

TRANSFORMATION DE FRUITS : VALORISATION DU MARC DE POMMES

Driss ELOTHMANI, Emmanuel MADIETA, Yannick GOBIN, Martin PICHON
et Frédérique JOURJON
Laboratoire GRAPPE, École Supérieure d'Agriculture d'Angers, France

Résumé :

Les déchets sont des produits secondaires, résiduels, dont leurs détenteurs (entreprises, agriculteurs,...) cherchent à se débarrasser. Les entreprises productrices de jus de pommes ne s'intéressent que rarement à la valorisation des déchets issus de la transformation de fruits en jus. Contrairement à d'autres rejets qui, après traitement de dépollution, peuvent être libérés dans le milieu naturel, le marc de pommes n'est pas totalement éliminé mais tout simplement transformé en un nouveau produit alimentaire.

Nous nous sommes intéressés à la recherche de nouveaux produits issus des tonnes de déchets rejetés chaque année par la filière de fabrication de jus de pommes.

Actuellement le marc de pommes est utilisé dans la nutrition animale sous trois formes : marc frais, ensilage de marc et marc déshydraté.

La mise en décharge du marc de pommes est une opération coûteuse et très délicate.

Nous présenterons dans cette étude deux voies de valorisation de marc de pommes :

- 1) Alimentation humaine : fabrication de pâtes de fruit et de compote de pommes de même qualité que celle produite industriellement,
- 2) Alimentation des animaux de compagnie (chevaux) : fabrication de gâteaux de marc de pommes.

Les résultats préliminaires de cette étude de valorisation de co-produit sont encourageants. Cette valorisation permettrait de réintroduire le marc de pommes dans les cycles de production (recyclage), de contribuer à l'économie de matière première, de créer de l'activité économique et de responsabiliser les producteurs.