



S'ÉQUIPER



Les bouteilles de jus de Kookabarra sont placées dans des ogives, avant d'être soumises à une pression de 6 000 bars.

PRODUCTION

Avec la technologie HPP, Kookabarra préserve la qualité de ses jus de fruits

Le spécialiste du fruit mis sur le traitement haute pression pour se démarquer de la concurrence.

Une pression équivalente à une plongée de 60 km sous le niveau de la mer ! Pour préserver la qualité et les propriétés organoleptiques de ses jus de fruits proposés en CHR, la société Kookabarra, basée à Cavaillon (Vaucluse), mise sur une technologie peu répandue dans l'Hexagone : la conservation par traitement à haute pression (HPP), également appelée pascalisation. À l'occasion du lancement, le 6 juin, de trois nouveaux produits estivaux (deux gaspachos et un « virgin mojito »), l'entreprise est revenue sur les avantages de ce mode de conservation, qui est désormais au cœur de sa production. « Notre société est née en 2006, de notre souhait de proposer des jus sains et authentiques, met en avant Ayat El Sherif, assistante qualité chez Kookabarra. Au départ, nous utilisons une technique de pasteurisation – la plus répandue sur notre marché – pour la conservation de nos jus. Mais cette solution altère malheureusement le goût de nos produits. » Cette dernière impose de faire monter le produit à des températures entre 70 °C et 90 °C pour désactiver les micro-organismes. Cette étape modifie souvent le goût des jus de fruits. « Un produit pasteurisé est tout de suite reconnaissable », pointe Ayat El Sherif.

Un process à froid

Pour pallier ce problème, la société s'est rapprochée en 2016 de l'entreprise espagnole Hiperbaric, spécialiste mondiale des technologies haute pression. Pour Kookabarra, la pascalisation permet d'éliminer les bactéries et les agents pathogènes avec un procédé « doux », ne nécessitant aucune montée en température des jus. « Contrairement à la pasteurisation, tout le process

se déroule à froid, explique Ayat El Sherif. Cela nous permet de préserver les vitamines et le goût des fruits. » Après extraction sur l'une des deux lignes de l'usine de Kookabarra, les jus sont directement conditionnés dans des bouteilles en plastique. L'utilisation d'un emballage souple est requise pour que la haute pression puisse être transférée au produit conditionné. Les bouteilles sont ensuite placées dans une ogive remplie d'eau maintenue à une température comprise entre 0 °C et 4 °C. Les jus sont ensuite soumis pendant une à six minutes à une pression colossale de 6 000 bars, soit près de six fois la pression qui s'exerce dans la fosse des Mariannes, point le plus profond des océans.

170 cycles par jour

Ces hautes pressions détruisent toute activité micro-biologique et enzymatique, tout en préservant les vitamines, les minéraux, la couleur et le goût des jus. « C'est la seule technologie au monde qui n'altère pas les qualités des fruits et légumes, même les plus sensibles », met en avant Ayat El Sherif. Le procédé, qui a nécessité un investissement de près d'un million d'euros, permet de garantir une date de limite de consommation de 150 jours avant ouverture, si le produit est conservé à froid. Le procédé HPP d'Hiperbaric permet d'effectuer 170 cycles de traitement par jour, de quoi accompagner les nouvelles gammes de produits proposés par Kookabarra. Dans ce cadre, l'entreprise poursuit ses investissements en se dotant d'une nouvelle ligne de dénoyautage pour étendre ses références, notamment un jus de cerise qui sera commercialisé très prochainement. ■

ALEXANDRE COUTO

REPÈRES

- Kookabarra**
- Date de création :** 2006
- Siège :** Cavaillon (Vaucluse)
- CA 2023 :** 7 millions d'euros
- Salariés :** 35 salariés
- Production :** 15 000 litres par jour de jus d'orange