

HP Fruits innove en matière de conservation

L'entreprise HP Fruits installée à Beaupréau (Maine-et-Loire) et créée en avril 2014 par Marc Pajot commence à vendre sa gamme P & P Fruits en GMS (Super U et Monoprix). Cet ingénieur de l'Esa (Ecole supérieure d'agriculture d'Angers) a adapté un nouveau procédé de conservation en fruits et légumes. Il s'agit de la pascalisation, un traitement sous haute pression qui permet de garder les qualités organoleptiques du produit tout en réduisant à zéro la charge microbienne. Les produits peuvent être conservés au froid durant six mois. « Nous démarrons avec des variétés de tomates anciennes produites en agriculture bio, précise le dirigeant. Deux gammes ont été conçues, l'une pour la RHD et l'autre pour la GMS. L'objectif est d'atteindre trente références. »

Le conditionnement effectué en sous-traitance avec le matériel de HP Fruits s'effectue en flux tendu pour éviter de perdre en qualité. L'entreprise s'est retrouvée parmi les six finalistes du concours du Prix innovant en agroalimentaire de l'agropole d'Agen. ■

Pauline Vallin

