



## ***Communiqué de presse***

# **AgroFresh obtient le prix de l'innovation de l'IVIF-2007**

## **Médaille d'or pour le Système Qualité SmartFresh<sup>SM</sup>**

**Paris / Stuttgart, 23 avril 2007** – L'édition 2007 du Concours de l'Innovation organisé dans le cadre du salon Intervitis-Interfructa qui a lieu à Stuttgart (Allemagne) du 22 au 26 avril, a réuni 70 entreprises de 6 pays différents. AgroFresh est sorti vainqueur des 5 finalistes de la catégorie „Technologies et systèmes de récolte et de conservation“.

### **Une quatrième récompense pour le Système Qualité SmartFresh**

A travers la médaille d'or du concours de l'innovation Intervitis-Interfructa 2007 le secteur fruit et légume allemand a reconnu la valeur de SmartFresh pour toute la filière. En 2006, AgroFresh s'était déjà illustré en remportant trois prix : le Prix Fructura (Belgique), le SIVAL d'Or et la médaille d'Or du SIFEL (France).

Le jury de Intervitis-Interfructa a récompensé le Système Qualité SmartFresh<sup>SM</sup>, -classé dans la catégorie „Technologies et systèmes de récolte et de conservation“- pour son profile résolument innovant. „Nous sommes très fiers de cette distinction“, a déclaré Karsten Holling, responsable commercial Allemagne chez AgroFresh, à l'issue de la remise des prix qui s'est déroulée le dimanche 22 avril, dans la «Alte Reithalle », située dans la capitale du Baden-Württemberg. Et d'ajouter : „Ce prix confirme une fois de plus que le secteur considère le Système Qualité SmartFresh<sup>SM</sup> comme une amélioration très significative des méthodes de stockage traditionnelles, qui profite de manière égale à toute la chaîne de valeur, du producteur au consommateur, en passant par le transporteur et le distributeur.“

## **Un procédé résolument innovant**

Le Système Qualité SmartFresh<sup>SM</sup> est un procédé qui permet de stocker et de transporter les fruits sensibles à l'éthylène tout en préservant leur qualité, leur fraîcheur et leur saveur, de la récolte jusqu'au consommateur.

Grâce au Système Qualité SmartFresh, le taux de pertes en fruits est très nettement réduit, notamment grâce au contrôle de l'échaudure. Pour le producteur, cela signifie une gestion des stocks beaucoup plus flexible, des coûts de production diminués et un taux de « pack-out » amélioré.

La grande distribution bénéficie également de ce procédé innovant : en 2006 des études comparatives réalisées par ACNielsen dans 24 magasins basés aux Pays-Bas ont démontré une nette augmentation du volume des ventes de pommes SmartFresh (12 %).

Quant au consommateur, il exprime de manière très claire sa préférence pour les pommes de qualité SmartFresh. En effet, des tests de dégustation de pommes organisés dans 5 points de vente d'une grande enseigne allemande en 2006 ont révélé que 75 % des consommateurs préfèrent les pommes de qualité SmartFresh.

L'objectif avoué d'AgroFresh est, en effet, de permettre au consommateur de déguster des pommes fraîches, croquantes et riches en vitamines tout au long de l'année.

[www.smartfresh.com](http://www.smartfresh.com) ou [www.agrofresh.com](http://www.agrofresh.com)