je revenais en France, soit en congé soit en Europe pour mon travail. » Cette mission lui a également permis de voyager à travers le monde : Vietnam, Laos, Cambodge, Myanmar, Malaisie... En mars 2017, son VIE se transforme en CDI. Il poursuit ses activités dans le développement de l'industrie entomocole (élevage d'insectes) pour l'alimentation animale mais également humaine. En parallèle, il réalise des missions liées à la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition. Il continue également la coordination de l'AFFIA (Asian Food and Feed Insect Association) qu'il a cocrée en août 2016. « Au début, il y avait une douzaine d'entreprises et chercheurs, aujourd'hui il y en

a 33. Dans ce cadre, nous travaillons ensemble à la promotion de ce secteur innovant et fort de sens pour de multiples raisons : l'impact environnemental limité et la richesse nutritive en font partie. C'est une éducation permanente à réaliser auprès des autorités réglementaires, des consommateurs et de bien d'autres. Il est important de valoriser les insectes notamment car ils peuvent apporter une source de sécurité alimentaire. On peut les transformer en pâtes alimentaires par exemple. En Thaïlande, il y a des élevages de grillons partout ! » En 2018, Nathan se voit proposer un doctorat, qu'il accepte pour se spécialiser sur l'entomoculture (élevage d'insectes) et l'entomophagie\* pour des applications au Myanmar. Il conserve certaines activités de conseil. « Je vis 80 % de mon temps en Thaïlande avec mon amie thaïlandaise Book, enseignante-chercheuse

en immunologie alimentaire ou comment rester en bonne santé par l'alimentation. »

## La vie en Thaïlande

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la Thaïlande a beaucoup de points communs avec la France : « La France et la Thaïlande ont la même superficie, le même nombre d'habitants, et une grande diversité culinaire régionale. En revanche, la culture est différente. La Thaïlande a un accueil très spécifique. Ce n'est pas par hasard que l'on surnomme la Thaïlande le pays du sourire. Les Thaïlandais sont très chaleureux. Bangkok, un carrefour de diversité remarquable, est au cœur d'opportunités professionnelles. » Nathan note quand même quelques points négatifs : « La pollution très importante

récemment et trois certaines saisons difficiles à supporter : chaude (maximum, 36°), très chaude (Jusqu'à 42°) et humide (autour de 39°)... » Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la vie est relativement onéreuse à Bangkok : « Les loyers sont assez élevés et si on cuisine soi-même, cela revient très cher. En revanche, se restaurer à l'extérieur ne coûte pratiquement rien. Le prix moyen d'un repas est de 2,26 euros... »

Nathan est très attaché à Vouvray où vivent ses parents et son grand-père, Maurice Huguet. Ce dernier possède une exploitation viticole au Grand Ormeau. Pour faire perdurer le domaine, Nathan a passé à distance un baccalauréat Pro en viticulture, obtenu en 2018. « Le métayage et la vinification à façon, mais aussi et surtout le soutien familial me permettent une implication croissante dans l'entreprise avant un engagement futur plus important. Je veux revenir définitivement en France d'ici quatre à cinq. Ma compagne, Book, adhère complètement à ce projet. Je souhaite m'occuper de notre société familiale tout en continuant de faire de l'expertise en tant que chercheur sur des projets de développement ponctuels. »

On pourrait penser que toutes ces activités menées en parallèle suffiraient à cet hyperactif... Eh bien non ! Il vient également de créer un projet « Vouvray International ». Il a pour but de rassembler autour d'un événement les Vouvrillons expatriés partout dans le monde et les expatriés étrangers habitant Vouvray. Ils pourront ainsi mettre en valeur leur pays d'accueil ou d'origine auprès des Vouvrillons. Si vous êtes concernés et intéressés, n'hésitez pas à remplir le formulaire disponible en suivant ce lien : <https://forms.gle/PNsgbY62ugqFxs2t5>

\* Pratique qui consiste à manger des insectes.