

C'est dans la demeure familiale, au milieu des vignes de Peronne, que la famille Janny a imaginé, développé et mis au point, pendant près de 10 ans, un conteneur sous atmosphère contrôlée qui permet de conserver les fruits et légumes, de quelques semaines à plusieurs mois, dans des conditions optimales.

Aujourd'hui, pour conserver les fruits et les légumes dans l'attente de leur distribution, on les stocke dans des chambres froides dont l'atmosphère est contrôlée, c'est-à-dire que la teneur en oxygène, en azote et en CO₂ est régulée ce qui, combiné au froid, permet de mettre les produits en "hibernation". Problème : ces chambres froides sous atmosphère contrôlée sont conçues pour des gros volumes, jusqu'à 300 T, et l'ouver-

type de couvercle. Le fruit garde son eau et son croquant, ne perd pas de poids et est vendu avec la même qualité qu'un fruit fraîchement cueilli, même après plusieurs semaines de conservation. "Nous avons beaucoup écouté nos clients pour répondre à leurs besoins" insiste Pierre Janny. "Parce qu'il permet de disposer de stocks de fruits sur de plus longues durées, comme les gros producteurs, notre procédé permet aux petits producteurs d'étaler la vente de leurs produits et ainsi de fidéliser et de conquérir de nouveaux clients".

ture des portes nécessite de déstocker entièrement et simultanément l'ensemble du contenu.

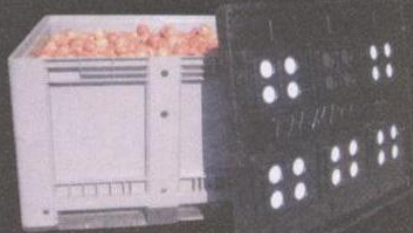
10 ANNEES DE DEVELOPPEMENT

En 1998, Pierre Janny s'intéresse à cette technique de stockage, pressentant qu'il y a une place pour un système alternatif à ces immenses chambres froides. "Je me suis d'abord intéressé à la pomme, qui représente 80 % du marché de la conservation et qui peut être stockée pendant plusieurs mois. Mais nous avons aussi fait des essais sur les fruits et légumes du monde entier, pour pouvoir travailler avec des produits de saison : kiwis, cerises, haricots verts du Sénégal etc."

Le talent de Pierre Janny va être de reproduire les conditions de conservation des chambres froides sous atmosphère contrôlée, mais dans des contenants de petits volumes, 300 kg de pommes peuvent ainsi être stockés dans un "palox", sorte de caisse plastique coiffée d'un couvercle, dans lequel un ingénieux système de membranes contrôle l'apport extérieur en oxygène et en azote et évacue le CO₂. Ces caisses sont ensuite stockées dans de sim-

UNE INNOVATION QUI S'IMPOSE

"Nous avons déposé des brevets sur le capot, le système de fermeture et les membranes" précise son fils Benoît. Le bac est fabriqué par un sous-traitant, les éléments du couvercle et des membranes étant assemblés sur place. Le conteneur est ensuite diffusé via les distributeurs de matériel agricole et arboricole. "Notre but est de nous implanter rapidement en France et de conquérir des parts de marché", annonce sa soeur Céline. "Nous cherchons aussi à nouer des partenariats pour diffuser notre procédé à l'étranger, étant déjà présent en Allemagne, en Suisse, en Italie et en Espagne".



Le MAT TIEMPO peut contenir jusqu'à 300 kg de pommes, pour plusieurs mois de conservation.

Et les chiffres sont probants : en 4 ans, l'entreprise est passée de 150 à 3 000 exemplaires vendus et espère atteindre 10 000 pièces d'ici deux ans. Un succès couronné par plusieurs prix, le dernier en date étant celui du Concours national d'aide à la création d'entreprises de tech-

MAT TIEMPO, l'innovation dans la conservation des fruits et légumes

nologies innovantes que le fils Benoît a reçu des mains de Valérie Pecresse courant juin. "N'oublions pas enfin", ajoute celui-ci, "que si nous avons développé notre procédé en interne essentiellement, nous avons bénéficié de l'accompagnement indispensable de nombreuses structures, au nombre desquelles la CCI bien sûr, OSEO, la chambre d'agriculture, l'ARIST, l'ADEM-VAL, des centres techniques et d'un incubateur local, PRÉMICE". Et la famille d'entrepreneur conserve la pêche, puisqu'elle est déjà en train d'adapter le procédé à d'autres fruits et légumes.

Contact

Vous avez, vous aussi, un projet ou une idée innovante ? Contactez votre CCI, Olivier Lienard
Tél. 03 85 42 36 12 / o.lienard@cci71.fr



L'assemblage des différents composants est assuré sur place, à la main.