

ASPACH-LE-BAS Entreprise

Une cure de sève de bouleau... à l'automne



Jérémy Kubler commercialise depuis 2015 de la sève de bouleau. La semaine prochaine, le 15 septembre, il lancera son nouveau produit baptisé probiotissève : de la sève lactofermentée que l'on peut consommer toute l'année, surtout lors des changements de saisons. Photo L'Alsace/M.S.

Les adeptes de la sève de bouleau le savent : la cure se fait au printemps, après la récolte du mois de mars. Désormais, il est possible d'en consommer toute l'année. Jérémy Kubler, le fondateur de Minérassève, vient de développer une sève lactofermentée qui se conserve...

Nous sommes début septembre et pourtant, Jérémy Kubler s'active dans son laboratoire briqué de fond en comble à Aspach-le-Bas. Il met en ce moment en poche sa dernière conception : la probiotissève.

« La sève a été récoltée au printemps, puis mise en chambre froide à basse température pendant quatre mois pour lancer le processus de fermentation contrôlée », explique le fondateur de Minérassève, qui n'a ajouté aucun conservateur à sa production. Il ne voulait en aucun cas avoir recours à la pasteurisation. « Ça n'a aucun intérêt. Il y aurait beaucoup de nutriments en moins », insiste-t-il.

« Les ferments lactiques sont intéressants pour notre microbiote »

Amoureux de la nature, partisan des cures de bouleau depuis plus de dix ans pour lui et sa famille, sensible à la naturopathie et aux médecines chinoises, Jéré-

mie Kubler songeait depuis plusieurs mois à développer un nouveau produit qui permettrait aux personnes malades, et sous dialyse notamment, de faire une cure n'importe quand dans l'année, tout en prenant soin de leur intestin. Car c'est là que réside l'intérêt de probiotissève : dans la lactofermentation.

« C'est un processus ancestral, comme la sève de bouleau, souligne l'entrepreneur. Les ferments lactiques créent un milieu acide qui permet de conserver la sève de bouleau et surtout, ils sont intéressants pour notre microbiote. » La lactofermentation synthétiserait en effet de nouvelles

vitamines et stabiliserait les minéraux. « C'est l'effet inverse de la pasteurisation ! ». Aux vertus drainantes de la sève de bouleau s'ajoutent donc ces vertus bénéfiques pour la flore intestinale de tout un chacun.

Baisse des ventes de sève fraîche

Cinq ans après avoir créé Minérassève, Jérémy Kubler n'est pas peu fier d'avoir mené à terme les analyses et développé, avec l'aide d'un ami récoltant breton, ce nouveau produit. D'autant qu'il ferait figure de quasi-exception en France. « On doit être six ou sept

producteurs de sève lactofermentée », sourit-il. Le père de famille a de quoi retrouver le sourire. Le lancement la semaine prochaine de sa probiotissève - « au goût citronné, proche du kéfir » - vient ponctuer une année, forcément délicate. « La récolte est tombée pile dans le Covid, se souvient-il. J'avais une équipe de saisonniers et après le confinement, je me suis retrouvé tout seul. »

De retour des forêts de la vallée de la Doller, nichées au pied du Ballon d'Alsace et du Grand Ballon, où il fait sa récolte, Jérémy Kubler n'a pu que constater la baisse sévère de ces ventes : entre -40 % et -50 %. « Les gens ne pensaient pas à faire leur cure à ce moment-là », relativise-t-il. Une partie de sa récolte de sève fraîche a servi à lancer probiotissève mais aussi probiotissève boost, le petit dernier sur lequel il travaille encore (lire ci-dessous). Le gérant de Minérassève participe ce week-end au salon Biobernaï, dans le Bas-Rhin. Le moment peut-être de se relancer pleinement après plusieurs mois de difficultés.

Morgane SCHERTZINGER

Des idées et des partenariats

Dès le début du confinement, Jérémy Kubler a cherché des solutions pour faire face à la crise sanitaire et économique qui s'annonçait. C'est comme ça qu'il s'est lancé dans la vente en ligne. « Dans une zone de 20 km à la ronde, j'envoyais les colis, avec un minimum de papier et de carton pour limiter les déchets. Les clients étaient contents ! », se souvient-il. Juste après le déconfinement, il s'est ensuite rapproché de la savonnerie Scala de Colmar pour développer un savon à base de... sève de bouleau, forcément. « La sève remplace l'eau, à laquelle on ajoute le beurre de karité, en suivant toujours le procédé de la saponification à froid. C'est un savon apaisant pour la peau », avance-t-il. Depuis quelques semaines enfin, le gérant de Minérassève planche sur un nouveau produit « haut de gamme » : la probiotissève boost. Comprenez : de la probiotissève enrichie en hydrolat et en propolis. Le résultat d'un partenariat avec Maison d'Or aromathérapie de Lutterbach. « L'objectif : les défenses immunitaires !, résume Jérémy Kubler. Idéal, c'est une cure de trois semaines avant l'hiver. » Cette nouveauté sera lancée le 18 octobre.

S'INFORMER Sur le site www.minerassève.fr ou sur sa page Facebook. Tél. 06.87.28.57.00. Produit en vente dans les magasins bio partenaires, les Ruches...

VOIR Une vidéo sur www.dna.fr et www.alsace.fr