

INNOSQUARE FRUIVAL

Lors de la production de jus et compotes de pommes, le marc produit est aujourd'hui considéré comme un déchet dont l'élimination entraîne des coûts pour les entreprises productrices. À partir de ce constat, le projet collaboratif FRUIVAL propose une approche d'économie circulaire et de collaboration pour le domaine agroalimentaire.

Les défis liés à la gestion du marc de pommes sont associés à ses caractéristiques. Le marc est en effet périssable et sa fermentation est rapide s'il n'est pas stabilisé. Les processus de stabilisation, comme le séchage, engendrent une consommation d'énergie significative et sont donc peu utilisés dans ce cas. L'initiation du projet FRUIVAL est le résultat d'un des groupes de travail de la stratégie agroalimentaire du canton de Fribourg avec l'implication du Cluster Food and Nutrition.

Sous la conduite de la cheffe de projet Isabelle Schlupe, professeure associée à la HEG-FR, une étude de faisabilité a été effectuée dans le but d'évaluer les différentes utilisations possibles des co-produits fruitiers. Les besoins de cinq entreprises partenaires, Pressoir du Belmont, Cogiterre, Engreen, Frutonic Lowimpact Food et Translait, ainsi que du Centre Romand de Pasteurisation et de l'Institut agricole de Grangeneuve ont été répertoriés en collaborant sur la mise en œuvre d'une économie circulaire. Les

expériences partagées lors des ateliers ont servi à identifier des opportunités de valorisation des co-produits fruitiers entre les entreprises partenaires du projet. Isabelle Schlupe explique: «Cogiterre travaille étroitement avec Lowimpact Food, qui utilise pour le moment un produit à partir de marc de framboises pour nourrir ses insectes. Il devient intéressant à ce stade de développement d'analyser le potentiel du marc de pommes comme solution de substitution.» Ainsi, des ouvertures se créent pour le développement de projets de collaborations à venir entre les partenaires.

Les synergies identifiées ouvrent la voie à de nouvelles collaborations entre les entreprises partenaires dans des domaines variés. Comme le souligne la cheffe de projet, il est essentiel que la méthode de valorisation choisie s'intègre au mieux à la chaîne de valeur de l'entreprise. En effet,

Valoriser des co-produits fruitiers

un nouveau produit positionné en dehors des activités principales de l'entreprise posera de nouveaux défis quant à sa valorisation. Les résultats du projet portent sur un large potentiel d'utilisation de co-produits fruitiers pour la fabrication d'emballages biodégradables ou pour l'alimentation humaine et animale.

INNOSQUARE
innosquare.com

**La CCIF soutient
INNOSQUARE dans sa mission.
Elle est son partenaire
pour les entreprises.**

UNE
COLLABORATION
POUR DE
NOUVELLES
PERSPECTIVES

