

Les pulpivores

Réaliser des tonnes de farine alimentaire à partir de déchets issus de la pulpe de pomme, produit que l'on trouve en grande quantité en Wallonie et qui est difficilement réutilisable, voici l'idée folle qui est venue à l'esprit de quatre étudiants dans le cadre de leur travail d'étude. Trois ans plus tard, le projet désormais appelé «les pulpivores» commence à prendre forme, grâce à la collaboration de plusieurs acteurs du secteur : des boulangers-pâtisseries, des presseurs de pomme, des chercheurs des entrepreneurs et bien entendu des consommateurs.

Au final, «les pulpivores» désirent mettre en vente divers produits, issus du séchage et du broyage de la pulpe de pomme, tels que de la farine, mais aussi des biscuits, des madeleines, des pâtisseries, des pains...
De quoi ravir les papilles gustatives.

Une initiative



D'AVENIR

Ensemble, agir pour un système agroalimentaire DURABLE



Coopération

Eric Bernardello, l'un des fondateurs initiaux du projet, est désormais entouré de partenaires issus de divers secteurs...

- **La Cidrie du Condroz** : SCRL à finalité sociale, c'est la seule cidrerie artisanale de Wallonie et l'un des acteurs-clefs du projet puisque la cidrerie fournira, à terme, près de 25 tonnes de pulpe de pomme à réutiliser.
- **Sol et fruits** : Petite entreprise de pressage de fruits, l'entreprise s'implique activement dans le projet en offrant de la pulpe pour les tests, mais aussi des conseils et un soutien dynamique. L'entreprise fournira également plusieurs tonnes de pulpe de pomme.
- **DiversiFerm** : Accompagne le projet pour s'assurer que la sécurité alimentaire est respectée comme la limitation de la fermentation de la pulpe, le respect des normes AFSCA, etc.
- **L'ULB** : Un chercheur de l'université travaille actuellement à analyser les essais de séchage et de broyage qui ont été faits précédemment, afin de sélectionner la procédure idéale qui permettra d'obtenir une farine de qualité optimale.

A souligner que divers essais ont aussi été réalisés à l'ULG et au centre de recherche agronomique de Gembloux (CRA-W) et que le projet a été soutenu par l'AEI (agence pour l'entreprise et l'innovation). Le BEP de Namur, via son incubateur pour étudiants-entrepreneurs («Linkube»), a aussi activement participé afin que cette initiative puisse se développer.

Plusieurs boulangers-pâtisseries ont également été impliqués dans la conception des recettes tests qui pourraient donner le jour aux produits finis. Parmi eux, un biscuitier de Namur qui a été particulièrement conquis par la farine de pomme et ses possibilités pour son commerce.

Si les acteurs investis dans ce projet montrent autant de dynamisme, c'est parce que ce dernier répond à leurs valeurs de responsabilité environnementale, économique et sociale :

- Réduction des déchets, puisqu'il s'agit ici de valoriser un co-produit à l'aide d'un procédé technologique le moins gourmand en énergie possible,
- Volonté de mettre sur le marché un nouveau consommable à haute valeur nutritionnelle tout en créant de l'emploi dans ce secteur émergent,
- Développement d'une économie circulaire et utilisation des circuits de distribution alternatifs,
- Mise en avant des procédés actuels de récolte de pomme plus respectueux de l'environnement et qui préservent la biodiversité (vergers en hautes tiges).

Le projet «les pulpivores» est également activement tourné vers l'avenir et envisage, avec une partie des bénéfices tirés de ses nouveaux produits, d'aider à la replantation d'anciennes variétés de pommiers et de contribuer à la création de nouveaux vergers en Wallonie.



Innovation

Si la pulpe de pomme est actuellement réutilisée dans l'alimentation du bétail ou dans l'énergie, via la biométhanisation, elle n'a encore jamais été transformée en un produit d'alimentation humaine. Pourtant, cette finalité présente des atouts plus qu'intéressants : des fibres alimentaires (dont beaucoup de pectines), des sucres naturels, des produits sans gluten, des nouveaux goûts à mettre sur le marché...

Responsabilité



Les leviers de succès



Communiquer

«Les pulpivores» auront bientôt une page Facebook active mais également, dans le futur, un site internet qui permettra de passer des commandes et d'obtenir des informations sur le processus de récolte de la pulpe de pomme.

Il s'agira également de fournir au consommateur des explications sur l'alimentation sans gluten et de mettre en avant des recettes adaptées à la farine de pomme.

Investir

A l'aide du crowdfunding et, plus tard, de la création d'une coopérative autour du projet, les fondateurs espèrent pouvoir pérenniser «les pulpivores» et lui permettre de subsister grâce à l'implication de tous.

Une fois la farine de pomme obtenue et prête à être commercialisée, il sera très important de communiquer sur le côté «bio» du processus, et de sensibiliser les consommateurs et futurs consommateurs à la plus-value d'une telle production.

Dans ce cadre et après une première expérience déjà menée dans une école, «Les pulpivores» ont l'ambition de développer une formation à destination des enfants des classes maternelles et primaires pour expliquer les bénéfices d'une économie circulaire et de la réduction des déchets.

Former

Optimiser

Si le projet prend son temps avant de se lancer, c'est entre-autre parce que les personnes qui y travaillent souhaitent que cette production de farine de pomme consomme le moins possible d'énergie. Cet entrepreneuriat expérimental que constitue le projet «les pulpivores» voudrait, dans le futur, fonctionner uniquement grâce à des énergies renouvelables.

