

INDUSTRIE



LÉGUMES EXOTIQUES

Ace inscrit le manioc et la banane plantain au menu

Jean-François Aubry | 29 avril 2014 |



Photo : Croustille de manioc

La jeune PME spécialisée dans le légume exotique lance une levée de fonds de 105 500 € pour soutenir son développement en Europe du Nord.

Créée en 2011, la société Ace International Foods s'est focalisée sur le créneau porteur des légumes exotiques surgelés. Frites de manioc, écrasés ou brindilles de patate douce, ou encore des cœurs de banane plantain figurent parmi les produits transformés proposés par le fournisseur, sous sa marque pure&simple by Ace, en restauration comme sur le marché GMS et les circuits spécialisés. Affichant un chiffre d'affaires de 150 000 euros en 2013, Ace compte déjà à son actif plusieurs clients comme Intermarché, Davigel, Disneyland, ou MDH Food Service « *Notre objectif est de faciliter*

la vie des consommateurs en leur délivrant des produits nouveaux qui ne demandent aucune connaissance spécifique en préparation comme en cuisson. C'est un esprit d'ouverture, de partage que nous proposons aujourd'hui, en lançant une campagne de financement participatif », explique Corinne Ajiñça, la directrice générale de la jeune PME. Le spécialiste des produits exotiques adaptés lance en effet une campagne de « crowdfunding » (finance participative) auprès de tout investisseur potentiel (sur le site : www.particeep.com/levees-de-fonds/by-ace). L'objectif est d'obtenir une levée de fonds d'environ 100 000 € pour accélérer son développement sur le marché européen, via la création de nouveaux produits et le développement de son réseau de distributeurs.

Plantain et manioc à portée de tous

Utilisée dans la cuisine asiatique, africaine et antillaise notamment, la banane plantain est, sous ces latitudes tropicales, l'équivalent de la pomme de terre. Elle est aussi appelée le légume fruit parce qu'il s'agit d'un fruit mais qui se consomme comme un légume, toujours cuit. Son problème pour conquérir le reste du monde ? Sa fragilité, la connaissance qu'elle nécessite pour savoir la choisir, la peler et enfin la cuisiner. D'où l'intérêt de la proposer en produit fini surgelé : « *En amenant le cœur du fruit, pré-frit, coupé et surgelé, nous pouvons recruter de nouveaux consommateurs et de nouveaux chefs qui n'osaient pas proposer ce produit, faute de savoir comment le préparer* », explique Corinne Ajiñça, qui croit également beaucoup aux atouts du manioc pour faire grossir les rangs de ces « légumes alternatifs ». Ce tubercule fétiche des aventuriers de Koh Lanta offre une chair blanche très intéressante en termes de saveur et de propriétés nutritionnelles. Dans ce domaine, Ace a lancé des Croustilles, une purée de manioc reformée en frite de 28 grammes, garantie sans gluten. « *Nous avons encore un gros travail à fournir pour démystifier ce produit encore méconnu mais nous sommes encouragés par un très bon accueil de la part des chefs qui l'ont essayé* », se félicite Corinne Ajiñça.

