

Prix de l'Innovation FLIA au FRUIT LOGISTICA – la distinction la plus prestigieuse de l'industrie mondiale des fruits et légumes frais

Автор(и): Растителна защита
Дата: 09.02.2026 Брой: 2/2026



Les FLIA Innovation Awards sont décernés chaque année à Berlin lors du salon professionnel FRUIT LOGISTICA et récompensent des innovations exceptionnelles sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement — du champ au rayon du magasin.

Les lauréats du prestigieux FRUIT LOGISTICA FLIA Innovation Award 2026 ont été traditionnellement honorés le dernier jour du salon. Dans la catégorie « produits frais », les

visiteurs du salon leader à Berlin ont choisi POMPUR, une variété de pomme spécialement développée pour les personnes allergiques à l'allergène principal de la pomme *Mal d1*. Dans la catégorie « technologie », le premier prix a été remporté par l'entreprise hongroise ABZ Innovation avec son drone pulvérisateur L50.

Les pommes POMPUR - une révolution en sélection végétale

L'entreprise de sélection de Basse-Elbe (ZIN) a remporté le prix de l'innovation FRUIT LOGISTICA 2026 dans la catégorie « produits frais » avec une large avance. Avec POMPUR, l'entreprise basée en Basse-Saxe, en Allemagne, a développé une marque de pomme certifiée par la Fondation européenne pour la recherche sur les allergies (ECARF). POMPUR a subi des essais cliniques à la Charité Berlin / ECARF pendant plus de cinq ans.



Le nom de la nouvelle marque de pomme est une combinaison des mots POM (= pomme) et PUR (= pur) et impressionne par sa fraîche couleur rouge et son goût. En raison de sa faible allergénicité, POMPUR convient également aux personnes allergiques. Il ne s'agit pas d'une seule variété, mais d'une marque déposée pour deux nouvelles variétés spécifiques (ZIN 168 et ZIN 186), spécialement développées avec une teneur réduite en allergènes.

Après 20 ans de collaboration avec l'Université d'Osnabrück, l'entreprise allemande, qui s'appuie sur la sélection classique, a réussi à concrétiser son projet POMPUR — des variétés de pommes adaptées aux personnes souffrant de l'allergie à la pomme, peu connue mais de plus en plus répandue.

« Nous avons créé un produit qui permet à de nombreuses personnes de retrouver le plaisir du goût d'une pomme fraîche. Rien qu'en Allemagne, il y a entre 3,5 et 4 millions de personnes allergiques à la pomme », a expliqué Maik Stölken, Directeur Général. « Le succès de nos pommes est dû non seulement au fait qu'elles sont sans allergène, mais aussi à leur arôme et à leur goût exceptionnels. »

Contrairement à certaines variétés plus anciennes, qui peuvent être plus acides ou molles, les pommes POMPUR sont créées pour répondre aux préférences gustatives modernes : rouges, attrayantes, croquantes et juteuses. Une variété est plus douce, tandis que l'autre a un goût équilibré sucré-acide.



Le FRUIT LOGISTICA Innovation Award dans la catégorie « Produits Frais » a été décerné à l'équipe POMPUR. Photo© : Messe Berlin

Si jusqu'à présent seule l'ancienne variété Santana était connue (également réputée anti-allergénique mais au goût nettement plus acide), POMPUR offre une alternative plus douce et plus croquante à tous les amateurs de pommes.

Quel est le lien entre les pommes et le pollen de bouleau ?

En réalité, il s'agit de l'allergie « bouleau-fruit », dont de nombreuses personnes ont souffert ces dernières années. *Mal d 1* est le nom scientifique du principal allergène de la pomme (*Malus domestica*), une protéine qui joue un rôle clé dans les réactions allergiques.

Mal d 1 appartient à la famille des protéines PR-10, que les plantes produisent comme mécanisme de défense contre le stress, les champignons ou les bactéries. La concentration la plus élevée de *Mal d 1* se trouve dans la peau de la pomme, mais elle est également présente dans la chair.

La structure de *Mal d 1* est extrêmement similaire au principal allergène du pollen de bouleau – *Bet v 1*. Si le système immunitaire humain est déjà sensibilisé au pollen de bouleau (rhume des foins printanier), il peut reconnaître par erreur la protéine dans la pomme (*Mal d 1*) comme une menace car elle ressemble à l'allergène du bouleau. En conséquence, environ 50 à 70 % des personnes allergiques au bouleau développent également une réaction aux pommes.

La bonne nouvelle est que la protéine *Mal d 1* est thermolabile (instable à la chaleur) et facilement dégradée par les acides gastriques. Lorsqu'elle est cuite, cuite au four ou pasteurisée (par exemple, en compote, en tarte, en jus pasteurisé), sa structure est détruite et le corps n'y réagit plus. La plupart des personnes atteintes de ce type d'allergie peuvent consommer des pommes transformées sans problème.

Les pommes POMPUR sont arrivées sur le marché allemand fin 2025 et ne sont vendues qu'emballées (généralement en paquets de 4 ou 6) pour éviter une « contamination » par contact avec d'autres variétés de pommes dans le magasin ou un échange d'étiquettes.

Les FLIA Technology Awards - précision et qualité

Le prix de la technologie la plus innovante a été attribué à la Hongrie. Le drone L50 d'ABZ Innovation impressionne par sa précision et ses performances. Grâce à sa grande capacité de batterie et à son contrôle intelligent, il peut rester en vol nettement plus longtemps que d'autres aéronefs similaires, couvrant jusqu'à 24 hectares par heure. Avec son réservoir particulièrement grand de 50 litres, le L50 atteint une durée de vol 30 % plus longue que la moyenne du secteur, établissant une nouvelle norme en matière de pulvérisation agricole.



Le FRUIT LOGISTICA Innovation Award pour la Technologie est décerné à ABZ Innovation. Photo© Messe Berlin

« Ce prix est une véritable reconnaissance de notre travail et signifie beaucoup pour nous », a déclaré Gyula Török, Directeur Commercial d'ABZ Innovation lors de la cérémonie de remise des prix. « Nous sommes le premier fabricant de drones en Europe à développer un tel drone. Remporter le FRUIT LOGISTICA Innovation Award nous montre que nous sommes sur la bonne voie. »

Le FRUIT LOGISTICA Innovation Award, décerné pour la 20e fois, est l'un des prix les plus prestigieux du secteur. Deux jurys d'experts indépendants ont nommé chacun cinq produits innovants dans la catégorie « produits frais » et la catégorie « technologie » parmi de nombreuses candidatures.

La décision finale sur les gagnants a été prise par les visiteurs du salon professionnel, qui s'est tenu à Berlin du 4 au 6 février 2026.
