

L'agroalimentaire rajeunit ses grands classiques

Soupe de poisson aux légumes, fines bulles rosées, pomme cuite en sachet, champignons cuisinés à poêler. Ces produits nouveaux ont été primés par la Région au Salon de l'alimentation à Paris. Poids lourd agroalimentaire. Douze entreprises ligériennes exposent leur gamme de produits au Salon international de l'alimentation (Sial) à Paris sur le stand des Pays de la Loire, 2e région agroalimentaire française : 12 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 600 entreprises, 50 000 emplois. La région occupe la plus haute marche du podium pour le nombre de ses produits sous signes de qualité : 134 labels rouges, 39 appellations d'origine, leader en bio... Le conseil régional et la chambre d'agriculture ont décerné le prix de l'innovation à quatre sociétés. Leur point commun : elles rajeunissent les produits traditionnels emblématiques de notre région pour conquérir les nouvelles générations. **Gastromer adoucit la soupe de poissons.** À Notre-Dame-de-Monts (Vendée), Gastromer (130 salariés), spécialisée dans les produits traiteurs de la mer, lance une soupe de poisson aux légumes, en bouteille plastique, au rayon frais des supermarchés. « Les

légumes adoucissent le goût du poisson et apportent un équilibre nutritionnel », décrit Hélène Hérault, responsable marketing. **Les fines bulles se colorent de rosé.** Avec sa cuvée *X noir*, la maison saumuroise Ackerman Rémy Pannier (150 salariés) crée l'effervescence. Sur le point de fêter son bicentenaire, le numéro un français en appellation Saumur et crémant de Loire relève le pari audacieux de vinifier en mousseux le plus vieux cépage du Val de Loire, le pineau d'aunis (ou chenin noir). Résultat : « **Une robe rosée chatoyante, des saveurs fruitées puis épicées en fin de bouche dans une bouteille champenoise noire à collerette argentée et étiquette rose fushia** », s'enthousiasme le commercial Lionel Rossetti. 250 000 bouteilles se sont vendues en 2008. Les boîtes de nuit parisiennes se sont dites intéressées par ce produit festif haut de gamme. **Une pomme à croquer sans couteau.** Elle est déjà cuite, épluchée, débarrassée de son trognon, parfumée (caramel, framboise, nature). Dans son sachet sous vide microondable et sa petite boîte, la pomme *millefruits* se glisse dans un coin de cartable pour le goûter. Une innovation portée par la société familiale

Flash fruits (quatre générations d'arboriculteurs) qui cultive et transforme 100 hectares de pommes à Champigné (Maine-et-Loire). **Le champignon prend son pied.** Leader européen, France Champignon, basé à Longué (Maine-et-Loire), 1 400 salariés en Val de Loire, rajeunit son produit fétiche. « **Nous diversifions ses usages et nous en faisons un légume à part entière** », résume Yves Hérou. En sachet, son petit chapeau assaisonné riche en minéraux se grignote à l'apéritif sans boucher les artères. La cacahuète n'a qu'à bien se tenir ! En conserve, émincé, il accompagne les omelettes ou les blanquettes. Déjà cuisiné (recettes normande, milanaise, carbonara ou persillade), ou mélangé avec ses cousins sauvages, il suffit de le réchauffer à la poêle. Xavier BONNARDEL.