



IL FAUT SAUVER LA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE !

+ SCIENCES DES ALIMENTS



SANDY PAGES-HELARY est jeune ingénieure de recherche en Sciences des aliments à Agrosup Dijon, à l'université de Bourgogne. Son équipe de recherche s'intéresse à de nombreux composés d'aliments comme les protéines végétales ou les antioxydants. L'objectif ? Mieux connaître ces composés d'un point de vue nutritionnel, afin de proposer des aliments sains mais aussi savoureux. Les recherches de Sandy visent à conserver la qualité d'un emblème de la Bourgogne : la crème de cassis.

« Avant le début de mes recherches, je n'imaginai pas l'enjeu de la crème de Bourgogne et tous les problèmes que rencontraient les producteurs et liquoristes locaux pour fabriquer cette emblématique boisson bourguignonne ! »

Sandy Pages-Helary

Il existe de nombreuses variétés de cassis dans le monde, chacune ayant ses propres qualités et défauts. Certaines variétés à grosses baies sont plus adaptées pour faire des confitures ou des jus. La variété « Noir de Bourgogne », originaire de Bourgogne, est quant à elle essentielle à la fabrication de la crème de Bourgogne. Elle lui donne son goût typique et son appellation « Crème de Bourgogne », qui est une « Indication Géographique ». Les producteurs et liquoristes de la région sont donc dépendants de cette variété pour garder cette appellation sur l'étiquette de leurs bouteilles.

Malheureusement, cette variété est très sensible à de nombreux nuisibles, comme les cochenilles ou encore le mildiou, et a un faible rendement. Or depuis quelques années, les canicules et autres aléas climatiques ont aggravé les problèmes de culture de cette variété, empêchant les producteurs d'avoir un rendement suffisant pour en vivre et fournir les liquoristes de la région.

Le travail de Sandy s'inclut dans un projet européen, en partenariat avec de nombreux autres acteurs de la filière cassis. Ce projet vise à trouver une nouvelle variété de cassis plus résistante, avec un meilleur rendement et qui garderait le goût du Noir de Bourgogne. Pour cela, Sandy analyse les molécules odorantes de différentes variétés de cassis afin de déterminer les variétés qui ont l'arôme le plus proche de celui du Noir de Bourgogne. Sandy va aussi réaliser des micro-fabrications de crème de cassis à partir des variétés sélectionnées, afin de déterminer celle qui est la plus adaptée à cette fabrication.

Une fois cette variété sélectionnée, Sandy espère réussir à prouver la similitude de l'arôme de cette dernière avec celui du Noir de Bourgogne, afin de pouvoir garder l'appellation « Crème de Bourgogne ».

LES OBJECTIFS

- + Comparer et sélectionner des variétés de cassis avec un arôme proche de celui du Noir de Bourgogne
- + Réaliser des micro-fabrications de crème de cassis, afin de déterminer quelle variété a l'arôme le plus proche de celui de la crème de Bourgogne actuelle
- + Faire accepter légalement cette nouvelle variété pour remplacer le Noir de Bourgogne, tout en gardant l'appellation « Crème de Bourgogne »