

*A Angoulême, l'entreprise SKW Biosystems fabrique de la gélatine. Un aliment obtenu après le traitement de peaux de porcs, de bovins ou de poissons*

# Gélatine

## *la fleur de peaux*

Qui n'a pas mâchouillé un nounours translucide ou une fraise Haribo ne sait pas les plaisirs de l'élasticité. Peu disert sur la production de ses clients, Gilbert Lefebvre connaît en revanche le secret des sensations enfantines. Il dirige, à An-

goulême, qui emploie deux cent dix personnes, a concentré son activité sur la fabrication de gélatine à base de couennes. Un processus de 48 heures, largement automatisé, suffit à extraire le produit désiré. *«Le procédé est complexe mais la mise en évidence est ancienne.*



goulême, une entreprise spécialisée dans la fabrication de gélatine. Un aliment très prisé des confiseurs, principaux utilisateurs de la poudre confectionnée à partir de peaux de porcs (à 75%), de bovins ou de poissons.

Avec une production annuelle de 10 000 tonnes, le site charentais arrive en tête des neuf unités «gélatine» du groupe SKW Biosystems, lui-même leader mondial dans ce domaine (45 000 tonnes). D'autres divisions proposent des texturants alimentaires : carraghénanes, xanthane, pectines, des arômes ou du sel.

Depuis le milieu des années 90, l'usine d'An-

*On fait de la gélatine tous les jours dans sa cuisine dès que l'on fait un bouillon»,* explique Gilbert Lefebvre.

La matière première, sous-produit de la filière viande, provient d'abattoirs ou d'ateliers de découpe de France, d'Italie ou d'Espagne. Lieux où les animaux sont soumis à un strict contrôle sanitaire. La peau de poissons particuliers est obtenue auprès des conserveries pour les mêmes raisons. Son utilisation, à hauteur de 5%, ne date que d'un an.

Coupées en morceaux, les peaux de porcs subissent d'abord un traitement à froid de 24 heu-

● Astrid Deroost

Photos Claude Pauquet



L'entreprise d'Angoulême est l'une des quarante-cinq unités (sites industriels ou centres de recherche) réparties dans le monde et appartenant au groupe SKW Trostberg, lui-même filiale chimie du groupe allemand Viag dont l'activité se partage entre la production d'énergie électrique, les emballages aluminium et les télécommunications. L'unité charentaise, qui existe depuis le tout début du siècle, a changé de nom et de tuteur une demi-douzaine de fois avant de devenir, en 1998, SKW Biosystems.

res dans un bain d'acide, puis un lavage. Aussitôt après vient la phase d'extraction ou cuisson dans d'immenses cuves : grâce à l'hydrolyse acide et au bain d'eau chaude, le collagène, insoluble à l'état naturel, se solubilise. Le bouillon de gélatine est alors filtré, déminéralisé et concentré sous des évaporateurs sous vide. Suivent des opérations de stérilisation, de figeage et de séchage. Le produit sec et sous forme de grains est encore broyé, tamisé avant d'être contrôlé. A cette phase, le laboratoire analyse ses propriétés physiques, son contenu ionique et ses spécifications bactériologiques. Les résidus sont recyclés en farines animales, l'eau usagée (5 000 m<sup>3</sup>/jour) est traitée dans une station d'épuration de 180 000 équivalents habitants.

Une fois mélangée à d'autres lots et conditionnée, la gélatine est prête à l'emploi et intéresse un nombre incalculable de secteurs : l'industrie cosmétique, les capsuliers (médicaments), les fabricants de films ou de papiers photographiques, d'apprêts textiles, l'industrie alimentaire, laitière...

Ainsi Nestlé, Haribo ou La Pie qui Chante apprécie l'aliment totalement insipide pour sa pureté bactériologique, ses qualités de gel et de viscosité. Vertus qui donnent à certains petits bonbons une texture sans pareille. ■

*Ci-dessus, l'opération de gélification.*

*Ci-contre, de gauche à droite, les peaux de porcs coupées en morceaux, et deux étapes du processus de fabrication de la gélatine : la filtration et l'évaporation sous vide.*