

## Le projet Nutrijus : des fruits, des légumes et c'est tout.

*Dans le cadre de sa démarche LoGAL, le Réseau Rural Grand Est parcourt les GAL du Grand Est afin de découvrir et faire découvrir les projets qu'ils ont financés avec l'enveloppe LEADER. Aujourd'hui, rendez-vous dans le GAL Terres de Lorraine (vidéo de présentation du GAL [ici](#)), en Meurthe-et-Moselle, boire des fruits et légumes...*

Persuadée des bienfaits d'une alimentation équilibrée sur la santé, Valérie FRAT s'est lancée, en janvier 2020, le défi d'élaborer une gamme de jus nutritionnels où simplicité rime avec plaisir. Ainsi est née la marque [Jukinawa](#).

De la terre au palais, il n'y (presque) qu'un pas !

« Je travaille avec des maraîchers et arboriculteurs locaux travaillant en agriculture biologique » indique Valérie. Les seules exceptions à la proximité sont le citron (utilisé comme conservateur naturel), l'orange, le kiwi et l'ananas. Le bio permet de ne peler que sommairement les produits : la peau concentrant une grande partie des apports nutritionnels, il serait dommage de s'en priver ! L'entrepreneuse veille également à respecter la saisonnalité des fruits et légumes. Elle propose ainsi quatre recettes l'été et quatre autres recettes l'hiver. Pour en conserver toutes les qualités gustatives et limiter au maximum le gaspillage, les jus sont préparés sur commande : Valérie récupère les ingrédients et les presse le jour même dans son atelier à Allain.



Valérie Frat à la découpe...



... et au pressage !

Un peu d'huile... de coude !

Valérie a élaboré son projet de A à Z. Ayant travaillé dans l'industrie pharmaceutique et formée à la micro-nutrition, elle a réalisé elle-même les analyses nutritionnelles. En collaboration avec un chef cuisinier, elle a élaboré ses recettes soigneusement afin de proposer un panel de produits savoureux

répondant à différents besoins selon les personnes et les moments de la journée (énergisant, antioxydant ou encore hydratant). Elle s'occupe également du pressage grâce à une machine d'extraction à froid (« une presse hydraulique aurait retiré toutes les fibres » explique-t-elle), suffisamment solide pour presser des produits "durs" tels que les rhizomes (gingembre, curcuma). Puis c'est la mise en flacon à la main ! Les bouteilles sont en verre et consignées. La démarche de réduction des déchets de Valérie Frat va jusqu'à l'étiquette de ses bouteilles, posée à la main : l'encre est végétale et la colle permet un détachement en douceur et donc une réutilisation de l'étiquette.



*Les jus fraîchement pressés aux noms évocateurs...*

### Une belle grappe de partenaires

Valérie a été accompagnée par l'Agence de développement Terres de Lorraine dont elle qualifie l'aide de « précieuse ». Elle a ainsi pu rapidement trouver un atelier en location, situé au sein d'une pépinière d'entreprises. Cela lui a permis la constitution d'un réseau et la création de liens localement.

Le projet a reçu une aide LEADER de 16 922.34 € du GAL Terres de Lorraine au titre de sa fiche-action 4 « renforcer les liens entre agriculture locale et alimentation ». Cela lui a permis d'acheter rayonnage des extracteurs, du rayonnage, le plan de travail de son laboratoire, et des outils de communication (site Internet, étiquettes, ...).

Une aide de la Région Grand Est de 2222,22€ a également été attribuée via le dispositif « Accompagnement des projets innovants au titre des démarches LEADER et de la mesure 16.7 A », en contrepartie de Leader.

En raison de la pandémie, les premières dégustations n'ont eu lieu qu'au printemps 2021. Valérie distribue essentiellement ses productions à des particuliers locaux grâce au bouche-à-oreille, par les réseaux sociaux et sur les marchés. L'entrepreneuse pense étendre son activité en réalisant des recettes personnalisées en commençant par les sportifs et commercialiser ses jus dans les salles de sports. Valérie réfléchit également à une revalorisation des pelures (autrement que par le compostage actuel) avec un restaurateur local pour en faire des chips.

Toujours prêtes à tenter de nouvelles expériences, les animatrices du Réseau Rural Grand Est ont goûté les créations de Valérie et sont formelles : « *c'est délicieux* » !



*Dégustation du jus Miss Dopa dans une tasse en céramique artisanale*

Copyright : Réseau\_Rural\_GE\_CL

*Cet article a été rédigé dans le cadre de la démarche de valorisation des projets LEADER initiée par le Réseau Rural Grand Est #LoGAL. Nous tenons à remercier les porteurs, les animateurs et animatrices, les présidents et présidentes des GAL ; ces hommes et ces femmes qui font le territoire le jour, pour leur accueil et la découverte de projets innovants et enthousiasmants ! Des vidéos sont également disponibles sur notre chaîne YouTube.*