Lâ??effet Pipaillon : transformer et conserver les surplus de lÃ©gumes 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

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

Â« **Dâ??ici 2025**, lâ??atelier espÃ¨re avoir atteint son seuil de rentabilitÃ© : **11 tonnes de produits transformÃ©s par an.** Et **en 2027**, lâ??objectif est dâ??arriver Ã **30 tonnes par an**, soit la capacitÃ© maximale de transformation du nouvel atelier Â», explique **Catherine Bodson**

default watermark

Un papillon, symbole de transformation, sâ??affiche sur les bocaux de confiture, de chutney ou de tapenades, avec des noms de baptÃªme traduisant un esprit rock et un sens certain de lâ??humour : Â« Strawberry Fields Â» pour la confiture de fraise, Â« Rhubarbra Streisand Â» pour la rhubarbe, Â« Figgy Pop Â» pour le chutney de figuesâ?¦ Ce papillon, **câ??est lâ??emblÃ¨me de Pipaillon**, **un atelier de conserverie crÃ©Ã© en 2014 par Catherine Bodson**, une ancienne de lâ??import/export et de la Commission europÃ©enne qui, Ã 50 ans, a dÃ©cidÃ© quâ??il Â« Ã©tait temps dâ??enfin faire un truc utile de sa vie Â» et qui a renouÃ© avec ses racines et un grand-pÃ¨re fruiticulteur. Â« **Lâ??objectif de Pipaillon est de travailler en circuit court, avec des producteurs locaux, en bio**, explique-t-elle, et **dâ??utiliser des mÃ©thodes ancestrales de conservation en boca**l (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. Â»

Jusquâ??Ã son **dÃ©mÃ©nagement Ã Saint-Gilles fin janvier 2023,** Pipaillon Ã©tait implantÃ© au quai au Bois Ã BrÃ»ler, avec une boutique avec petite restauration Ã front de rue et un atelier Ã lâ??arriÃ¨re. Â« Pendant les deux premiÃ¨res annÃ©es, nos produits nâ??ont Ã©tÃ© vendus que lÃ , retrace Catherine Bodson, mais petit Ã petit on a crÃ©Ã© un rÃ©seau de distribution qui sâ??est Ã©tendu. Quand le covid est arrivÃ© en 2020, on commenÃ§ait Ã Ãªtre Ã lâ??Ã©troit dans cet atelier. Nous avons dÃ©cidÃ© dâ??**intÃ©grer une entreprise de travail adaptÃ©, le Groupe Foes, Ã Anderlech**t. Cela nous permet dâ??employer et de former des travailleurs porteurs dâ??un handicap tout au long de la chaÃ®ne de production. Â»

DÃ©doubler lâ??atelier

Au fil des annÃ©es, Catherine Bodson a Ã©tÃ© confrontÃ©e Ã une demande de plus en plus pressante de la part des agriculteurs locaux : avoir la possibilitÃ© de transformer le surplus de leurs produits frais. Â« Un surplus, un invendu, ce nâ??est pas Ã jeter, Ã§a a une valeur. La raison pour laquelle les agriculteurs ne transforment pas eux-mÃªmes, câ??est quâ??ils nâ??ont pas le temps, ou pas le savoir-faire, parce quâ??il faut un processus transparent et aux normes, du dÃ©but Ã la fin. Câ??est de lÃ quâ??est nÃ©e lâ??idÃ©e de proposer un service de transformation : **le producteur**

nous livre des fruits ou des lÃ©gumes et il rÃ©cupÃ¨re un produit fini quâ??il pourra revendre Ã son profit, avec un bÃ©nÃ©fice. Nous avons dâ??abord demandÃ© aux agriculteurs ce quâ??ils avaient comme production, quels Ã©taient les risques, ce quâ??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 quâ??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 trÃ¨s bonnes confitures**. Câ??est une bonne maniÃ¨re dâ??Ã©viter le gaspillage alimentaire. Â»

Avec son projet dâ??atelier circulaire, **Pipaillon fait partie des laurÃ©ats 2022 de Be Circular** (une initiative du Gouvernement de la RÃ©gion de Bruxelles-Capitale), ce qui lui a permis de dÃ©crocher un financement de plus de 100.000 euros. Â« Cet argent va nous servir Ã crÃ©er cette deuxiÃ¨me cuisine, Ã investir dans du matÃ©riel, Ã recruter et former du personnel car ces subsides vont aussi bÃ©nÃ©ficier Ã lâ??emploi. Sans ce financement, on nâ??aurait pas eu les moyens de monter cet atelier tout de suite Â», prÃ©cise Catherine Bodson. Dâ??ici 2025, lâ??atelier espÃ¨re avoir atteint son seuil de rentabilitÃ© : 11 tonnes de produits transformÃ©s par an. Et en 2027, lâ??objectif est dâ??arriver Ã 30 tonnes par an, soit la capacitÃ© maximale de transformation du nouvel atelier. Mais les ambitions de la fondatrice ne sâ??arrÃªtent pas lÃ : Â« Ce modÃ¨le dâ??atelier de transformation pourrait Ãªtre dupliquÃ© et reproduit le plus prÃ¨s possible des lieux de productions, ou pour des collectivitÃ©s locales. Â» Ce Pipaillon-lÃ nâ??a pas fini de battre des ailes.

default watermark

Bocaux bien-aimÃ©s

A lâ??heure de la crise Ã©nergÃ©tique et des invitations Ã la sobriÃ©tÃ©, les mÃ©nages ont dÃ» faire cette constatation : le **rÃ©frigÃ©rateur** occupe une des premiÃ¨res places dans le top des appareils Ã©lectromÃ©nagers les plus **Ã©nergivores**. Comme alternative Ã la conservation par le froid, **les bocaux en verre de nos grands-mÃ¨res ont actuellement le vent en poupe.** Un vrai retour de hype. MÃªme le gÃ©ant suÃ©dois de lâ??ameublement sâ??y est mis, en sortant une Ã©dition limitÃ©e de bocaux avec couvercle. Chez Pipaillon, le processus de **mise sous conserve consomme de lâ??Ã©nergie**, mais une fois le **produit fini,** une simple **Ã©tagÃ¨re** suffit pour le garder pendant de longs mois. Sans compter que les bocaux constituent une alternative plus durable aux rÃ©cipients en plastique. Â« Pendant le processus, le bocal subit un choc thermique Â», prÃ©cise Catherine Bodson, ce qui fait quâ??il nâ??est pas rÃ©utilisable, mais il est recyclable. Â» Un atout non nÃ©gligeable.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. conservation
2. fruits
3. lÃ©gumes
4. transformation

date crÃ©Ã©e
23 mars 2023
Auteur
cblancke