

Les légumes moches deviennent des capsules gourmandes

Dossier de la rédaction de H2o
November 2022

La startup israélienne Anina fait sécher des tranches de citrouille, de carotte et d'aubergine dans des récipients pour les plats cuisinés. Les légumes moches, qui ont consommé autant d'eau que les légumes beaux pour arriver à maturité, sont ainsi sauvés de la benne à ordures et transformés en capsules artistiques pour les plats cuisinés.

Beaucoup de légumes ne quittent même pas le champ de l'agriculteur. Jusqu'à la moitié de toutes les patates douces peuvent être laissées pourrir dans le sol parce qu'elles sont déformées. "30 et 50 % de tous les produits du monde occidental sont gaspillés et que l'une des raisons les plus douloureuses est simplement l'apparence des légumes et des fruits" rappelle Esti Brantz, cofondatrice de la startup basée à Ashdod. Le principe des gélules alimentaires est simple, les légumes sont coupés et séchés, sans ajout de conservateurs, puis pressés en une forme très fine semblable à du papier, appelée stratifiés. Ces stratifiés sont la matière première d'Anina, qui va ensuite les mouler en une capsule 3D qui peut être remplie d'autres légumes séchés, d'épices, de céréales, de riz et de pâtes, avec une durée de conservation d'au moins six mois.

Israel Valley - Anina Food Tech

À