

## Des sacs pour mieux conserver les légumes



Le BrimaFilm AF permet d'allonger de 5 à 7 jours la durée de vie d'un brocoli. Lors du dernier Fruit Logistica qui s'est tenu en Allemagne en février dernier, la société néerlandaise BrimaPack a présenté l'association de deux technologies permettant d'allonger de cinq à huit jours la durée de vie d'un brocoli ou d'un chou vendus au rayon fruits et légumes. Le premier élément est le BrimaFilm AF qui permet d'obtenir, notamment grâce à des propriétés anti-buée, une atmosphère idéale à la conservation de ces produits. Ils jaunissent ou brunissent moins vite sans aucun ajout de gaz ni de produit chimique à l'intérieur du film pour capter l'éthylène rejeté. Seconde condition : BrimaFilm AF a spécialement été développé pour être utilisé sur les machines de conditionnement VePack 200-PHBR de chez Brima installées directement dans les champs pour améliorer la fraîcheur des produits.

### Huit à dix jours de fraîcheur pour une salade

Au Fruit Logistica, la société britannique Living Salads a, quant à elle, présenté un nouveau concept permettant de conserver jusqu'à dix jours sa salade chez soi sans avoir à la mettre au réfrigérateur. Le principe : la salade est vendue encore dans la terre, dans une barquette entourée d'un film plastique à enlever le jour où le consommateur souhaite la consommer. De quoi réduire le gaspillage sur ce type de produits facilement oubliés au fond du frigo.



La lutte contre le gaspillage alimentaire sera d'ailleurs l'un des thèmes phares du salon Interpack qui se tiendra à Düsseldorf en mai prochain. Les 2 500 m<sup>2</sup> de l'espace « InnovationParc Packaging » seront dédiés à la réduction du gaspillage dans le cadre du programme Save Food. « Les sociétés présentes y exposeront des solutions qui ont pour fonction de prolonger la durée de consommation des produits et de mettre un frein au réflexe de jeter », explique Werner M. Dornscheidt, président de Messe Düsseldorf, l'organisateur du salon.