

Contacts

Jean-Louis Escudier
escudier@supagro.inra.fr
Hernan Ojeda
ojeda@supagro.inra.fr
UE Pech Rouge - Inra Montpellier
Aurélie Sivry
asivry@foulon-sopagly.fr
Foulon Sopagly - Mâcon

<https://www1.montpellier.inra.fr/pechrouge>

Partenaires

UE Pech Rouge - Inra Montpellier
UMR Sciences pour l'œnologie - Inra Montpellier
UMR Agap - Inra Montpellier
IFR100 Inserm Dijon,
ICV Lattes
Foulon-Sopagly - Macon
SAS Roquecourbe - Puichéric
SCA Vignoble de la voie d'Héraclès - Vergèze

Références

- Mikolajczak M., Veyret M., Williams P., Doco T., Escudier J-L. 2011. Jus de raisin : Comment extraire le maximum du potentiel de la baie de raisin. Revue Française d'œnologie n° 249. nov/déc 2011.
- Ojeda H., Escudier J-L., Albagnac G., Sivry A., Guyot P. 2009. Diversification des produits de la vigne : création d'une filière "Jus de Raisin". Revue des Œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques n° 130 :30-35. Janvier 2009.
- Ojeda H., Rigal P., Mikolajczak M., Samson A., Pages B., Schneider R., Archambault G., Caille S., Escudier J-L. 2007. Raisins verts : de la récolte à la transformation. Application à l'élaboration de verjus. Le Progrès Agricole et Viticole n°8 : 153-159.

Fijus-R@isol : une gamme de jus de raisin à plus grande valeur nutritionnelle

Le projet Fijus-R@isol, porté par la société Foulon-Sopagly, premier producteur européen de pur jus de raisin, et co-labellisé par les pôles de compétitivité Qualiméditerranée et Vitagora, a pour ambition 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".

Depuis toujours, une image colle au jus de raisin, celle d'un produit trop sucré destiné essentiellement à la consommation des enfants.

Pour redonner de la noblesse au jus de raisin

Ainsi, la communauté européenne a supprimé l'aide à l'élaboration du jus de raisin depuis le 1^{er} août 2008. Anticipant ce contexte, la société Foulon-Sopagly a proposé aux autres participants ce projet sélectionné lors du 6^e appel à projets du Fonds unique interministériel (FUI). En plus de Foulon-Sopagly, la SAS Roquecourbe et la SCA Vignoble de la Voie d'Héraclès, mais également l'Institut coopératif du vin (ICV), trois unités Inra (UE Pech Rouge, UMR Sciences pour l'œnologie, UMR Amélioration génétique et adaptation des plantes méditerranéennes et tropicales) et des acteurs de l'Institut fédératif de recherche "Santé-STIC", participent à ce projet qui s'étale sur 5 ans.

L'objectif premier du projet 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" explique Aurélie Sivry, responsable R&D de Foulon-Sopagly, qui parle de Fijus-R@isol comme d'une véritable première.

Pour atteindre cet objectif, le programme de recherche et développement de Fijus-R@isol se focalise sur cinq thématiques :

- la sélection de nouveaux cépages, spécifiques du jus de raisin recherché, à l'issue du contrat, ce qui justifie la longueur exceptionnelle du projet (5 ans) ;
- l'optimisation des pratiques culturales adaptées au jus de raisin ;
- l'optimisation des procédés d'extraction des polyphénols ;
- l'étude d'un procédé membranaire permettant de maîtriser l'acidité des jus de raisin obtenus ;
- l'étude clinique permettant d'obtenir une allégation santé pour le nouveau produit pur jus de raisin naturellement riche en polyphénols, l'objectif étant de démontrer que la consommation régulière de jus de raisin pourrait être un anti-oxydant efficace.

Les différents développements de ce projet sont financés à hauteur de 2,2 M€ par le FUI (1 M€), les deux conseils régionaux Bourgogne et Languedoc-Roussillon et plusieurs de leurs départements. A cette occasion, deux technologies, déjà exploitées sur d'autres supports que le jus de raisin, sont testées. L'une porte sur le contrôle du pH, qui intéresse tout particulièrement les conditionneurs pour maîtriser l'acidité des jus de raisin à l'aide d'un procédé membranaire. L'autre vise à optimiser l'extraction des polyphénols.

Retombées attendues

Avec le pur jus de raisin naturellement riche en polyphénols, un doublement de la consommation française de jus de raisin, se traduira par un volume supplémentaire de jus de raisin de 400 000 hectolitres soit un gain en CA de 20 M€ pour la filière (viticulteur, cave et fabricant de jus de raisin). Le développement est estimé à 50 000 hectolitres à 5 ans.

En termes de surface, cette augmentation nécessitera 2 000 hectares dédiés, soit un maintien de plus de 65 exploitations de 30 hectares sur la région Languedoc-Roussillon.

Les embauches effectives à 5 ans, après la réalisation du projet, seront de 12 personnes : 2 chez les caves coopératives partenaires et 10 chez Foulon-Sopagly, pour un effectif actuel de 58 personnes. Ce projet induira également des retombées économiques régionales liées au maintien, à la diversification et à la modernisation de l'activité viticole du Languedoc-Roussillon, mais également des retombées scientifiques pour les partenaires.