

# Janny MT : une solution pour prolonger la durée de conservation des fruits et légumes

*Depuis 15 ans, la société Janny MT se développe sur le marché européen en proposant aux producteurs de fruits et légumes une solution pour prolonger la durée de commercialisation de leurs produits, sans machine et sans aucun produit chimique.*

Créée en 2009, l'entreprise Janny MT produit des modules de stockage hermétiques permettant, grâce à une membrane sélective au gaz, de recréer les conditions de l'atmosphère contrôlée. L'objectif est d'allonger la durée de vie du produit par la réduction du métabolisme. Le concept repose sur l'étanchéité totale entre le couvercle et la caisse-palette, ainsi que sur une membrane sélective au gaz. L'équipement fonctionne grâce à la respiration des fruits et des légumes qui vont consommer l'oxygène et les membranes sélectives qui vont laisser rentrer de petites quantités d'oxygène. On retrouve alors naturellement des conditions d'atmosphère contrôlée, c'est-à-dire 3% d'oxygène et 3% de gaz carbonique. L'équipement Janny MT permet de créer une installation composée de plusieurs modules, ce qui donne aux producteurs équipés de chambre froide conventionnelle, une flexibilité de stockage et de déstockage très pratique tout en respectant la qualité du produit.

Avoir de faibles teneurs en CO<sub>2</sub> lors d'une longue conservation permet de garder le goût originel du produit et d'éviter toute toxicité. Grâce au couvercle et au sac Sorbocal (chaux hydratée), il est possible de travailler sur les teneurs en CO<sub>2</sub> en fonction des variétés.



Cela représente une des révolutions en termes de longue conservation sans additif car l'équipement Janny MT peut obtenir des teneurs de CO<sub>2</sub> inférieures à 1% pour les produits sensibles (comme la poire Conférence ou les pommes Belle de Boskoop et Braeburn).

Les clients confirment leur satisfaction de la qualité des produits conservés dans les modules. Pierre-Marie Laduron, producteur de fruits à pépins biologiques à Warsage (Dalhem) : *"Depuis 20 ans, je produis des pommes et des poires de différentes variétés pour la vente au détail. Ne possédant que des frigos classiques, les modules Janny MT sont une bonne solution pour la conservation de mes fruits. Je garde environ 300 kg de pommes et de poires par module. La durée de conservation varie selon le type de produit. Par exemple, exceptionnellement cette année, j'ai réussi à conserver de la Delbarestivale jusqu'à la fin de mois de mars et de la Jonagold Decosta jusqu'au 10 juin. Grâce à la faible teneur en oxygène et au fort taux d'hygrométrie, je garde de la qualité et de la fermeté après le stockage. De plus, la perte de fruits due au pourrissement est réduite : s'il y en a un qui est contaminé, juste deux ou trois fruits à côté seront touchés. Il n'y a pas d'effet de pourriture en nid. Il faut évidemment être vigilant pendant la récolte et la préparation des fruits pour la conservation."*

Pierre-Marie ajoute que conserver des pommes et des poires biologiques dans des modules d'atmosphère contrôlée représente vraiment un avantage technique et économique pour les producteurs qui vendent au détail à la ferme.

Les modules JANNY MT apportent donc, en fonction des structures, des solutions économiques intéressantes, permettant de contrôler la mise en marché, le stockage et le déstockage du produit quel que soit son volume. Après les fruits, la société Janny MT offre maintenant des solutions de stockage pour les légumes, les fleurs et les champignons, amenant ainsi de nouvelles possibilités pour les producteurs.





# JANNY MT



modules individuels d'atmosphère contrôlée



## la qualité durable

Dans votre **chambre froide classique**, obtenez, **par unité**, l'**atmosphère contrôlée** de façon **naturelle**, selon vos besoins, à l'aide des modules **JANNY MT**



## avantages

- Allongement de la durée de vie par réduction du métabolisme
- Équilibre O2 - CO2 naturel
- Mise en place aisée
- Souplesse de vente
- Stockage et destockage par petits volumes
- Peu ou pas de perte de poids
- Maintien de la fraîcheur du fruit
- Faible investissement

## CONSERVEZ

(en fonction des variétés)

- Poire : 210 j
- Pomme : 330 j
- Prune : 50 j
- Kiwi : 140 j
- Cerise : 25 j
- Asperge : 25 j
- Poireau : 45 j
- Myrtille : 25 j
- Rose : 20 j

- Girofle : 56 j
- Tulipe : 20 j
- Pomme de terre nouvelle : 90 j
- Mâche : 15 j
- Fève : 28 j
- ...



Sté JANNY MT - La Condemine - 71260 Péronne - France

Tél.: +33 (0)3 85 23 96 20 - Fax : +33.(0)3 85 36 96 58 - jannymt@jannymt.com - www.jannymt.com