

Des champignons, comme s'il en pleuvait



Avoir chez soi une botte de pleurotes fraîches. L'idée semble saugrenue, la société francilienne Prêt à pousser l'a pourtant réalisée, et a d'ailleurs fait un grand effort lors du Concours régional de l'innovation alimentaire, puisqu'elle fait partie des finalistes. Les deux fondateurs

se sont servis de marc de café recyclé et ensemencé qu'ils commercialisent dans un kit. Le consommateur doit, de son côté, arroser ce «terreau» pendant deux semaines pour obtenir sa botte de pleurotes! Le fait de retourner le sachet et de recommencer l'opération permettra une deuxième récolte.

PRIX DE VENTE INDICATIF (PVI) 19 €
PRÊT À POUSSER

Le verger en sachet!

Comment lever l'ensemble des freins à la consommation des pommes? Les mettre en sachet pardi! La société T & B vergers a eu l'idée d'emballer ses pommes. Pourquoi? «Le fruit est prêt à manger, et le sachet refermable sert à se débarrasser du trognon», explique la marque. Une serviette est également disponible



pour offrir encore plus de praticité. Gala, golden, elstar... plusieurs variétés seront proposées.
PVI 1 €
T&BVERGERS



Des gourdes sans sucres ajoutés

Charles & Alice entend bien se glisser dans le cartable des tout-petits avec cette nouveauté. La marque commercialise au rayon frais, depuis le mois d'octobre, des gourdes de compote sans sucres ajoutés à destination des enfants. Avantage de ce produit: il peut rester hors du réfrigérateur pendant douze heures. Les fruits utilisés (pommes, poires et fraises) sont à 100% d'origine française.
PVI 2,99 € LES SIX GOURDES

CHARLES & ALICE

Metis, entre prune et abricot

Créé aux États-Unis, Metis, ce fruit issu du croisement entre une prune et un abricot, a été introduit depuis plusieurs années en Europe. Cet hybride, censé être croquant, charnu et juteux, sera vendu en France par Star Fruits, de mai à novembre.

PVI 4 € le kilo
METIS



Chou ou salade?

Comment déguster ce chou? Le mangera-t-on chaud ou froid? Ces questions deviennent inutiles avec le Chou-salade de Priméale. La marque propose à partir du mois de juillet ce légume cultivé en Normandie. Il possède un goût plus doux et plus sucré que le chou blanc et est vendu emballé, à l'unité.

PVI 1,50€
PRIMÉALE



Woks exotiques

La marque C'zon agrandit sa famille de woks. Elle ajoute deux nouvelles recettes à sa gamme existante qui en comptait déjà trois. Le Wok Samba sera composé de morceaux de courges butternut, d'haricots cocos plats, de gingembre, d'ail et de ciboulette thaï. Le Wok Twist est, quant à lui, garni de choux blanc et rouge, et parfumé avec du basilic et de la citronnelle thaï. Les barquettes comprennent à chaque fois deux portions.

PVI 3,95 € LES 250 G
CZON

Des olives sur un plateau

Mille et un Sud est une marque récemment arrivée en GMS sur le marché des olives fraîches. Pour se distinguer de ses concurrents, la firme du Sud-Est propose une très large gamme de 22 recettes! Les barquettes sont refermables et possèdent un couvercle rouge ou vert selon que le mélange soit épicé ou non. Bien pensé, il se glisse sous la barquette et sert de présentoir pour disposer les olives directement sur les tables! La marque sort en outre deux tartinables (un à l'olive, l'autre à base de tomates séchées)



PVI DE 1,95 LES 195 G À 3,50 € LES 500 G
MILLE ET UN SUD