

➤ Une deuxième vie pour les pommes abimées

Par Matthieu Dessureault

D'année en année, les pomiculteurs voient une partie de leurs profits amputés en raison d'un taux trop élevé de pommes esthétiquement imparfaites pour être commercialisées. Qu'à cela ne tienne, Les Vergers Cataphard ont décidé de triturer ces fruits maudits en sirop entièrement naturel, une première en Amérique du Nord.

Tache, petit trou, forme bizarroïde : il suffit de bien peu pour que les pommes soient transformées en jus ou en compote, dont la valeur compense à peine celle du produit initial. Pour Les Vergers Cataphard, on parle de plus de deux millions de livres de pommes rejetées annuellement, soit 25 % de la production.

L'entreprise familiale de Saint-Joseph-du-Lac, à l'ouest de Montréal, a décidé de prendre le taureau par les cornes en investissant dans le développement de nouvelles applications technologiques. « Notre but était de rentabiliser ces pertes. Nous voulions extraire de ces pommes un sucre naturel. Au final, nous sommes plutôt allés vers le



sirop, plus intéressant pour la vente! », confie Martin Cataphard, issu de la troisième génération de pomiculteurs.

Avant de passer de la pomme au sirop, le **Centre National en Électrochimie et en Technologies Environnementales (CNETE)** a élaboré un processus d'extraction des sucres naturels de la pomme. Hassan Chadjaa et son équipe sont parvenus à isoler le fructose à l'aide d'un système de filtration. Cette composante possède un pouvoir sucrant supérieur, tout en ayant un apport glycémique moindre. Résultat : les diabétiques se plairont à découvrir ce sirop exclusif, dont le goût rappelle légèrement celui de la mélasse.

« La filtration des sucres et les degrés d'ébullition, pour nous, c'était de l'inconnu! Personne avant nous n'avait conçu de sirop de pomme 100 % naturel. Le défi était d'arriver à ce produit sans ajouter d'additifs, de sucre ou de miel », ajoute Martin Cataphard, satisfait de l'expertise du CNETE.

Hassan Chadjaa attribue, pour sa part, tout le mérite à la famille Cataphard. « Ce sont des promoteurs très courageux et avant-gardistes, qui n'hésitent pas à se lancer dans des aventures risquées! »

En attente d'un brevet, le sirop de pomme est disponible pour une dizaine de dollars depuis la fin de l'été, sous la marque Pierre-Henri. La prochaine étape : faire connaître le produit auprès des consommateurs québécois. Le pomiculteur se dit confiant. « Ça prend de trois à cinq ans avant d'avoir un roulement intéressant pour un nouveau produit. Il faut juste être patient! » Parions que bientôt, le sirop de pomme, versé généreusement sur une crêpe ou une pièce de viande, fera le bonheur de plusieurs. □

