

Le cassis dans tous ses états

Les élèves de l'ESA planchent sur de nouvelles valorisations de ce petit fruit rouge plein de vitamines.

Vincent BOUCAULT
vincentboucault@courrier-ouest.com

Le cassis est associé à la crème qui colore le kir en apéritif ou à la liqueur qui cîot suavement nos repas de famille. Mais on ne peut réduire cette petite baie rouge à ces usages un rien surannés. À l'occasion de son congrès mondial qui se tient du 6 au 8 juin à l'École supérieure d'agriculture (ESA) d'Angers*, la filière entend démontrer que ce fruit acidulé bourré de vitamines (lire ci-dessous) mérite une valorisation infiniment plus large.

Par exemple en tant que bonbon à suçoter. Une équipe d'étudiants en agroalimentaire à l'ESA est parvenue à ce résultat dans le cadre d'un concours lancé en amont par l'Association nationale cassis groseille (ANCG), organisatrice du congrès. « On voulait concevoir une pastille effervescente qui mousse en bouche, expliquent-ils. On a séché de la pulpe pour en faire de la poudre, on y a ajouté du sucre, du bicarbonate de soude et de l'acide citrique ».

« Quand on leur donne les moyens, ils peuvent surprendre »
DRISS ELOTHMANI.
Enseignant-chercheur à l'ESA

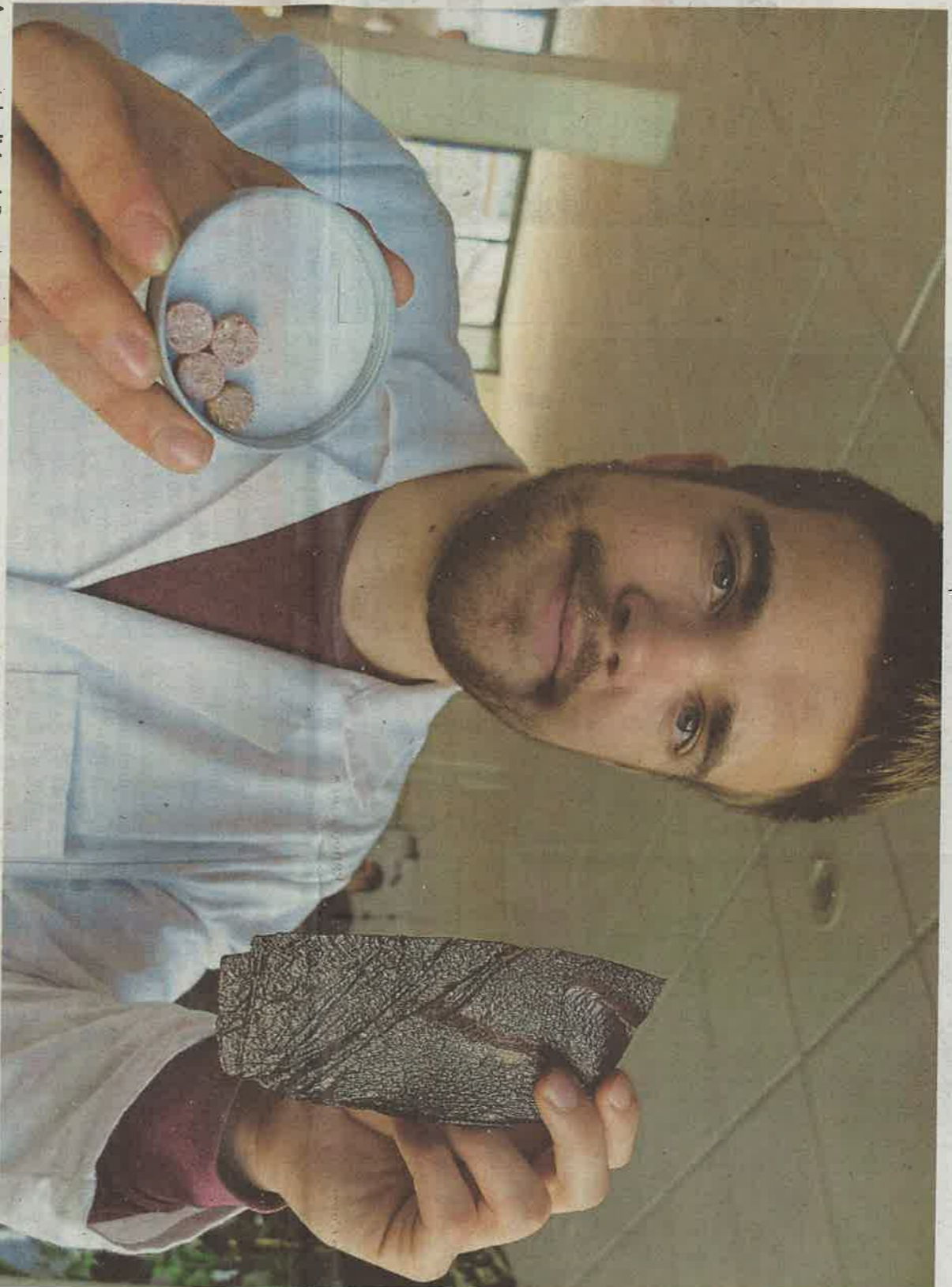
Le résultat est probant : acidulé mais pas acide, sucré mais pas trop, le microbonbon est agréable, frais, presque désaltérant. Les étudiants proposent des variantes, avec des ajouts de banane et de mangue. Dans l'expérience, ils ont créé un sous-produit imprévu : une membrane végétale très fine qu'ils se sont empressés de consolider avec de la pectine. Ils lui imaginent déjà un emploi. « Pourquoi ne pas remplacer les feuilles dattes par ces membranes pour envelopper les sushis ? », avance Timothé.



Un petit fruit qui peut rapporter gros sur le plan de la santé.

A SAVOIR Il aime les climats un peu frisquets

Le cassis affectionne les climats un peu frisquets et s'épanouit d'abord en Pologne (100 000 tonnes), en Ukraine (35 000 tonnes) et en Grande-Bretagne (13 000 tonnes). Il est aussi cultivé à l'autre bout du monde, en Nouvelle-Zélande par exemple.



Angers vendredi 4 mai. Dans la main droite de ce jeune étudiant, des pastilles, dans la gauche une membrane : tout est à base de cassis. Les autres équipes n'ont pas été en reste. L'une d'elles a concocté des thés glacés aromatisés aux bourgeons de cassis. Une autre a composé du kéfir, une boisson fermentée à base de fruits. D'autres encore ont introduit les petits fruits rouges dans des viennoiseries, des pains, des fro-

mages, des yaourts.

« Quand on leur donne les moyens de s'exprimer, les étudiants peuvent tous surprendre », se réjouit Driss Elothmani, docteur en chimie et enseignant-chercheur au GRAPPE, laboratoire de l'ESA très axé sur l'analyse sensorielle. Pendant deux semaines,

ils n'ont pas compté les heures ».

Avancer que ces trouvailles auront un avenir industriel et commercial est prématuré. « Malheureusement, déplore le chimiste, il manque encore des ponts entre la recherche et l'application ». Des entreprises privées participe-

ront aussi à ce concours, dont les lauréats seront dévoilés pendant le congrès.

*Le congrès d'Angers est le sixième du nom et le second en France après celui de Beaune (Côte-d'Or) en 2010. On y attend 120 participants.

Au nord, ce fruit rouge est un produit santé

La France est le cinquième ou sixième producteur mondial de cassis avec 3500 tonnes (pour 3 000 ha), moins ces dernières années à cause du gel. Le Val de Loire (Région Centre et Pays de la Loire), limite agronomique sud, représente une bonne moitié de ce total. Dans cet ensemble, le Maine-et-Loire occupe la première place. C'est d'ailleurs à Angers que l'Association nationale cassis groseille (ANCG) a établi son siège.

75 % de la production est destinée à la confection de crèmes, liqueurs et sirop. Même si les maisons angevines Giffard et Combier sont réputées, les grands opérateurs industriels sont concentrés en Bourgogne.

« Au nord de l'Europe, le cassis est d'abord vu comme un produit santé, précise Edith Emerreau, animatrice de l'ANCG pour Hexavalor. En Ecosse, on distribuait du jus de cassis aux enfants après la guerre pendant qu'en France, on donnait du lait. À poids égal, le cassis est trois fois plus riche que l'orange en vitamines, et deux fois plus que le kiwi. Il contient aussi des anthocyanes, des colorants qui ont un pouvoir antioxydant ».



Edith Emerreau, animatrice de l'Association nationale cassis groseille, et Driss Elothmani, enseignant chercheur à l'ESA.