

## Un nouveau concours à La Réunion

### Qualitropic

#### Partenariat dans les fruits et légumes

Qualitropic a accueilli début avril une délégation du pôle européen d'innovation fruits et légumes (PEIFL). Installé à Avignon, il s'agit du seul pôle de compétitivité spécialisé dans les fruits et légumes.

Les deux partenaires ont profité de l'occasion pour renforcer leur collaboration. Parmi les nouvelles pistes : répondre à un projet européen sur l'utilisation du solaire pour l'optimisation des procédés de transformation des produits agro-alimentaires, travailler sur l'éco-extraction et sur la transformation des légumes «lontan» ou encore adapter les serres au climat.

Qualitropic va également relayer à La Réunion le concours Innovafel, qui récompense chaque année les innovations (produits et concepts) dans la filière fruits et légumes. Rens : [evelyne.tarnus@qualitropic.fr](mailto:evelyne.tarnus@qualitropic.fr).

Le Grand Prix Innovafel, un concours national dédié à l'innovation Fruits et légumes, a été lancé hier à La Réunion. Ce concours, qui existe depuis 2006 en métropole, n'était jusqu'alors pas organisé dans notre île. Il concerne toute la filière fruits et légumes, les produits frais comme les produits transformés. « Le but est de récompenser des produits ou des concepts de distribution ou de marketing innovants, précise Gilles Fayard, directeur du Pôle européen d'innovation fruits et légumes (PEIFL) et du musée Epicurium. Il s'agit de favoriser la consommation et l'accessibilité des fruits et légumes ».

Les concurrents présenteront leurs nouveautés en fruits et légumes frais, légumes cuisinées, conserves et surgelés, snacking, jus de fruits, desserts de fruits, soupes...

Le gagnant de ce concours aura droit à une parution en

pleine page dans FLD magazine, le journal national de la filière, et à un stand au Salon méditerranéen des fruits et légumes, du 18 au 20 octobre 2011 à Avignon. Enfin, il se verra offrir par le PEIFL une étude consommateurs réalisée par son laboratoire d'évaluation sensorielle.

L'an dernier, le premier prix avait été remporté par la société Prince de Bretagne pour l'emballage d'une tête de chou romanesco dans une poche plastique ouverte. Les organisateurs du concours avaient été séduits par cet emballage qui « améliore la conservation du chou entier, valorise le produit par sa praticité de prise en main, encourage le consommateur à l'achat grâce aux informations mentionnées ».

Les inscriptions doivent être faites avant le 31 juillet prochain. Il est possible de télécharger le dossier d'inscription sur le site [www.innovafel.com](http://www.innovafel.com)

## Qualitropic lance l'idée d'un Epicurium péi

### UNIVERSITÉ

L'île de La Réunion est-elle prête à adopter et adapter l'idée de l'Epicurium? "Oui!" s'enthousiasme Françoise Delabaere, directrice de Qualitropic, l'association qui rassemble chercheurs universitaires et chefs d'entreprises. Dans l'amphithéâtre du Pôle technologique universitaire (Saint-Denis), une trentaine de personnes ont écouté jeudi soir la présentation de l'Epicurium, un drôle de musée vivant des fruits et légumes, créé en Avignon (Provence) l'année dernière par des gens qui veulent favoriser ensemble production et consommation de ces végétaux.

Alors, un Epicurium réunionnais avec de la vanille et du manioc, ce serait possible? "Ça paraît à la fois intéressant et faisable" estime Daniel Moreau, directeur de Royal Bourbon industries et membre de Qualitropic. "A La Réunion, nous avons un patrimoine de fruits et légumes lontan. Moi, je suis prêt à soutenir ce type de projet, qui permettrait aussi de faire la promotion

des métiers de la terre". "Ce projet est tout à fait réalisable ici" confirme Marie-Paule Gonthier, docteure en nutrition et enseignante-chercheuse à l'université, qui travaille notamment sur l'obésité. "On pourrait mettre en valeur les légumes lontan, les fruits d'ici, les brèdes..." En attendant le futur Epicurium péi, les responsables de Qualitropic ont officiellement lancé le concours "Innovafel 2011", raccourci pour "innovation fruits et légumes", organisé par le Pôle européen d'innovation fruits et légumes. Il s'adresse aux producteurs et aux transformateurs réunionnais qui ont mis sur le marché une "nouveau" depuis moins d'un an: emballage de jus de fruit, rhum arrangé, nouveau marketing... La remise des prix aura lieu en Avignon ■

V.H.

Renseignements pour le concours Innovafel : Qualitropic, Maison régionale des sciences et de la technologie, tél. 0262 97 10 88, [www.qualitropic.fr](http://www.qualitropic.fr).



► Une trentaine de personnes ont assisté jeudi à une présentation de l'Epicurium d'Avignon, musée vivant des fruits et légumes. (Photo Frédéric Lai-Yu)