

Une seconde peau à base de plantes: Migros collabore avec «Apeel» et continue d'œuvrer à la réduction du gaspillage alimentaire

L'entreprise américaine «Apeel Sciences» a mis au point une technologie innovante permettant de conserver plus longtemps les fruits et légumes grâce à une pellicule végétale. Première entreprise partenaire d'«Apeel», Migros commercialise en Suisse orientale des avocats dotés de cette pellicule garantissant une meilleure conservation. Migros témoigne ainsi une nouvelle fois de son engagement durable en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La pellicule d'«Apeel» est obtenue à partir de matériaux d'origine végétale. La plupart des fruits et légumes sont dotés d'une écorce ou d'une peau qui les protège. Cette tâche est remplie par les graisses végétales – les lipides et glycérolipides – présentes dans l'écorce, les graines et la pulpe de toutes les variétés de fruits et légumes. C'est précisément de ces lipides qu'est faite cette nouvelle couche de protection innovante. Elle maintient l'humidité à l'intérieur et l'oxygène à l'extérieur, ralentissant considérablement l'altération des produits.

Ainsi, les produits restent frais plus longtemps dans les magasins Migros, mais aussi chez les clients. Cela allonge la durée de consommation des produits, ce qui contribue également à la réduction du gaspillage alimentaire.

Pour les consommateurs, la consommation de denrées alimentaires dotées d'une pellicule de protection Apeel ne change rien. Cette dernière n'a aucun goût et peut être consommée sans problème.

La «seconde peau» est d'ores et déjà proposée sur les avocats dans les magasins de Suisse orientale. Si elle est bien accueillie, elle sera étendue à d'autres magasins de la Confédération et elle sera envisagée pour d'autres fruits et légumes. Denner, une filiale de Migros, propose également des avocats Apeel à titre d'essai.

À PROPOS D'APEEL

Apeel est une société qui s'engage contre la crise mondiale du gaspillage alimentaire en utilisant des outils fournis par la nature pour éviter le gaspillage en amont: une approche durable pour relever les enjeux croissants de l'alimentation mondiale. La technologie à base de matières végétales développée par l'entreprise aide les cultivateurs, les fournisseurs et les distributeurs à préserver la qualité des produits et à les garder frais plus longtemps afin de réduire le gaspillage alimentaire entre la source agricole, le linéaire de magasin et la cuisine familiale.

Fondée en 2012 grâce notamment à des fonds fournis par la Fondation Bill et Melinda Gates, Apeel entend réduire le gaspillage alimentaire post-récolte dans les pays émergents dépourvus d'un accès la réfrigération. Aujourd'hui, les procédés mis au point par Apeel ont fait leurs preuves en permettant de diminuer le pourcentage de gaspillage de douzaines de produits

conventionnels et de produits certifiés par l'autorité américaine USDA Organic. L'entreprise collabore avec des partenaires tels que petits agriculteurs et cultivateurs bio locaux jusqu'aux plus grandes marques et distributeurs alimentaires de la planète.

Fondée par son CEO James Rogers, PhD, Apeel compte parmi ses investisseurs GIC, Andreessen Horowitz, Viking Global Investors, Upfront Ventures, S2G Ventures, Powerplant Ventures, DBL Partners, la Fondation Bill & Melinda Gates, le département britannique du Développement international et la Fondation Rockefeller. La société est reconnue comme pionnier technologique du Forum économique mondial, Friend of Champions 12.3 et CNBC Disruptor 50 en 2020.

Une photo imprimable peut être téléchargée [ici](#).

Zurich, le 4 août 2020

Complément d'information pour la clientèle:

M-Infoline: tél. 0800 84 08 48

Complément d'information pour les médias:

Service de presse: tél. 058 570 38 38

media@migros.ch