

Le salon CFIA à Rennes. Yaourt au chanvre ou meringue sans sucre ?

Ce sont des produits qui rejoindront, peut-être, demain, les rayons des magasins. Véritable tremplin des innovations dans l'agroalimentaire, le CFIA ouvre ses portes aujourd'hui, à Rennes.



C'est nouveau. Demain, peut-être, vous craquerez pour la nouvelle gamme de yaourts au chanvre, riches en Oméga 3, proposée par les Bretons de Triballat. Ou bien pour les saucisses de légumes de la société André Bazin. Vous pourrez aussi être séduits par les sachets de vanille prêts à infuser d'Eurovanille. Ou encore pour le plateau de sushis en forme de sapin de Noël, des meringues sans sucre ou la nouvelle mozzarella de Galbani à fonte lente pour de bonnes pizzas...

Voici un exemple des innovations qui sont présentées, à partir d'aujourd'hui, à Rennes, à la 18^e édition du Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire (CFIA). Pas moins de 1 300 exposants et 15 000 visiteurs professionnels y seront durant trois jours. C'est lors de ce salon, par exemple, qu'est né le succès de la Pastabox (pâtes à réchauffer dans des boîtes en carton), des frites prêtes à être cuites au micro-ondes ou la boule à chewing-gums d'Hollywood.

« Nous sommes un véritable tremplin des innovations de l'industrie agroalimentaire, précise Sébastien Gillet, directeur du CFIA. C'est un secteur qui pèse, en France, 160 milliards d'euros de chiffre d'affaires, génère près de 500 000 emplois et se doit d'être en perpétuelle évolution. »

Les exposants imaginent et conçoivent de nouveaux produits pour séduire les clients, mais pas seulement. Les industriels viennent aussi y chercher de nouveaux procédés pour améliorer la sécurité alimentaire et la traçabilité. Ou bien trouver des emballages de plus en plus écologiques et pratiques...

Lucéo, entreprise située près de Rennes, va y présenter une nouvelle machine capable de vérifier, sur les chaînes de production, la parfaite étanchéité des emballages de jambon ou de médicaments, grâce à des lecteurs optiques ultrarapides. **« C'est très complexe et cela a représenté cinq ans de recherche pour mettre au point ce système quasi unique dans le monde »**, explique Christophe Venaille, son directeur marketing.

Cette autre PME va mettre en avant des bactéries naturelles qui, injectées aux aliments, prolongent leur conservation sans ajout de produits chimiques. **« Nous avons aussi une entreprise qui propose, pour le nettoyage des conduits, d'utiliser de la glace au lieu d'autres produits, poursuit Sébastien Gillet. Ces innovations répondent vraiment aux besoins de ce secteur industriel. »**

Source : <http://www.entreprises.ouest-france.fr/node/131089> (11/02/2014)