

FRUIT LOGISTICA 2025 : Plateforme d'Échange de Connaissances et de Partenariats

Автор(и): Растителна защита
Дата: 08.02.2025 Брой: 2/2025



Début février, Berlin a une nouvelle fois accueilli le salon international des professionnels de la production et de la commercialisation de fruits et légumes. Du 5 au 7 février, la capitale allemande a été le théâtre de FRUIT LOGISTICA 2025. Avec plus de 2 600 exposants venant de plus de 90 pays, l'événement s'est imposé au fil des ans comme un forum de trois jours couvrant tous les aspects de la chaîne alimentaire – de la création de nouvelles variétés pour le marché, en passant par les tendances mondiales de consommation, jusqu'au commerce et à l'innovation dans les deux secteurs.

La devise « Useful Connections » de FRUIT LOGISTICA 2025 a souligné l'objectif du salon de promouvoir des partenariats et une coopération précieux au sein de la filière.

Une forte présence au salon

L'événement de cette année a occupé 26 halls d'exposition et a traditionnellement attiré un grand nombre d'exposants européens, comme l'Italie, les Pays-Bas, l'Espagne, l'Allemagne et la France. En 2025, l'Italie a clairement dominé en tant que principal pays exposant avec plus de 400 entreprises participantes au forum.



Le salon a également enregistré une participation record d'exposants de fruits et légumes frais en provenance de Chine, de Turquie, d'Égypte et du Pérou. La présence chinoise a augmenté d'un tiers, celle de la Turquie de 12 pour cent, et celle d'Israël – qui est fortement présente dans les machines et technologies – d'un remarquable 20 pour cent.

Les producteurs sous serre bulgares ont présenté leurs produits sur un stand collectif commun

L'Association bulgare des producteurs sous serre (BAGG) a participé au salon au stand D-20 dans le hall 6.2, présentant huit membres titulaires et associés de l'Association. La participation bulgare a été soutenue par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le Fonds d'État « Agriculture ». Conformément à la devise du salon « Useful Connections », le forum a offert aux exposants bulgares l'opportunité d'élargir leurs marchés et d'établir de nouveaux partenariats fiables.

Au sein du panel de discussion *Future Lab*, faisant partie du programme principal de FRUIT LOGISTICA, des experts bulgares ont présenté des solutions innovantes pour minimiser le gaspillage alimentaire et préserver les rendements dans des conditions climatiques défavorables.

Une plateforme indispensable pour l'échange de connaissances

Le secteur des fruits et légumes évolue dans un environnement complexe marqué par le changement climatique, les tensions géopolitiques, la hausse des coûts de production et l'évolution des préférences des consommateurs. Dans ce contexte, le salon a proposé un riche programme d'événements avec plus d'une centaine d'intervenants qui ont présenté de nouvelles idées sur les cinq scènes de l'exposition. En effet, nulle part ailleurs dans le monde les visiteurs n'ont pu trouver un programme aussi complet axé sur les tendances et innovations dans l'industrie des produits frais.

Le panel *Fresh Produce* a examiné les défis clés auxquels l'industrie est confrontée, comme la durabilité de la chaîne d'approvisionnement et les changements réglementaires, tandis que le *Future Lab* a présenté des solutions innovantes pour sécuriser les rendements malgré les conditions météorologiques extrêmes. Les panels *Tech Stage*, *Logistics Hub* et *Farming Forward* se sont concentrés sur des sujets liés à l'industrie tels que l'emballage, la logistique efficace et les avancées dans l'agriculture durable.

Des technologies passionnantes

Cette année, le hall dédié au *Startup World* a connu un immense succès, où, tout au long du salon à Berlin, de nouvelles technologies agricoles ont été présentées pour la première fois. Diverses technologies dans les domaines de l'agrotechnologie, de l'agriculture numérique, de la culture et de la protection des cultures, et des solutions post-récolte ont été rassemblées en un seul lieu.

Des start-ups du monde entier ont présenté des solutions innovantes utilisant la numérisation, l'intelligence artificielle et les technologies modernes de capteurs pour aider à rendre la production plus efficace et durable.

Dans le *Startup World* du hall 3.1, FRUIT LOGISTICA a offert aux jeunes entreprises l'opportunité de se connecter avec des leaders du secteur, des partenaires potentiels et des visiteurs commerciaux internationaux et de construire des relations commerciales précieuses.



Les FRUIT LOGISTICA 2025 Innovation Awards

Le point culminant du salon de Berlin est la remise des prix annuels de l'innovation (Innovation Awards), qui a toujours lieu le dernier jour de l'exposition.

La cérémonie de remise des prix cette année a eu lieu le 7 février 2025 à l'exposition spéciale FLIA Technology entre les halls 1.1 et 2.1.



L'attrayant agrume ONIX™ a été unanimement désigné par le jury comme le vainqueur du concours d'innovation FLIA 2025. Développé en Espagne, les oranges ONIX™ sont de taille plus petite – 85–105 mm – et sont proposées en vrac ou en paquets de 3 ou 5. Leur apparence rappelle une lueur avec des couleurs allant de l'orange vif au bordeaux profond. Le fruit est sans pépins et riche en antioxydants. L'agrume ONIX™ allie un goût excellent à une présentation commerciale attractive, le rendant adapté non seulement à la consommation directe, mais aussi aux plats, desserts et boissons.



Dans la catégorie FLIA Technology, le premier prix a été décerné à la société israélienne Fermata Technology pour sa solution CROPTIMUS™ pour la production de légumes sous serre. De petites caméras placées à différents endroits de la serre enregistrent en continu, en environnement réel, les changements qui surviennent pendant la culture des légumes. Les données sont collectées, traitées et analysées à l'aide d'un système basé sur l'intelligence artificielle capable d'identifier des maladies et des ravageurs avant même qu'ils ne deviennent un problème sérieux pour le producteur. Ainsi, CROPTIMUS™ aide les agriculteurs à réduire les coûts et à minimiser les pertes de rendement.

Parmi les nominés pour le FRUIT LOGISTICA Innovation Award 2025, nous avons également trouvé des propositions intéressantes qui mettent en lumière les tendances dans la production et le commerce de légumes et fruits frais :

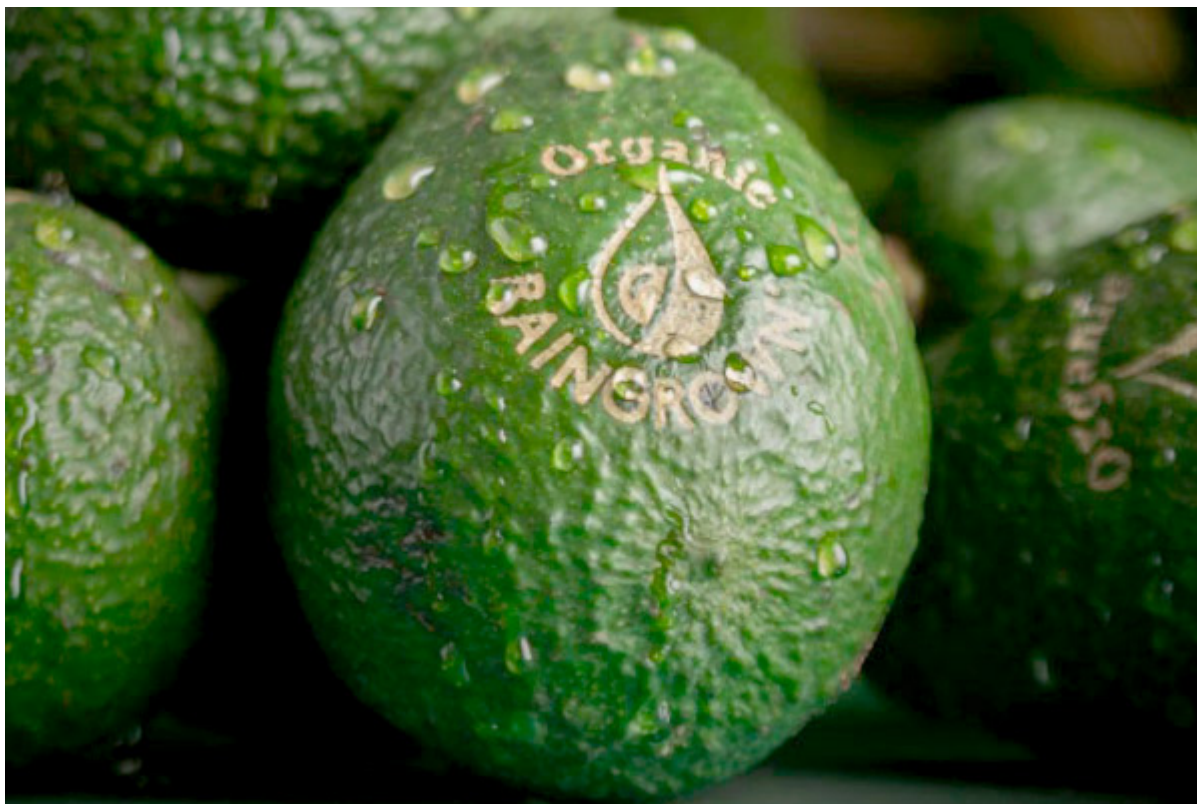


« ALDIna » est une variété de fraise créée spécifiquement pour la chaîne de distribution alimentaire allemande Aldi Süd. En coopération avec leur partenaire de longue date Frutania, les fraises ALDIna sont cultivées uniquement en Allemagne par des agriculteurs de tout le pays. Cette coopération assure l'approvisionnement en fruits frais provenant d'entreprises régionales vers les détaillants des grandes chaînes alimentaires dans les délais les plus courts.

Les méthodes de culture utilisées par les exploitations agricoles allemandes permettent de livrer des fraises savoureuses du début avril à la fin décembre. Elles sont produites selon le principe de la culture intégrée contrôlée, ce qui signifie que des organismes bénéfiques sont utilisés.



Les Espagnols changent complètement les traditions associées à la fête d'Halloween et introduisent une mandarine en forme de citrouille. Sucrée, sans pépins et facile à peler, Halloweena™ est orientée vers une alimentation saine, même pendant les fêtes. La peau distinctive du fruit le transforme en une friandise irrésistible pour les enfants comme pour les adultes. Le fruit devrait être lancé dans les chaînes de distribution du pays à l'automne.



L'appétit de l'Europe pour les superaliments n'a cessé d'augmenter ces dernières années. L'avocat est l'une des cultures qui est de plus en plus présente dans l'alimentation des Européens et devient un choix durable établi dans les tendances de l'alimentation saine. Selon les prévisions, la taille attendue du marché pour cette culture dépassera 3 milliards d'euros d'ici 2029.

La culture de l'avocat nécessite beaucoup d'eau, qui devient de plus en plus rare dans de nombreuses régions du monde en raison du changement climatique. Eosta, des Pays-Bas, propose une solution durable : l'Organic Raingrown Avocado. L'avocat Organic Raingrown est cultivé sans irrigation supplémentaire, en utilisant uniquement l'eau de pluie. Les pesticides et engrais ne sont pas non plus utilisés dans la production de l'Organic Raingrown Avocado. Cette méthode respectueuse de l'environnement économise des ressources en eau précieuses et réduit l'empreinte écologique.



Le dernier ajout au portefeuille de la société néerlandaise Bejo, une entreprise leader dans la sélection de semences potagères, est le chou de Milan « Samanta F1 ». La variété a un goût légèrement sucré et est riche en fibres et en vitamines.

Samanta F1 a une couleur vert frais, une forme compacte et une longue durée de conservation.

Cela le rend idéal pour les salades, les plats sautés et la cuisson au grill.

De plus, « Samanta F1 » est pratique pour les consommateurs : il est facile à couper, à manipuler et à emballer.

**Le chou de Milan appartient à l'ordre des plantes crucifères. Ses feuilles sont tendres, frisées et semblent même froissées avec de petites bulles, colorées dans diverses nuances de vert.*

Le chou de Milan est originaire de la région méditerranéenne. Il a d'abord été cultivé en grande quantité en Italie au XVIe siècle. Progressivement, il s'est répandu dans le nord de l'Italie et en France. Le chou de Milan préfère un climat chaud et sec et est aujourd'hui principalement cultivé en Chine, ainsi qu'en Inde, en Russie et aussi en Corée du Sud. Dans des conditions favorables, il peut également être cultivé dans des serres domestiques.

Le chou de Milan est considéré à la fois comme un légume de printemps et d'automne-hiver. Il est vendu de mars à août et d'août à novembre. Hors saison, il est importé, donc disponible toute l'année. C'est une bonne source de vitamine C. Le chou de Milan contient également de grandes quantités de vitamines B et divers minéraux très bénéfiques pour le métabolisme.

Contrairement au chou blanc, le chou de Milan est consommé uniquement frais. Vous pouvez l'utiliser pour préparer de délicieuses salades. Ce chou peut également être utilisé dans la préparation de divers plats. Il convient comme garniture pour des hors-d'œuvre ou des plats principaux, mais il ne peut pas être conservé.

Photos © Messe Berlin GmbH