



Valorisation de co-produits végétaux par l'extraction d'antioxydants

Les partenaires du projet Valopaca vous proposent d'étudier le potentiel de valorisation de vos co-produits

Le traitement des co-produits végétaux est une demande forte des entreprises des secteurs agricole et agro-alimentaire, lesquelles produisent des tonnages importants de matière végétale (peaux de fruits et légumes, pépins, écarts de tri...).

Pour ces entreprises, le traitement des déchets végétaux représente des coûts importants, souvent mal évalués par les entreprises. La transformation de ces déchets en un produit à haute valeur ajoutée permet aux entreprises de réduire ce coût de traitement, voire même d'en tirer quelques bénéfices, et ainsi d'améliorer doublement leur compétitivité.

De plus, la démarche de valorisation des co-produits s'inscrit dans les courants actuels de développement durable et de protection de l'environnement.

Dans le cadre du projet « Valopaca », la société SCALIME Nutrition, l'INRA et le CTCPA se proposent d'étudier le potentiel de valorisation de vos co-produits végétaux sous forme d'extraits riches en antioxydants, et plus particulièrement en composés phénoliques.

Ces antioxydants, présents naturellement dans les végétaux, exercent des effets bénéfiques sur la santé : prévention de maladies cardio-vasculaires, cancers... Ils constituent des produits à haute valeur ajoutée, pouvant être utilisés dans les secteurs de l'agro-alimentaire ou de la santé.

Cette étude aura donc pour objectifs de :

- Déterminer le potentiel polyphénolique de vos co-produits végétaux et donc l'intérêt de les valoriser ;
- Déterminer les rendements d'extraction d'une future unité de valorisation et obtenir des échantillons représentatifs d'extraits polyphénoliques pour ensuite en étudier leurs caractéristiques ;
- Mesurer les propriétés des polyphénols identifiés notamment antioxydantes et les comparer à d'autres molécules existantes ;
- Évaluer le potentiel commercial de ces molécules et la faisabilité économique du projet de valorisation.

Pour étudier vos co-produits, une méthodologie précise a été définie. L'étude de faisabilité se décline en 5 étapes, chacune permettant d'affiner le

potentiel de valorisation du co-produit et de le valider avant de passer à l'étape suivante.

Etape 1 : Dosage global des composés phénoliques du co-produit et étude bibliographique.

Etape 2 : Analyses fines des composés phénoliques.

Etape 3 : Traitement du co-produit sur pilote industriel ScanOLine™ avec obtention d'un extrait et réalisation d'une étude technico-économique.

Etape 4 : Analyse fine de l'extrait obtenu + évaluation de son pouvoir antioxydant + « mini- business plan » (potentiel commercial et validation économique du projet)

Etape 5 : Formulation des extraits.

Ce projet est accompagné par le CRITT Agro-alimentaire PACA et le Pôle de compétitivité PEIFL, dans le cadre de leurs actions sur la « valorisation des co-produits », et a reçu un financement de la Région PACA.

Pour en savoir plus sur les partenaires impliqués dans ce projet, leurs compétences et leurs réalisations précédentes, ainsi que sur le détail de l'étude de faisabilité qui vous est proposée, se reporter au document « Annexes VALOPACA ».

Nous sommes à votre disposition pour plus d'informations.

Contact : Julien CASES

Mail : julien.cases@scalime.com

Tél. : + 33 490 250 086

Port : + 33 623 031 860