

Institut Volcani : fruits et légumes n'ont plus de secrets

LE 27 janvier, les chercheurs de l'Institut de recherche agricole Volcani ont présenté les résultats de leurs travaux au centre Beit Dagan. Plusieurs restaurateurs et membres de l'Association israélienne des chefs de cuisine ont ainsi pu découvrir les dernières créations des spécialistes en agronomie : un pamplemousse plus facile à éplucher, des herbes aromatiques qui gardent 10 fois plus longtemps leur fraîcheur, des pois chiches plus digestes, des fraises à la chair plus tendre et

plus parfumée, etc. Commentaire de Nativ Dudaï, l'un des chercheurs : « *La preuve que nos produits sont universellement appréciés, c'est que nous avons même réussi à vendre du basilic en Italie, un pays pourtant réputé pour son pesto, une sauce à base de basilic frais, mariné avec des noix de pin et de l'ail, dans l'huile d'olive. Aujourd'hui, la plupart des fruits et légumes que vous trouvez sur les marchés sont des hybrides. Il faut 8 à 9 ans de recherche et de mises au point pour qu'une nouvelle souche soit*

produite et commercialisée. » Les fraises - Israël en consomme 20 000 tonnes par an - sont aussi l'objet de toutes les attentions du Centre Volcani, comme l'explique le Dr Nir Daï : « *Notre but est d'arriver à l'équilibre parfait entre la couleur, le goût, la teneur en sucre et l'acidité.* » Quant aux fruits, « *on a créé le Flamingo, un hybride réunissant les qualités du pomélo, de l'orange et de la clémentine, et qui contient du lycopène, un antioxydant de la famille des caroténoïdes efficace contre le cancer.* » D.J.