

Supplément
à FLD Hebdo
N° 1055 daté
du 14 septembre 2016

ISSN 1287-1524
Ne peut être vendu séparément.

fld

FRUITS & LÉGUMES DISTRIBUTION
MAGAZINE

LE MAGAZINE DE LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES



— AGRICULTURE URBAINE —

Des serres sur les toits: utopie ou nécessité?



D'un bout à l'autre
Innovafood : une année très f&l



Campagne carottes
Charte nationale : lentement mais sûrement

RESTAURATION

Andros varie les jus pour la rentrée

Andros Restauration étoffe son offre de jus de fruits en bouteilles PET 25 cl et propose aux professionnels quatre nouvelles saveurs : Oranges sanguines pressées, Pommes pressées, Nectar d'abricot et Citronnade. La

marque a aussi développé pour les professionnels une gamme de machines à boissons "Andros, la force du fruit", équipée de bag in box, laquelle se décline en trois différentes capacités : 3 litres, 20 litres et 30 litres. Les saveurs disponibles : Oranges pressées, Pommes pressées, Multifruits et Citronnade.

JARDIN BIO

Repas sains et express

Jardin bio (groupe Léa Nature) propose depuis juillet trois recettes de Sachets Express d'inspiration méditerranéenne estampillés AB : Ratatouille à la provençale (250 g), Aubergines façon moussaka (220 g) et Raviolis aux légumes (220 g). Prêts en 2 min au four à micro-ondes, ces produits sont fabriqués dans le Lot-et-Garonne. Ils sont disponibles en GMS au prix compris entre 2,45 € et 2,69 €, selon la référence. La marque Jardin bio propose désormais dix-neuf recettes classiques de sachets repas et neuf recettes sans gluten.

LÉGUMES IV^e GAMME**Bonduelle lance ses gratins gourmands**

Le groupe Bonduelle, spécialiste du légume sous toutes ses formes, anticipe le retour de l'automne avec une nouvelle gamme. La marque innove avec deux références inédites de légumes frais, prêts à l'emploi, proposés directement dans leur barquette de cuisson en aluminium :

Légumes d'antan et Légumes d'automne à gratiner. Ces

assortiments, prévus pour deux-trois personnes, se

composent de carottes, patates

douces, potimarron, navets et marinade au paprika pour les Légumes d'antan, et

de poireaux, oignons rouges, champignons bruns et marinade à l'ail pour les

Légumes d'automne. Leur préparation est simple : il suffit d'ôter le film protecteur

et d'ajouter dans la barquette deux œufs et 20 cl de crème fraîche. Après une

vingtaine de minutes au four, on obtient un gratin doré et original, qui accompagne

aussi bien les viandes que les plats de poissons.



BIO ET NOUVEAU

Snacking sain, et détendu

Après un Master en mathématiques et une formation en management à l'EM Lyon, Charles d'Oléon s'est adjoint les talents de Félicie Toczé, chef spécialisée en alimentation saine, afin de créer Les fruits détendus, une marque garantie 100 % bio et vegan, qui propose différentes variétés de bouchées, élaborées à partir de fruits à coque, fruits séchés et herbes aromatiques. Les matières premières utilisées sont préparées individuellement, avec un traitement spécifique pour chaque famille d'ingrédients, avant d'être cuisinées ensemble à basse température (42 °C). Aujourd'hui, la gamme comporte quatre recettes, naturellement sucrées : abricot-aronia, banane-goji, mangue-physalis et datte-cacao cru. D'autres références devraient rapidement être lancées après la rentrée. A ce jour, ces

produits sont

commercialisés dans

une trentaine de points

de vente : magasins

bio, épicerie fines,

bars à jus, centres de

sport et de bien-être. Ils

sont proposés en étuis

de dix bouchées ou en

vac, notamment dans les

épicerie positionnées sur le zéro

packaging.

