

## **Valorisation des coproduits et biomasses cidricoles bretonnes : retour sur la présentation des résultats du projet UPWASTE par Biotech Santé Bretagne et l'Institut Français des Productions Cidricoles (IFPC).**

Créer de la valeur à partir des coproduits et biomasses de la filière cidricole bretonne, tel était l'objet de la réunion de restitution des résultats du projet UPWASTE. La réunion s'est tenue le 10 septembre 2020 et était organisée par l'IFPC et Biotech Santé Bretagne. Des cidriers bretons, des industriels de la cosmétique, de l'alimentation humaine, de l'alimentation animale et de l'agriculture y ont participé.



L'étude Upwaste a été soutenue financièrement par la DRAAF (Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) dans le cadre de la mise en place d'actions collectives auprès d'entreprises agroalimentaires bretonnes. Les travaux réalisés ont permis de référencer les gisements en coproduits cidricoles auprès de plusieurs PME bretonnes, de référencer la composition de ces matières (pommes à cidre, bois de taille, fleurs, cidre, vinaigre, jus de pommes, marc frais et sec, résidus de clarification pré ou post fermentaires) et les produits marchés obtenus à partir de ces différentes biomasses.

### **Une création de valeur à ne pas négliger pour les coproduits cidricoles**

La filière des pommes à cidre est très dynamique en Bretagne avec plus de 1000 variétés produites. D'autre part, le volume des pommes biologiques augmente (on estime que 30% des vergers cidricoles français seront bio en 2022). La valorisation des coproduits naturels, locaux et bio étant très tendance, les pommes bénéficient d'une excellente image auprès de la population française, notamment en matière d'alimentation et de cosmétique. Les coproduits de la filière cidricole proposent un large panel de molécules fonctionnelles et se différencient des coproduits de la filière de transformation des pommes de table. Ils représentent donc une ressource à fort potentiel de valorisation.



## Un intérêt pour les produits cosmétiques, nutraceutiques, alimentaires, petfood et biostimulants

Lors de cette rencontre, Stéphanie Guillotin, Chargée de projets chez Biotech Santé Bretagne, a proposé un inventaire des possibilités de valorisation des coproduits cidricoles pour de nombreux marchés.



Les actifs de pommes sont notamment mis en avant par les marques cosmétiques bretonnes IsB (de la société Ma Pomme en Ville) et Yves Rocher (produits de la collection « Pomme Rouge »). En effet, les composés phénoliques des pommes à cidre, des marcs et des feuilles de pommiers ont de nombreuses propriétés (antioxydante, anti-inflammatoire, antivirale...). Les fibres de pommes sont insérées

dans les aliments, les compléments alimentaires (stimulation du transit) et les aliments pour chiens et chats. Plus particulièrement, la pectine du marc de pommes est utilisée pour ses propriétés texturantes en agro-alimentaire (yaourts, confitures, etc.), dans le petfood (prébiotiques), en cosmétique (structurant pour les crèmes, les huiles ou les baumes et épaississant/stabilisant pour les lotions corporelles, shampoings etc.) ou en nutri-cosmétique (produits draineurs, minceurs, etc.). L'huile de pépin de pomme à cidre, commercialisée notamment par la société bretonne Extr'apple, et l'eau de pomme sont également valorisés en cosmétique (crème main et ongle, sérum anti-âge, masque visage etc.) tout comme l'acide  $\alpha$ -hydroxylé de pommes (acide malique) grâce à son action exfoliante. Les vinaigres, jus et cidre sont bien évidemment utilisés en alimentation humaine mais aussi en cosmétique (restauration du pH de la peau, hydratation, effets antiinflammatoire et antifongique, brillance des cheveux etc.), dans les compléments alimentaires et en alimentation animale. Des extraits de bois de taille des pommiers ont été développés pour le secteur de la cosmétique et sont d'excellents candidats pour le développement de solutions de biocontrôle. Les fleurs, véhiculant des émotions positives, ont aussi un haut potentiel cosmétique.

Ces exemples ne sont pas exhaustifs, les coproduits cidricoles sont une source intarissable d'innovations !

Vous êtes un cidrier breton et vous souhaitez valoriser vos coproduits ? Vous êtes un industriel dans le secteur de la cosmétique, de la nutraceutique, de l'alimentaire, du petfood ou des biostimulants, et vous souhaitez innover en utilisant des coproduits cidricoles ? L'IFPC et Biotech Santé Bretagne se tiennent à votre disposition, n'hésitez pas à nous contacter.

---

Biotech Santé Bretagne - Stéphanie GUILLOTIN, [stephanie@biotech-sante-bretagne.fr](mailto:stephanie@biotech-sante-bretagne.fr) - Tel : 02 99 38 33 30

IFPC - Rémi BAUDUIN, [remi.bauduin@ifpc.eu](mailto:remi.bauduin@ifpc.eu) - Tel : 02 99 60 92 84