

Fijus-R@isol, une « première » pour redonner sa noblesse au jus de raisin

Depuis toujours, une image colle à la peau du jus de raisin, celle d'un produit trop sucré destiné essentiellement à la consommation des enfants. D'où l'idée centrale du projet **FIJUS-R@ISOL**, porté par Foulon Sopagly et labellisé par Vitagora® (et l'un des 3 projets du Pôle sélectionnés au mois de juillet par le Fonds Unique Interministériel), de créer une gamme de jus de raisin présentant une plus grande valeur nutritionnelle - teneur en sucre réduite, riche en polyphénols, acidité maîtrisée - mais également de mettre en place une filière « jus de raisin ».

Cette idée semble d'autant plus judicieuse que la communauté européenne a supprimé l'aide à l'élaboration du jus de raisin depuis le 1er août dernier. « C'est pour nous l'opportunité d'élaborer une matière première, parfaitement ciblée, qui nous serait propre », explique Pierre Guyot, directeur industriel et directeur des achats de Foulon-Sopagly, une PME d'une soixantaine de personnes, leader européen du pur jus de raisin. Anticipant ce contexte, celle-ci a donc proposé dès la fin 2007 un projet, baptisé « FIJUS-R@ISOL », co-labellisé en début d'année par les pôles de compétitivité Q@LI-MEDiterranée et Vitagora®, et sélectionné lors du 6^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI).

Hormis Foulon-Sopagly, la SAS Roquecourbe et la SCA Vignoble de la Voie d'Heracles, mais également trois unités de recherche de l'INRA (Pech Rouge, Sciences pour l'œnologie ou SPO, Domaine de Vassal), l'Institut Coopératif du Vin (ICV) et des acteurs de l'Institut Fédératif de Recherche « Santé-STIC », participent à ce projet qui s'étalera sur cinq ans. « Cette durée inhabituelle pour ce type de projet est due notamment à l'étape de sélection de nouveaux cépages qui nécessite forcément beaucoup de temps », précise Aurélie Sivry, responsable de la R&D au sein de Foulon-Sopagly. L'objectif de ce projet, à cet horizon, est d'être capable de créer une matière première diversifiée qui permette l'émergence de toute une palette de produits

nouveaux. « Notre ambition est de repenser totalement la mécanique du secteur du jus de raisin, en s'écartant de celle du secteur du vin. Nous souhaitons redonner sa noblesse à ce produit qui est resté trop longtemps à la traîne du vin », s'enthousiasme Pierre Guyot qui parle de FIJUS-R@ISOL comme d'une véritable première.

2,2 millions d'euros, financés notamment par le FUI, les deux régions, Bourgogne et Languedoc-Roussillon, et plusieurs de leurs départements dont la Saône et Loire, vont être consacrés aux différents développements de ce projet. A cette occasion, deux technologies, déjà exploitées sur d'autres supports que le jus de raisin, devraient être testées. L'une porte sur le contrôle du pH qui intéresse tout particulièrement les conditionneurs. Il s'agit en fait de maîtriser l'acidité des jus de raisin à l'aide d'un procédé membranaire. L'autre vise à optimiser l'extraction des polyphénols. « Nous souhaitons développer un jus de raisin riche en polyphénols. Celui-ci fera l'objet d'une étude clinique menée par une équipe du CHU de Dijon, l'objectif étant de démontrer que la consommation régulière de jus de raisin pourrait permettre de limiter le stress oxydatif », indique Aurélie Sivry.

Contact

Aurélie Sivry

Email : asivry@foulon-sopagly.fr

