

LA FOIRE FRUIT LOGISTICA 2010

Ce bulletin est le premier de trois qui sont dédiés à couvrir la visite de la foire horticole Fruit Logistica à Berlin en Allemagne, qui a eu lieu du 3 au 5 février 2010. Il traite les principales innovations de l'année qui ont été présentées et qui étaient candidates pour le prix de l'innovation de l'année, ce dernier est décerné chaque année par vote des participants présents à l'évènement. Les deux prochains traiteront respectivement de l'emballage des produits horticoles et les principaux organismes impliqués dans la mise en marché et la transformation dans les filières agricoles en Europe.

Pourquoi Fruit Logistica ?

Pour l'édition de 2010 de la foire Fruit Logistica, il y a eu 53 000 visiteurs en provenance de 130 pays, et 2302 exposants de 71 pays. Bien qu'elle soit plutôt axée sur l'emballage, plusieurs innovations sont exposées aux participants. Fruit Logistica est l'un des plus grands espaces au monde qui offre une plate-forme d'échange et de réseautage des intervenants du secteur horticole de plusieurs pays. D'ailleurs, M. Jacques Bertin du magazine *Linéaire* nous a dit : « (...) à Logistica, il m'est plus facile de joindre le plus grand nombre de français, plus que dans n'importe quel évènement en France, (...) regardez, ils sont tous ici! ».

Les visiteurs et les exposants sont des intervenants de tous les niveaux des filières horticoles (fruits, légumes et horticulture ornementale); des producteurs, des emballeurs, des distributeurs, des exportateurs, des conseillers, des consultants, etc. Vous pouvez voir quelques impressions des participants à propos de l'évènement sur le lien suivant : <http://foodbizdaily.com/articles/96357-release-fruit-logistica-closing-report.aspx>

Les innovations de l'année

L'innovation technologique, les nouvelles tendances d'emballage sont les éléments à suivre lors de cet évènement. Un concours est annuellement ouvert à toutes les entreprises qui exposent au salon Fruit Logistica et Freshconex : le Fruit Logistica Innovation Award (FLIA) 2010. Le FLIA est le prix le plus important et le plus prisé dans l'ensemble du secteur et en 2010, a été de nouveau décerné pour des innovations remarquables dans le domaine des fruits, des légumes et des services s'y rattachant.

Les meilleures innovations ont été sélectionnées par un jury composé d'experts. Neuf candidatures ont été présentées aux visiteurs et aux participants au salon dans des zones d'exposition réservées. Les visiteurs du salon ont été invités à voter pour la meilleure innovation. Les résultats ont été annoncés le 5 Février 2010 lors de la cérémonie de clôture.

Voici donc les neuf produits et les technologies qui étaient en concurrence :

1-L'extracteur de graines de pommes grenades : Art – Arils Removal Tool



1^{er} prix- Gagnant du Fruit Logistica Innovation Award 2010

La technique de dégager les graines des pommes grenades semble être compliquée! Ce fruit demande un peu plus de temps à manger qu'une pomme ou une banane. C'est peut-être ce qui a poussé la compagnie Meladrin Tnuport Export à développer un instrument pour faciliter la consommation de ce fruit et ainsi de promouvoir sa mise en marché.

Il s'agit de couper la pomme grenade en deux et de placer la moitié sur la grille à multiples trous dans le récipient. Par la suite, on met le couvercle rouge sur la pomme et il suffit de donner des coups sur celui-ci avec une cuillère à table ou un objet similaire pour que les graines tombent dans le récipient. Ainsi, il est plus rapide, propre et facile de manger le fruit. L'extracteur fournit une solution simple et innovatrice pour déguster ces fruits très sains et il est facilement transportable. L'outil comprend un récipient, une grille en plastique avec multi-trous et un dôme de silicone flexible.

Compagnie : Meladrin Tnuport Export, Israël
Site Internet : www.mtex.co.il

2- Le concept de classification gustative des pommes de terre : Pommonde®



2^{ème} prix- du Fruit Logistica Innovation Award 2010

C'est un concept relativement facile à adopter. En plus de l'emballage innovateur basé sur l'utilisation d'un plastique transparent permettant aux consommateurs de bien voir les tubercules, il y a une mention de la texture et des caractéristiques gustatives des pommes de terre : Fine (onctueux et raffinés), Lite (léger et doux), Bite (ferme et savoureuse), Ripe (farineux et sec). Le concept commence à être développé au Canada et vendus sous des marques de distributeurs.

<http://www.hzpc.nl/showpage.asp?stID=2&item=331>

Le profil des 4 saveurs: enjoignant le meilleur.

Sur la base d'études poussées menées auprès de consommateurs de plusieurs pays européens, les spécialistes du centre d'étude de la pomme de terre ont déterminé que le consommateur désire quatre goûts.

Fine	Lite	Bite	Ripe
CRÉMEUSE et DÉLICATE	LÉGÈRE et MOELLEUSE	FERME et BONNE	SÈCHE et FARINEUSE
<small>Fine (cremeuse et délicate) : une pomme de terre à chair crémeuse. Son goût délicat évoque le beurre, sans que son tona frais et salin. Les pommes de terre Fine se prêtent particulièrement à des plats fins où seule la saveur de cette pomme de terre se marie harmonieusement.</small>	<small>Lite (légers et moelleux) : une pomme de terre à la chair moelleuse qui combine dans sa chair légère dont les ingrédients ont un goût doux moelleux et une texture remarquable.</small>	<small>Bite (ferme et bonne) : une pomme de terre à la chair ferme et au goût riche et prononcé. Une pomme de terre à croquer à pleines dents. Elle saura satisfaire les consommateurs qui ont une préférence pour la chair ferme.</small>	<small>Ripe (sèche et farineuse) : une pomme de terre sèche et farineuse en bouche, avec un caractère moelleux. Cette pomme de terre est la seule représentation de la traditionnelle pomme de terre farineuse.</small>

Compagnie : HZPC Holland B.V., Pays-Bas
Site Internet : www.hzpc.com

3- Le calibreur de qualité : QS_300



3^{ème} prix- du Fruit Logistica Innovation Award 2010

C'est un instrument pour mesurer la qualité interne des fruits sans les endommager, il peut mesurer le taux du sucre en indice Brix ainsi que la consistance de la pulpe du fruit en Kg/cm². Les données sont traitées automatiquement et instantanément par unité et affichées sur un écran.

Compagnie : Unitec S.p.a, Italie

Site Internet : www.unitec-group.com

4- La nouvelle variété de Brocoli : Bellaverde ® Sweet Stem Broccoli



Cette variété a été mise au point par Monsanto Vegetable Seeds. C'est une variété qui se distingue par une tige plus longue, plus mince et par une saveur plus douce que celle des variétés classiques de brocoli. Une fois les pousses récoltées, des nouvelles seront prêtes à la cueillette dans un délai de 10 jours. Cette variété rappelle l'haricot extra fin qui devient de plus en plus populaire que l'haricot conventionnel. Avec un brocoli plus doux au goût et qu'on peut davantage réduire la perte en consommant la totalité de la pousse, cette variété sera probablement très populaire et particulièrement utilisée comme crudité.

Compagnie : Monsanto Vegetable Seeds, Pays-Bas

Site Internet : www.bellaverde.co.uk

5- Les carottes Fettuccini : Dimmidisi Carrot Fettuccini



Depuis quelques années, les mini carottes gagnent de la popularité au même rythme que les carottes en morceaux utilisées pour des collations ou des entrées. Et voilà toute une nouvelle forme de carottes préparées. On ne s'est pas trompé en la surnommant « fettuccini », comme la photo le montre, ces carottes ont la forme parfaite de ce type de pâtes.

Il y a deux compagnies présentes à la foire, toutes deux italiennes et sont les principales productrices de ces carottes. La plus grande compagnie est : Aureli. Ces « fettuccinis » peuvent être consommés crus comme collation ou en salade, ou bouillies en quelques minutes et assaisonnées avec de l'huile d'olive ou d'autres épices. Pour réaliser ces lanières de carottes, des variétés particulières sont spécialement sélectionnées. D'autres légumes sont aussi sujets d'être distribués sous cette forme, particulièrement le navet.

Compagnie : Aureli Mario, Italie

Site Internet : www.aurelimario.com

Compagnie : La Linea Verde S.p.A, Italie

Site Internet : www.lalineaverde.it

6- Le chargeur dynamique : Dynamic Shipper



C'est un outil de transport en forme de boîte pliable en polypropylène sur roulettes avec un étage élévateur réglable très bien adapté pour différentes situations avec une multitude de façons d'ajuster la hauteur. Cela représente un avantage ergonomique puisque le personnel et les clients

dans la vente au détail n'ont pas à se plier pour atteindre le produit. Le fabricant le considère idéal pour les chargements de marchandise chez les détaillants de fruits et légumes. Les différents ajustements sont présentés en animation en trois dimensions sur le site internet du fabricant en suivant le lien suivant : <http://www.polymerlogistics.com/>

Compagnie : Plymer Logistics, Pays-Bas
Site Internet : www.polymerlogistics.com

7- Le contenant à double combinaison : Easypack Black & Transparent



Il s'agit d'un contenant d'emballage à double loges qui permet de présenter des combinaisons de fruits ou de légumes qui sont substituables ou « complémentaires ». Par ailleurs, il contribue à la présentation effective des produits frais tout en évitant les inconvénients des couvercles et des bases séparés.

L'utilisation d'une seconde couleur contrastante signifie que les fruits et légumes frais (comme les tomates, les raisins, cerises et baies avec une forte couleur naturelle) peuvent être présentés de manière plus attrayante et efficace dans le point de vente au détail.
<http://www.ngpplastic.gr/index.php?lid=1>

Compagnie : NGP Plastic SA, Grèce
Site Internet : www.ngpplastic.gr

8- Les nouvelles pistaches : Wonderful Pistachios Salt & Pepper



Ce nouveau mélange de différentes sortes de poivre donne aux pistaches un goût salé entièrement nouveau, chaud et

épicé. Avec cette nouvelle saveur, Paramount Farms vise à attirer de nouveaux clients de la catégorie et fournir un plus large choix de produits. Les consommateurs peuvent trouver toute une gamme d'informations sur le produit dans un style divertissant : www.wonderfulpistachios.com.

Compagnie : Paramount Farms Europe, Belgique
Site Internet : www.united-group.com

9 –Le capteur de température et d'humidité : Xsense TM



C'est un instrument qui permet la surveillance continue de la température et de l'humidité des légumes et/ou des fruits durant leurs expéditions. Il s'agit de capteurs thermiques et d'humidité qui sont placés dans une boîte de chaque palette lors du transport. Lorsque les paramètres à surveiller dépassent les niveaux programmés, le système envoie un signal vers un téléphone cellulaire ou un courriel à la personne responsable.

Les données peuvent être visualisées sur l'écran via l'Internet au cours de chaque étape de la chaîne d'approvisionnement. Un émetteur GPS intégré dans le système permet également le suivi précis des mouvements de la marchandise.

Compagnie : StePac LA Ltd, Israël
Site Internet : www.stepac.com

Classement informatisée de fruits

Cette table de classement ou calibreuse ne fait pas partie des innovations de l'année qui sont candidates à des prix. Mais, la grande popularité en Europe selon le représentant de la compagnie, nous incite à la rapporter. Il est à savoir qu'il existe déjà une machine semblable au Québec.

VAN WAMEL est fabricant d'une gamme complète de calibreuses mécaniques et électroniques pour pommes, poires, tomates, poivrons, mangues, kiwis etc. Cette compagnie est internationalement reconnue pour ces calibreuses électroniques qui permettent de faire du classement par dimension, couleur et poids.



Voici la calibreuse OMS-4, elle est dotée du système optique de mesure (OMS) avec des caméras à hautes résolutions ainsi qu'un ordinateur avec écran couleur et d'un clavier.

Configuration standard

- + Disponible en diverses versions (2, 3, 4 et 6 voies)
- + Brosse avec contrôle de vitesse
- + Munie de 6 sections taille et gouttes (standard) ou plus (facultatif).
- + Sortie prévue pour les tailles inférieures
- + Protection transparente pour la poussière

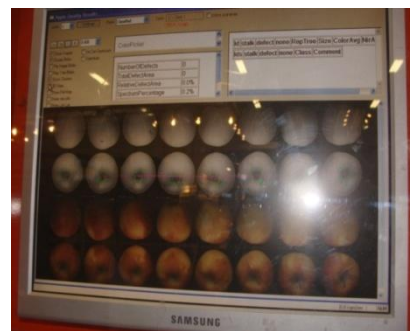


Le résultat de la numérisation de tous les fruits est copié par un ordinateur qui les évalue pour déterminer le diamètre optique réel.

Caractéristiques du système de mesure optique

- + Les programmes d'ordinateur peuvent être facilement modifiés, renommés et stockés par l'utilisateur à sa convenance
- + Toutes les tailles sont réglables par pas de 0,1 mm (0,0004"). Des ajustements peuvent être apportés en cours de fonctionnement.
- + La précision de la taille de l'ordinateur des calculs est de 0,5 mm (0.03")

La machine comprend également (en option) la possibilité de trier les fruits par couleur. Lors de la rotation sur la brosse, les fruits sont numérisés par les caméras couleurs sur lesquelles apparait une image du fruit entier en trois dimensions.



http://www.vanwamel.nl/Francois/sorteer_home.htm

Par : Salah Zoghalmi, M.Sc., agronome
Coordonnateur de l'Observatoire horticole
salahzoghalmi@upa.qc.ca
450 679-0540, poste 8832