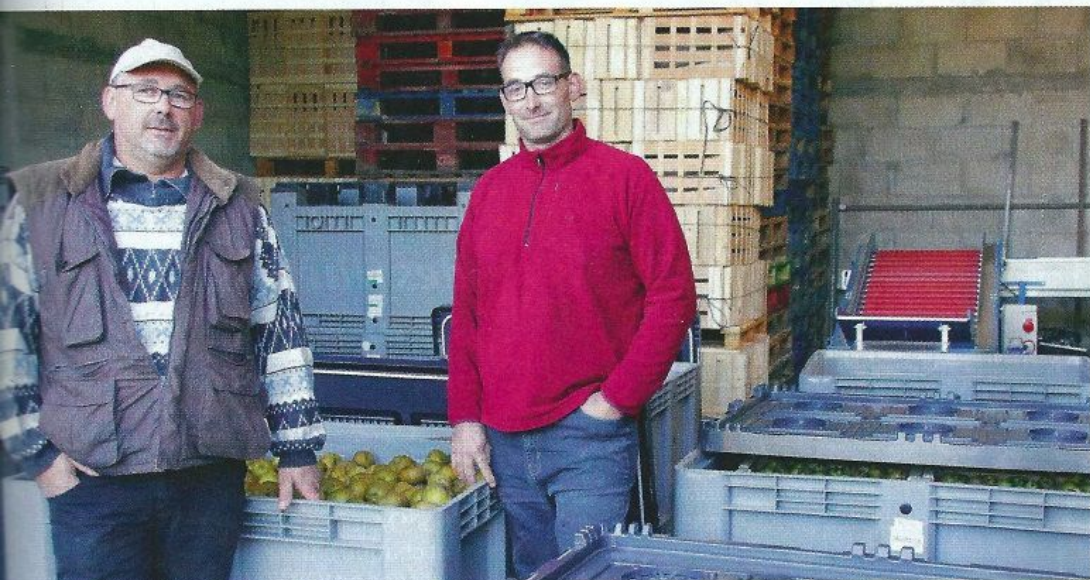


Depuis dix ans, Christophe et Cédric Viallet utilisent des modules individuels d'atmosphère contrôlée pour la conservation de leurs fruits à pépins.

# « Nos pommes sont conservées sous atmosphère contrôlée »



**Conservation.** Les modules qu'utilisent Christophe (à g.) et Cédric Viallet peuvent contenir jusqu'à 300 kg de pommes ou de poires. Placés en chambre froide, les fruits se conservent jusqu'à 330 jours pour les pommes et 240 pour les poires, sans altération. C. PENET

faut les refroidir à cœur avant de les refermer dans la chambre froide avec leur couvercle équipé d'un joint étanche et de 6 membranes sélectives au gaz», explique Cédric.

## MAINTIEN DE LA FRAÎCHEUR

L'objectif est de maintenir les fruits dans une ambiance comportant environ 1 à 2 % d'O<sub>2</sub> et 2 à 5 % de CO<sub>2</sub>. La réduction de la teneur en O<sub>2</sub> et une faible augmentation de la concentration en CO<sub>2</sub> permettent de ralentir le métabolisme du produit sans intoxication due au CO<sub>2</sub>. Pendant toute la durée du stockage, les deux frères surveillent les teneurs en O<sub>2</sub> et CO<sub>2</sub> dans chaque module, grâce à un analyseur de gaz. « Si besoin, nous ouvrons ou fermons les membranes », indiquent-ils. Les fruits sont maintenus ainsi jusqu'à ce que les stocks conservés en froid traditionnel soient épuisés. Lors de l'ouverture du module, les fruits sont progressivement réadaptés à l'air ambiant. « Les pommes et les poires conservent leur qualité gustative, leur coloration et leur croquance comme si elles venaient d'être récoltées. Elles restent bonnes à la vente pendant un mois », explique Christophe. Avec son stockage et déstockage en petits volumes, ce procédé nous laisse beaucoup de souplesse pour la commercialisation. Nous gérons l'ouverture des modules au fur et à mesure de nos ventes, ce qui nous permet d'écouler le maximum de produits en vente directe. »

De plus, l'avantage est aussi d'ordre économique. « Grâce à la conservation sous atmosphère contrôlée et à la vente directe, nos pommes sont vendues en moyenne sur l'année 1,30 €/kg, 2 €/kg pour les poires. Si nous n'avions que le froid traditionnel, on serait obligé de vendre nos fins de stocks auprès de grossistes à des prix bien inférieurs », concluent les deux associés. **Camille Penet**

### GAMME

#### Fruits variés

> Christophe et Cédric Viallet exploitent 60 ha dont :

- 20 ha de vergers : pommes, poires, cerises, abricots, prunes, coings, kiwis, noix, kakis.
- 5 ha de petits fruits : fraises, framboises, mures, groseilles.
- 1 ha de raisin de table.

> Le reste est exploité en céréales, herbe fourragère, quelques asperges et pommes de terre.

> L'ensemble des fruits est récolté à presque maturité, vendu à des grossistes, auprès de magasins de producteurs et marchés locaux.

Commercialiser des fruits toute l'année, c'est l'objectif que se sont fixés Christophe et Cédric Viallet, associés au sein de l'EARL « Les petits fruits de la forêt » à Agnin, dans l'Isère. Pour cela, ils ont investi dans des modules individuels d'atmosphère contrôlée Janny MT. « Ce système de conservation nous permet d'étaler nos ventes de pommes et poires jusqu'au début de l'été », expliquent les deux frères qui exploitent, entre autres, 20 ha de vergers et 6 ha de petits fruits et raisins de table. « Nous avons opté pour ce système après un premier essai concluant. Depuis, nous investissons chaque

année dans une vingtaine de nouveaux modules », indique Christophe. Il faut compter entre 380 et 400 € pour le palox et son couvercle.

Le procédé repose sur le contrôle de la respiration des produits. « De façon tout à fait naturelle, nous allongeons la durée de vie de nos fruits à pépins par réduction de leur métabolisme », poursuit l'arboriculteur. Les fruits, en priorité les variétés sensibles comme belchard chantecler, belle de Boskoop, reinette grise et reine des reinettes, sont récoltés directement dans les modules de 300 kg, placés par la suite dans la chambre froide à une température de 1 °C, entre 48 et 72 heures. « Il

## UNE CONSERVATION ADAPTÉE À DE NOMBREUX PRODUITS

Les modules individuels d'atmosphère contrôlée Janny MT peuvent être utilisés pour la conservation de nombreux fruits et légumes. La durée de celle-ci varie selon les produits : 330 jours pour les pommes, 50 jours pour les prunes,

140 jours pour les kiwis, 25 jours pour les cerises, 90 jours pour les pommes de terre nouvelles, 45 jours pour les poireaux, 25 jours pour les asperges, 15 jours pour les mâches, 20 jours pour les tulipes et les roses...