

Le secret des petits pots

Des pommes golden, une sécurisation accrue, sans colorant ni sucre ajouté. Reportage au coeur d'une usine Nutricia



ENVOYÉE SPÉCIALE
EN TCHÉQUIE
NANCY FERRONI

DEVA ▽ En Tchéquie, comme chez nous, les saisons ont pris un peu d'avance. Les pommiers qui s'évalent sur des centaines d'hectares de terrain sont tous en fleurs dans les champs de Sady Bilé Podoli, en pleine campagne verdoyante, à deux heures de route de Prague et à seulement dix kilomètres de la frontière polonaise.

Le propriétaire récoltant a déjà vendu pour cette année la totalité de sa récolte de Golden à l'usine Nutricia, soit 340 tonnes. Une bonne affaire. La firme hollandaise est certainement le plus gros acheteur de pommes de Tchéquie, où elle a établi une de ses plus grosses usines de production à Deva : un total de 5.600 tonnes chaque année ! C'est que la pomme est l'ingrédient de base des petits pots de panade pour bébés, commercialisés chez nous sous la marque Olvarit (Mellin en Italie, Cow & Gate en Grande-Bretagne ou encore Milupa ou Portugal...).

Et parce que les bébés sont les plus sensibles des consommateurs, celles-ci sont garanties sans pesticides, en tout cas, les fruits frais, récoltés au champ, ne doivent pas conte-

nir des résidus supérieurs à 0,01 mg/kilo : c'est plus sévère que la norme européenne, qui prévoit cette mesure maximale, mais dans les aliments finis. Nutricia s'assure par ailleurs que les champs choisis par elle lui sont totalement destinés, et isolés, aussi, des autres cultures. Chaque année, enfin, les cultivateurs subissent un audit. "Un échec pourrait signifier notre perte", résume Zuzana Schwarzova, responsable du contrôle de qualité.

Amusant de suivre le trajet des

pommes. Expédiées par cageots énormes de 325 kilos, elles arrivent à l'usine de Deva où travaillent 146 personnes et où, en première étape, elles sont manuellement triées et impitoyablement rejetées en cas de tache suspecte.

Vient ensuite le lavage, deux bains en suivant, avant de passer à la cuisson vapeur et au travers des filtres qui séparent déchets (peau et pépins) de la chair. Le résultat est transformé en purée qui sert de base à toutes les panades de fruits ! Dans

de grandes cuves en inox, d'autres fruits attendent d'être mélangés à la pomme : kiwi, banane, poire, fraise...

Pas de stérilisation, mais une pasteurisation à 85, 90°, avec une surveillance accrue du PH : "Il doit être inférieur à 4,5, ce qui signifie qu'aucun micro-organisme ne peut alors s'introduire dans le produit". En final, c'est, comme dans toute usine alimentaire, le passage au détecteur de métaux, ainsi que dans un autre appareillage, qui signale un éven-

tuel et réhibitoire vide d'air dans le pot. De ci de là, enfin, au hasard de la chaîne où s'entrechoquent les petits pots, et à intervalle régulier, une ouvrière en blouse blanche en saisit un et en analyse le contenu sur le champ. L'usine produit pour tout le marché européen, ainsi que pour la Turquie, la Russie et Israël (pour ce pays, les pots sont kasher).

À une cadence infernale, 24h/24, 50 semaines par an : 500 pots par minute, 170 millions par an !

N.F.



Du pommier à la mise en pot des panades, un processus étroitement surveillé, car les bébés sont les plus sensibles des consommateurs. (D.R.)

Le Congo, à déguster chez Delhaize

Nouveaux plats préparés exotiques pour élargir la gamme des chefs

BRUXELLES ▽ Le Congo s'invite chez Delhaize ! Pierre Wynants (*Comme chez Soi*) fut le premier des chefs à se décliner en plat préparé vendu dans l'enseigne du lion. C'était en 2000. Depuis, la gamme s'est bien étendue et le succès s'est conforté d'année en année, puisque ce sont pas moins de 21 millions de ces plats préparés qui ont été vendus l'année passée !

Le dernier chef de la liste, qui en compte déjà une dizaine d'autres, devrait combler les amateurs d'exotisme. Delhaize distribue en effet en exclusivité depuis cette semaine les créations du chef belgo-congolais Christian Baby Yumbi.

Amusant de signaler que notre chef était au départ venu en Belgique pour faire des études en sciences du travail ! Heureusement pour nos papilles gustatives, le sort en a décidé autrement et il s'est retrouvé

à la prestigieuse école hôtelière d'Escoffier au Ritz, à Paris. Aujourd'hui, il est aux commandes de son propre restaurant, *Re-Source* à Bruxelles, et, en 2006, a été proclamé jeune chef de l'année par le *GaultMillau*. Assez curieusement, il a préféré ne pas cuisiner congolais chez lui : "une trop petite niche".

Fervent adepte des produits de tous les jours, des produits frais et de saison venus tout droit du marché, il livre donc pour Delhaize deux de ses recettes traditionnelles, parmi les grands classiques de la cuisine

congolaise : un poulet aux cacahuètes et un poulet moam-be saka saka, tous deux accompagnés de banane plantain et de riz basmati. Petit détail : le saka saka et les bananes plantain sont livrés par des coopératives congolaises qui les cultivent encore selon la tradition. Quant au test de goût, avouons une pré-

férence pour le premier, tandis que le second aurait supporté d'être un peu plus relevé.

Les portions sont en tout cas conséquentes : 675 g, pour un prix correct de 7,69 €.

N.F.



Les plats congolais débarquent en grande surface. (DELHAIZE)

Babyfood 2006 : 1,8 milliard d'€

Les mamans belges, toutefois, sont méfiantes !

DEVA ▽ C'est un marché en pleine croissance, qui a enregistré une progression de 12% l'année passée. Numico, le groupe dont fait partie Nutricia, est leader un peu partout dans le monde.

Mais il y a un hic : le marché belge. Les mamans de chez nous, à la différence, par exemple, des Françaises ou des Européennes de l'Est, sont méfiantes vis-à-vis des petits pots. La mère belge préfère préparer panades et repas elle-même. En Belgique, le marché total du babyfood représente en valeur 48 millions d'euros et 45% du chiffre concerne les petits pots (le reste va aux laits spécialisés). Olvarit, la marque belge de Nutricia (16 millions de repas en 2006), qui fête ses 50 ans ce dimanche (et invite pour l'occasion 50 bébés et leurs parents dans un resto trétoilé, *De Karmeliet* à Gand), a fait conduire à son compte une enquête

auprès de 24.000 mamans dans le monde, 618 en Belgique.

Résultats éloquentes : là où les bébés français consomment 146 kilos de petits pots par an, ou les Allemands 74 kilos, les bébés belges enregistrent les moins bons résultats : 36 kilos. Les arguments des mamans belges : ce que l'on prépare soi-même à la maison est frais (47%), on sait ce que ça contient (45%) et il y a

plus de vitamines et de minéraux (21%). Sur ces points, après avoir suivi en République tchèque tout le processus de production des panades, nous pouvons rassurer les mères belges ! Du contrôle sévère de la chaîne des sous-traitants (pas de pesticides, pas d'insecticides) à celui du produit fini, la sécurité du produit est LA question centrale...

N.F.

Pommes à 2°, sans O₂

Les fruits peuvent ainsi être conservés 11 mois, sans se dégrader !

DEVA ▽ Comment produire des panades de fruits toute l'année, alors que la récolte des pommes a lieu une fois l'an, en octobre ? Chez Nutricia, on a résolu la question de-

puis belle lurette et nous avons pu constater le résultat de visu, dans les immenses entrepôts d'Unikom, un des plus gros fournisseurs de l'usine tchèque. Capacité : 7.000 tonnes de pommes, essentiellement des golden.

Le secret pour conserver les fruits intacts depuis la dernière récolte d'octobre 2006 ? Un changement d'atmosphère ! L'oxygène est ramené de 21% à 1% seulement. On ajoute du nitrogène et du dioxyde de carbone et on réduit la t° ambiante à 2 degrés. Les cageots de 300 kilos que nous découvrons sont alors intacts, comme si la cueillette datait d'hier. Et, nous disent les spécialistes de Nutricia, les valeurs nutritionnelles des pommes sont parfaitement inchangées. Un peu comme si elles étaient en hibernation...

N.F.

100 ans de scoutisme

95.000 jeunes étaient déjà inscrits hier soir

BRUXELLES ▽ Quelque 95.000 jeunes se sont déjà inscrits pour le JAMBe, le point d'orgue, ce week-end, des fêtes organisées en Belgique pour célébrer le centenaire du scoutisme. Les jeunes vont se réunir à Bruxelles dimanche pour une journée de festivités dans les rues, parcs et places de la capitale. La journée se terminera par un show au stade Roi Baudouin. Le prince Philippe y sera présent. Le week-end de fête en Belgique est le plus grand événement des scouts à l'échelle mondiale cette année. En comparaison, le Jamboree mondial d'Angleterre avait réuni, fin

juillet 2006, 40.000 scouts et guides. Au parc du Cinquantenaire, 200 scouts francophones et flamands sensibiliseront le public aux objectifs du Millénaire et la solidarité Nord-Sud grâce au *Pont de la Solidarité*. Les scouts flamands s'installeront déjà à Bruxelles ce samedi. Treize camps seront dressés et le ministre flamand Bert Anciaux les visitera à vélo. Frank Vandembroucke, ministre flamand de l'Emploi, a également annoncé sa présence. Dimanche, des représentants des entités fédérales et d'autres institutions se retrouveront à 16 h, au stade Roi Baudouin. Le secrétaire général du Mouvement mondial des scouts et le Premier ministre Guy Verhofstadt sont notamment attendus.

△

DH La Dernière Heure - Les Sports : 02 744.44.55

Vice-Président du conseil d'administration et du comité permanent : Patrice Le Hodey. Administrateur délégué et éditeur responsable : François le Hodey. Rédacteur en chef : Hubert Leclercq. Rédaction : rue des Francs, 79 - 1040 Bruxelles - tél : (02) 211.28.49 - E-Mail : dh.redaction@saijm.com - Téléfax : (02) 211.28.70 - TVA : 403.508.716 - Internet : www.dhnet.be - Publicité RGP : (02) 211.29.29 - ING : 310-1801869-83 - Fax (abonnements et libraires) : (02) 744.45.55 - E-Mail : abonnements@saijm.com - Tarifs : -1 an : 215 € - 6 mois : 119 € - 3 mois : 61 € - Comptes : abonnements à domicile : 001-4185318-38 - Abonnements chèques libraire : 001-4185317-37 - Libraires : 001-4185316-36