

un thé bio dans le vent

un produit



Consommateurs et consommatrices sont de plus en plus branché-e-s nature, tant sur les plans de la santé que de l'alimentation. Les produits bio ont le vent en poupe, plantes médicinales et plantes aromatiques de montagne entre autres. Une aubaine que cet engouement pour la coopérative valaisanne Valplantes, qui regroupe 130 producteurs et productrices de plantes médicinales et aromatiques biologiques. La coopérative fournit sa production à l'industrie alimentaire, la phytothérapie, le marché des cosmétiques, ou l'utilise pour concocter une production maison: son fameux Bio Alp Tea.

Trouver la bonne recette

Le produit Bio Alp Tea est une infusion de diverses plantes des Alpes (menthe, plantain, verveine, hysope). Rafraîchissante et désaltérante, elle contient peu de sucre et contribue au bon équilibre du corps. Afin de garantir les cri-

tères qualitatifs de ce produit, il a fallu assurer de bonnes relations avec la recherche: c'est là qu'est intervenu le secteur de la recherche phytochimique de la Haute Ecole Valaisanne (HEVs, filière technologies du vivant). Tout a débuté en 1997 avec le choix d'une recette, puis d'un procédé d'extraction de l'infusion pour offrir au thé toute la saveur des plantes qu'il contient. La méthode utilisée est la percolation, c'est-à-dire que l'on fait circuler un fluide (ici de l'eau) à travers une substance (le thé) sous l'effet de la pression. Inutile par contre d'en demander plus, le reste, c'est motus et bouche cousue, secret de fabrication oblige! Le plus délicat pour les ingénieur-e-s en technologies du vivant qui ont travaillé sur ce projet a été ensuite de définir le temps et la température idéale de percolation.

2'000 personnes l'ont testé

Nicolas Glassey, brasseur de profession, a dirigé les recherches. Il affirme que «le taux d'extraction est insuffisant si la température est trop basse. Avec une température trop haute, on extrait des matières indésirables, comme les tanins par exemple. Alors, pour affiner la recette et notamment le dosage de sucre, nous avons fait déguster notre produit à plus de 2'000 personnes qui ont ensuite livré leurs impressions en remplissant un questionnaire».

Interaction professionnelle

En ce qui concerne la production, le Bio Alp Tea est conditionné et emballé en tétrabriques par la maison Vallait à Sion. Plusieurs variations ont été développées par la suite, comme le Bio Alp Green Tea ou le Bio Alp Tea Relax. Les professions liées à ce marché en plein devenir s'étendent de l'agronomie à la construction des machines, la transformation et le conditionnement d'aliments liquides, et finalement à l'ingénierie de vente. La production du Bio Alp Tea est donc une activité permettant l'interaction de professions très diverses, et qui encourage le maintien d'une agriculture de montagne respectueuse de l'environnement.

Susanne Rehacek

Professions HES en question:

Ingénieure agronome HES
Ingénieure HES en génie mécanique
Ingénieure HES en technologies du vivant