



avec le soutien de



Organisé par



Titre : Extraction de gel d’Aloe vera natif bio et français

ESPRIT SAFRAN & CIE

Contexte :

Le consommateur s’intéresse aujourd’hui de plus en plus à l’origine des produits qu’il consomme. Cela entraîne au niveau de nombreuses filières un développement d’ingrédient en circuit court, apportant ainsi une meilleure traçabilité des produits proposés.

Pour répondre à ces enjeux, des productions jusqu’alors importées sont implantées en circuit court.

Description :

Le projet consiste à mettre au point le procédé d’extraction de gel natif à partir d’aloe vera bio cultivé en Bretagne. Un des verrous techniques identifiés est le contrôle de la stabilité du produit qui nécessite de faire appel à des expertises analytiques et microbiologiques

Le projet débutera par des analyses de composition de l’aloe vera à extraire et par la définition de l’extraction industrialisable à mettre en œuvre, qui puisse éliminer l’aloïne (un composé indésirable naturellement présent dans l’aloès) et préserver les propriétés de l’extrait. Il intégrera également une étude de stabilité et d’optimisation de la conservation.

Ce projet s’intègre dans une démarche de structuration de filière en circuit court avec la construction du laboratoire sur le lieu de culture.

Mots-clés : circuit court - extraction végétale

Expertises recherchées :

- Chimie analytique
- Microbiologie
- Extraction
- Tests

Profils recherchés : public et privé

Prochaines étapes :

- Mise au point du process
- Définition du process d’extraction adéquat
- Etudes physico-chimiques pour la stabilisation
- Commercialisation