

## **Le traitement des aliments par hautes pressions monte en flèche**

La demande en produits traités par hautes pressions est actuellement en pleine croissance. Ce marché pourrait atteindre 12 milliards de dollars (plus de 8,5 milliards d'euros) d'ici 2018, selon Markets and Markets. Dans le même temps, les ventes d'équipements de traitement par hautes pressions connaissent elles aussi une hausse soutenue et devrait s'élever à 600 millions de dollars d'ici 2018 (436 millions d'euros), rapporte Food Production Daily.

### **Le traitement par haute pression pour « garantir fraîcheur et sécurité »**

Cette technique qui utilise la haute pression plutôt que la pasteurisation à chaud ou les produits chimiques n'est plus uniquement choisie pour des raisons de sécurité, affirme Tim Hunter, représentant marketing du traitement par hautes pressions chez Avure Technologies, sur Food Production Daily. « De plus en plus de consommateurs veulent des aliments et des boissons frais, avec des clean labels, des enzymes actifs et pas ou peu de conservateurs. »

La pascalisation permettrait aux produits d'être aussi frais au moment de la consommation qu'ils ne l'étaient lors du conditionnement. La pasteurisation à chaud n'est plus le seul moyen de lutter contre la salmonellose, la listeria ou l'E.coli, estime Tim Hunter.

### **L'Amérique de Nord, leader sur le traitement par hautes pressions**

Cette technique a été adoptée en l'Amérique du Nord en premier lieu, suivie de l'Europe et, désormais, de l'Asie. Le traitement par hautes pressions est surtout utilisé dans la production de boissons, de plats et de viandes prêts à consommer. C'est surtout l'Europe qui utilise cette technique sur la filière boissons, tandis qu'elle est particulièrement répandue sur la filière viande en Italie, en Espagne, aux Etats-Unis et en forte croissance en Pologne et en Amérique du Sud.

Source : <http://www.agro-media.fr/actualite/usine-process/le-traitement-des-aliments-par-hautes-pressions-monte-en-fleche-8828.html#.UzVKZQ3m3BE.scoopit> (28/03/2014)