

Prix de l'innovation Fruit Logistica, ils ont réinventé la consommation de légumes !

Des légumes prêts-à-griller dans un emballage recyclable, de la chapelure de légumes ou encore des salades à acheter en terre pour une fraîcheur optimale; à Fruit Logistica, le salon berlinois des fruits et légumes, on réinvente à coup sûr la façon de consommer des légumes.

Certes, il faut trouver des solutions modernes pour faire manger, à l'avenir, plus de fruits et légumes aux consommateurs. A Fruit logistica, le salon des fruits et légumes à Berlin, les produits d'avenir sont sous les feux des projecteurs.

Parmi les 60 projets retenus pour le prix de l'innovation, trois ont été distingués pour cette édition 2014.

Le premier prix revient à la société suisse Eisberg. La compagnie helvétique a créée, fin 2012, une gamme de deux assortiments de légumes prêts-à-griller.



Les légumes frais, lavés et découpés, sont contenus dans un packaging en aluminium qui peut aller directement au four ou sur la grille du barbecue. L'emballage est recyclable et le film utilisé pour protéger les légumes est directement posé sans colle ou autre résidu possible. Une façon de préparer rapidement des légumes qui a déjà séduit l'Autriche et la Hongrie, pays où le produit est déjà commercialisé.

Le deuxième de ce podium a sans doute trouvé le chemin le plus court pour aller de la terre à l'assiette ! La société anglaise Home Harvest Salads Ltd propose tout simplement en rayon un mix de jeunes pousses en terre "living salad", soit la salade vivante.



Le consommateur peut l'acheter et le manger à sa guise pendant une dizaine de jours. La salade, "récoltée" par le consommateur est ainsi plus croquante, plus fraîche et plus juteuse, promet la société britannique. Le produit doit être quotidiennement arrosé s'il n'est pas consommé le jour même mais tient ainsi beaucoup plus longtemps qu'une salade fraîche standard et n'a pas besoin d'être placé au réfrigérateur.



Enfin, l'entreprise italienne Aureli Mario a mis les légumes en miettes !



La firme, spécialisée à l'origine dans la culture de carottes en Italie près de Rome, propose des miettes de carottes, de céleris, d'épinard, et de betteraves qui deviennent ainsi une sorte de chapelure 'sans aucun additif ni gluten', précise l'équipe. Les escalopes de poulets, batonnets de poissons ou morceaux de fromages peuvent ainsi être roulés dans ce produit. Un nouveau moyen de consommer des légumes, mais aussi un moyen de satisfaire les amateurs de cuisine qui trouveront ici un ingrédient précieux pour leurs mets.

Source : www.lca-conso.fr (07/02/2014)