

REUSSIR



**FRUITS ET
LÉGUMES**

par FLD et Réussir Fruits & Légumes

FRUIT

Petits fruits rouges

Le cassis, un “super-fruit” au gros potentiel

Publié le 3 juillet 2018 par Véronique Bargain - FLD

PRODUCTEUR DE FRUITS

TRANSFORMATION

PETITS FRUITS ROUGES

MYRTILLE,

CASSIS ET GROSEILLE

Les atouts santé du cassis ouvrent des perspectives intéressantes de développement du marché de ce “super-fruit”.



Ce sirop bio destiné tant aux adultes qu'aux enfants a gagné le 1er prix du concours d'innovation lancé par IBA, l'association internationale du cassis. © Véronique Bargain - FLD

À l'occasion du Congrès mondial du Cassis, les pays producteurs ont fait le point des innovations et recherches menées sur le cassis. Si en France, sur 7 000 t/an de cassis, 50 % sert à la fabrication de crème de cassis, 1 200 t sont désormais transformées en jus, sirop et coulis, 1 000 t en purée et compote, 800 t en confiture et gelée et 400 t en surgelé. Et dans le reste du monde, le cassis est surtout transformé en jus, purée, confiture et surgelé, voire consommé en frais (Europe centrale).

Cet article est réservé aux abonnés web Fruits & Légumes