

Lâ??effet Pipaillon : transformer et conserver les surplus de légumes et de fruits

Description

https://www.lesoir.be/500670/article/2023-03-13/leffet-pipaillon-transformer-et-conserver-les-surplus-de-legumes-et-de-fruits?utm_source=planete

Grâce à son prix **Be Circular**, lâ??atelier de conserverie bruxellois **Pipaillon** se double.
Lâ??objectif : **offrir un service de transformation performant aux agriculteurs qui souhaitent valoriser leurs surplus de produits frais.**

À « **Dâ??ici 2025**, lâ??atelier espère avoir atteint son seuil de rentabilité : **11 tonnes de produits transformés par an**. Et **en 2027**, lâ??objectif est d'arriver à **30 tonnes par an**, soit la capacité maximale de transformation du nouvel atelier », explique **Catherine Bodson**

Un papillon, symbole de transformation, s'affiche sur les bocaux de confiture, de chutney ou de tapenades, avec des noms de baptême traduisant un esprit rock et un sens certain de lâ??humour : « **Strawberry Fields** » pour la confiture de fraise, « **Rhubarbra Streisand** » pour la rhubarbe, « **Figgy Pop** » pour le chutney de figues. Ce papillon, **câ??est lâ??emblème de Pipaillon, un atelier de conserverie créé en 2014 par Catherine Bodson**, une ancienne de lâ??import/export et de la Commission européenne qui, à 50 ans, a décidé qu'il « **était temps d'enfin faire un truc utile de sa vie** » et qui a renoué avec ses racines et un grand-père fruiticulteur. « **Lâ??objectif de Pipaillon est de travailler en circuit court, avec des producteurs locaux, en bio**, explique-t-elle, et **dâ??utiliser des méthodes ancestrales de conservation en bocal** (lire ci-contre) : le sucre pour les confitures et les sirops, lâ??huile et la pasteurisation pour les tapenades, le vinaigre pour les chutneys et les pickles, et le sel pour les citrons confits. »

Jusqu'à son **déménagement à Saint-Gilles fin janvier 2023**, Pipaillon était implanté au quai au Bois Brâler, avec une boutique avec petite restauration à front de rue et un atelier à lâ??arrière. « Pendant les deux premières années, nos produits n'ont été vendus que là », retrace Catherine Bodson, mais petit à petit on a créé un réseau de distribution qui est étendu. Quand le covid est arrivé en 2020, on commençait à être lâ??àtroit dans cet atelier. Nous avons décidé d'initier **une entreprise de travail adapté, le Groupe Foes, à Anderlecht**. Cela nous permet d'employer et de former des travailleurs porteurs d'un handicap tout au long de la chaîne de production. »

Doubler lâ??atelier

Au fil des années, Catherine Bodson a été confrontée à une demande de plus en plus pressante de la part des agriculteurs locaux : avoir la possibilité de transformer le surplus de leurs produits frais. « Un surplus, un invendu, ce n'est pas à jeter, ça a une valeur. La raison pour laquelle les agriculteurs ne transforment pas eux-mêmes, c'est qu'ils n'ont pas le temps, ou pas le savoir-faire, parce qu'il faut un processus transparent et aux normes, du début à la fin. C'est de là qu'est née lâ??idée de proposer un service de transformation : **le producteur**

nous livre des fruits ou des légumes et il reste un produit fini qu'il pourra revendre à son profit, avec un bénéfice. Nous avons d'abord demandé aux agriculteurs ce qu'ils avaient comme production, quels étaient les risques, ce qu'ils voulaient faire de leurs surplus. Par exemple, pour un **producteur de tomates**, la pleine saison tombe pendant les vacances scolaires et beaucoup de tomates restent aux champs, alors qu'on pourrait **en faire de la passata, des sauces, des soupes. Et les tomates vertes de fin de saison**, qui ne sont pas mangeables crues, **font de très bonnes confitures.** C'est une bonne manière d'éviter le gaspillage alimentaire. »

Avec son projet d'atelier circulaire, **Pipaillon fait partie des lauréats 2022 de Be Circular** (une initiative du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale), ce qui lui a permis de décrocher un financement de plus de 100.000 euros. « Cet argent va nous servir à créer cette deuxième cuisine, à investir dans du matériel, à recruter et former du personnel car ces subsides vont aussi bénéficier à l'emploi. Sans ce financement, on n'aurait pas eu les moyens de monter cet atelier tout de suite », précise Catherine Bodson. D'ici 2025, l'atelier espère avoir atteint son seuil de rentabilité : 11 tonnes de produits transformés par an. Et en 2027, l'objectif est d'arriver à 30 tonnes par an, soit la capacité maximale de transformation du nouvel atelier. Mais les ambitions de la fondatrice ne s'arrêtent pas là : « Ce modèle d'atelier de transformation pourrait être dupliqué et reproduit le plus possible des lieux de productions, ou pour des collectivités locales. » Ce Pipaillon-là n'a pas fini de battre des ailes.

Bocaux bien-aimés

A l'heure de la crise énergétique et des invitations à la sobriété, les ménages ont dû faire cette constatation : le **réfrigérateur** occupe une des premières places dans le top des appareils électroménagers les plus **énergivores.** Comme alternative à la conservation par le froid, **les bocaux en verre de nos grands-mères ont actuellement le vent en poupe.** Un vrai retour de hype. Même le géant suédois de l'ameublement s'y est mis, en sortant une édition limitée de bocaux avec couvercle. Chez Pipaillon, le processus de **mise sous conserve consomme de l'énergie**, mais une fois le **produit fini**, une simple **étiquette** suffit pour le garder pendant de longs mois. Sans compter que les bocaux constituent une alternative plus durable aux récipients en plastique. « Pendant le processus, le bocal subit un choc thermique », précise Catherine Bodson, ce qui fait qu'il n'est pas réutilisable, mais il est recyclable. » Un atout non négligeable.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. conservation
2. fruits
3. légumes
4. transformation

date créée

23 mars 2023

Auteur

cblancke