

Remplacer le sucre avec une poire de terre

Celabor mène une recherche sur un sirop de tubercule qui pourrait être un bon substitut au sucre

Une « poire de terre » fait l'objet d'analyses poussées à Chainex, au Celabor. Objectif : utiliser ses propriétés pour offrir un substitut des plus intéressants au sucre.

Le yarup

Un prototype prometteur réalisé



Des tubercules. © Celabor

Ce projet yarup, contraction de yacon et de sirup (sirop, en anglais), développé chez Celabor, ne devrait pas aboutir directement à des produits neufs, mais est destiné à ouvrir des portes dont pourraient profiter les PME wallonnes. « L'objectif est d'obtenir des prototypes qui seraient des démonstrateurs. C'est une étude précompétitive », nuance Yves Houet. « On a déjà un premier prototype de sirop », ajoute Pauline Fauquet.

Yarup : ce nom un zeste bizarre est celui d'un projet prometteur pour la Wallonie. Il vise à valoriser les qualités d'un tubercule qu'on nomme fréquemment chez nous « poire de terre » et en allemand « Grundbirne »,

mais que les spécialistes connaissent plus souvent sous le vocable « yacon », qui rappelle ses origines andines. Cette plante est connue depuis le 19^e siècle en France, mais avait suscité un intérêt relativement limité jusqu'à présent en Europe. Quelques agriculteurs en produisent chez nous et le tubercule est vendu dans des commerces du terroir, magasins bio et petites épiceries. On le mange cru, on en fait des tartes de gâteaux, des chips et même des frites. Mais son usage reste confidentiel sous ces formes.

Cependant, le yacon a des propriétés qui pourraient lui permettre de conquérir une part du gâteau alimentaire bien plus importante, en fonction du sucre contenu dans les tubercules. Et c'est l'objet de recherches qu'a entreprises et coordonne Celabor, à Chainex, depuis début 2021.

« On essaie d'obtenir un sirop à base de cette plante qui ait de meilleures propriétés pour sucrer sans avoir trop d'impact sur la glycémie », explique Yves Houet, le directeur du centre de recherches. Ce qui pourrait en faire une bonne alternative,

mais que les spécialistes connaissent plus souvent sous le vocable « yacon », qui rappelle ses origines andines.

Cette plante est connue depuis le 19^e siècle en France, mais avait suscité un intérêt relativement limité jusqu'à présent en Europe. Quelques agriculteurs en produisent chez nous et le tubercule est vendu dans des commerces du terroir, magasins bio et petites épiceries. On le mange cru, on en fait des tartes de gâteaux, des chips et même des frites. Mais son usage reste confidentiel sous ces formes.

Cependant, le yacon a des propriétés qui pourraient lui permettre de conquérir une part du gâteau alimentaire bien plus importante, en fonction du sucre contenu dans les tubercules. Et c'est l'objet de recherches qu'a entreprises et coordonne Celabor, à Chainex, depuis début 2021.

« On essaie d'obtenir un sirop à base de cette plante qui ait de meilleures propriétés pour sucrer sans avoir trop d'impact sur la glycémie », explique Yves Houet, le directeur du centre de recherches. Ce qui pourrait en faire une bonne alternative,

saine, au sucre classique, riche en calories. Mais on pourrait aussi en tirer d'autres produits. Le tubercule est d'autant plus intéressant qu'il a des qualités prébiotiques reconnues et contribue à l'équilibre du microbiote intestinal. Il contient des fructooligosaccharides, indique Pauline Fauquet, responsable de mission dans le cadre de ce projet Yarup. Ceux-ci présentent l'avantage de développer la sensation de goût sucré sans que la teneur en sucres libres soit élevée.

La plante est analysée sous toutes ses coutures dans le cadre d'un programme de recherches mené avec le soutien du Service Public de Wallonie – Économie, Emploi et Recherche (SPW EER) et financé à 75 % dans ce cadre. Celabor, lui, se charge du quart restant. Une demi-douzaine d'entreprises wallonnes participent au projet dans le cadre d'un comité d'accompagnement, initié par le centre de recherches installé à Chainex. Celui-ci collabore encore avec des partenaires en Allemagne, pays où le yacon est davantage cultivé qu'en Wallonie. ●

YVES BASTIN



On analyse la poire de terre sur toutes ses coutures, à Chainex. © Celabor