

EXEMPLES de FILIÈRES et d'APPLICATIONS du PROCÉDÉ HENIQUI

Ce Procédé est fondé :

- ◆ Sur une MÉTHODE D'APPROCHE SYSTÉMIQUE, c'est à dire Organique et non conventionnelle. Elle procède et résulte d'itérations successives souvent complexes en lieu et place des projections et développements linéaires classiques habituels,
- ◆ Sur l'intégration et l'application systématiques des principes fondamentaux de la LOI de LAVOISIER p.m. «*Rien ne se perd, Rien ne se crée, Tout se transforme...*» -Ce Principe correspond à un recyclage permanent dont la mise en application stricte permet d'éviter tout déchet organique ou organo-minéral résiduel.
- ◆ Sur l'intégration opérationnelle des principes et propriétés de la BIO-CHEMIE SUPRA MOLÉCULAIRE,
- ◆ Sur base entre d'une Technologie Spécifique nouvellement développée :

L'HYDROLYSE BIO - MÉCANIQUE DYNAMIQUE

C'est pourquoi le PROCÉDÉ HENIQUI permet de développer et d'intégrer sans difficultés particulières, sur le long terme, des réponses nouvelles et majeures, en particulier à cinq (5) problèmes vitaux, qui iront s'amplifiant au cours des prochaines décennies :

- *Carences nouvelles ou carences accentuées progressivement, des aliments et de l'alimentation universelle .*
- *Déficiences des qualités biologiques, bactériologiques (micro biologiques) et toxicologiques de cette alimentation.*
- *Déstructuration, donc appauvrissement , désertification des sols et régression de la maîtrise, de la gestion et de la sauvegarde de l'eau.*
- *Nécessité de structurer, de développer et de mettre en exploitation permanente de nouveaux gisements, de plus en plus importants de biomasse renouvelable et transformable en biomasse alimentaire de qualité, y compris dans les zones semi-arides et arides.*
- *Sauvegarde dynamique et Reconstruction permanente de l'Environnement sur le LONG TERME.*

1) ALIMENTATION HUMAINE.

Retenons pour hypothèse de travail simple que 60% des nutriments et (micro-)principes actifs indispensables au développement des organismes vivants sont concentrés dans la «peau» des fruits et légumes. La plus grande partie en est détruite et éliminée en tant que «déchets» par les procédés de fabrication traditionnels (de l'abondance), propres aux agro-industries modernes de plus en plus spécialisées (raffineries p.ex.) qui pérennisent l'ineptie (segmentaire) consistant à privilégier les qualités organoleptiques, la texture et la couleur, la conservation et le conditionnement des aliments. Cette tendance va en s'accroissant au fur et à mesure de la mutation et de la spécialisation des Grands Groupes et Complexes AGRO-INDUSTRIELS, qui, de PRODUCTEURS à l'origine, se restructurent et se réorganisent progressivement en simples, mais puissants, ASSEMBLEURS / CONDITIONNEURS / DISTRIBUTEURS, au détriment de la production primaire.

Les innovations du PROCÉDÉ HENIQUI permettent de pallier les conséquences d'une telle dérive en systématisant, non pas le Rejet, sélectif ou non, mais la Valorisation directe et simultanée de tous les composants : organiques et organo-minéral, protéiques et les autres nutriments, notamment en accroissant très sensiblement leur bio-disponibilité ainsi que leur bio - absorptivité (digestibilité vraie) ; dans certains cas spectaculaires (algues, pulpes de raisins et d'olives, palmistes etc. ...) cette digestibilité passe en effet de 10% à 94%. Une telle mutation a pu être réalisée en suite d'une phase initiale de déstructuration puis de restructuration (prédéterminées) des tissus et de l'assainissement micro biologique des Matières Premières entrantes sur base de :

L' Hydrolyse Bio-mécanique Dynamique, telle que définie par le Procédé

Mais aussi grâce à l' intégration d'une nouvelle phase d' élimination sécuritaire des vecteurs toxiques résiduels (pesticides, fongicides, etc. ...) : Innovation majeure dont l'objectif est l'amélioration des valeurs et qualités nutritionnelles nettes des aliments ainsi que la création de propriétés nouvelles.

2) ALIMENTATION ANIMALE.

A priori, mêmes remarques que ci-dessus pour ce qui concerne l'alimentation d'autres Maillons et Acteurs de la Chaîne Alimentaire :

- Mono gastriques (volailles, lapins, porcins, chiens, chats, chevaux, etc. ...)
- Poly gastriques (ruminants , ovins, caprins, camélidés etc. ...)
- Poissons et crustacés (pisciculture, aquaculture, etc. ...)

Quelques particularités spécifiques au «Procédé Heniqui» :

- De nouveaux gisements (importants) de BIOMASSE, peu ou très mal valorisés, souvent rejetés comme polluants inutilisables, deviennent exploitables de façon optimale: pulpes d'olives et margines, pulpes et marcs de raisin, algues, rejets : de fruits et légumes, d'agrumes, de bagasse, de palmiste ; brindilles et tailles d'oliviers, d'acacias, de vignes ; herbe alfa , autres graminées...
- Le faible coût de ces matières végétales - intrinsèquement protéiques et/ou énergétiques - les a fait choisir et classier hâtivement parmi les produits de substitution au soja (dont la production pose problème) et surtout comme protéines végétales de substitution aux farines animales : le coût du palmiste indonésien, du manioc thaïlandais épuré, des margines, des pulpes et pépins de raisins est peu élevé, mais leur valeur nutritionnelle **réellement disponible et utile** en l'état, reste très faible, voire carencée. Or le Procédé Heniqui est unique actuellement pour permettre
 - a) de pallier radicalement ces carences et de les rectifier,
 - b) de conférer un rôle primordial, sur le long terme, à l'exploitation de ses (nouveaux) gisements de BIOMASSE RENOUVELABLE, à des conditions socio-économiques locales stabilisées des plus intéressantes.
- Du point de vue industriel, la faiblesse des coûts de transformation permet un retour sur investissement initial (équipements) très rapide (+/- 2 ans).
- Dans ces conditions, le coût du nourrissage des animaux et de l'affouragement doit diminuer définitivement de 30% et plus, grâce en particulier à la possibilité de diversification des aliments de proximité, à l'augmentation de leur digestibilité et de diversification des aliments de proximité et de leur taux de conversion réel : y compris ceux des concentrés fabriqués industriellement, actuellement sur le marché. Cela signifie en particulier : optimisation du GMQ [Gain Moyen Quotidien] pour le bétail, (sans recourir aux hormones, ni aux antibiotiques...).

- Adaptation des productions ciblées aux caractéristiques localement recherchées et développées (Terroir) tout en respectant les capacités et limites génétiques des Producteurs / Receveurs (1 Vache = 1usine de Transformation Ambulante)
- Utilisation prioritaire des PROBIOTIQUES naturels en lieu des ANTIBIOTIQUES (à des fins de croissance p.ex.).

3) ENTRETIEN, RECONSTITUTION ET RÉGÉNÉRATION DES SOLS:

- Supports de culture, fumures et fertilisants; ENGRAIS et ADJUVANTS naturels et bio- organo- minérales multiples.
- Fumures de fond, d'entretien et de redressement parfaitement ciblées et adaptées aux terrains et aux productions.
- Ajustement aux contraintes socio-économiques, réhabilitation et réadaptation progressive et évolutive aux habitudes culturelles.
- Fixation de l'azote organique minéralisé et régénération des supports de cultures et terreaux (champignonnières etc. ...)
- Reconstitution des ciments colloïdaux et des autres composants humiques structurels.
- Culture, entretien et optimisation des populations microbiennes sélectionnées (souches dominantes) et de la faune.
- Supports spéciaux pour l'inoculation, le développement et le transfert de souches spécifiques : bactéries, spores, rhizomes etc.
- Assainissement, équilibrage, spécialisation, et stabilisation des COMPOSTS bruts de toutes natures ou origines.
- Captage ou inertage des métaux lourds et élimination des vecteurs toxiques tels que fongicides, pesticides, etc....).
- Diminution très sensible (35 à 75%) des besoins en eau pour les cultures naturelles (échanges ioniques horizontaux).

4) QUELQUES AUTRES APPLICATIONS :

- **SYLVICULTURE et ARBORICULTURE :**
 - plantations fruticoles, reboisements, lutte contre la désertification (palmiers, acacias ...) etc.
- **CULTURES NOUVELLES et de RECONVERSION :**
 - Plantes médicinales, aromatiques, spécifiques, fleurs, surtout dans les zones semi-arides et arides (+ coupures de cultures et zones de parcours dans les régions méditerranéennes et autres zones arides et semi-arides)
- **PHARMACOLOGIE et PHYTOPHARMACIE - PHYTOTHÉRAPIE et HOMÉOPATHIE - COSMÉTOLOGIE et PARFUMERIE.**

Les énumérations ci-dessus sont indicatives ; elle ne sont ni exhaustives, ni limitatives - surtout en ce qui concerne l'alimentation humaine. «LA DÉPOLLUTION FAIT PARTIE INTÉGRANTE DES CYCLES DE FABRICATION : NOTAMMENT PAR DÉFAUT » La Sauvegarde de l'Environnement - en particulier sur le long terme - est organiquement et structurellement indissociable d'un tel concept.