

🕒 19.04.2017, 00:01

Pertes et gaspi aux oubliettes



Les producteurs Bernard Duay, son fils Joseph, et Daniel Vouilloz (de g. à dr.) devant des modules dont la capacité de stockage est de l'ordre de 300kilos de pommes. LE NOUVELLISTE

PAR CHARLES MÉROZ

Trois producteurs utilisent un système inédit en Valais pour stocker leurs fruits et légumes. Leur durée de conservation s'en trouve ainsi fortement allongée.

Préserver la fraîcheur, la couleur et le goût des produits, éviter les pertes, gérer efficacement les pics et les creux de production, garantir une certaine souplesse en matière de vente: n'est-ce pas là le rêve de tout producteur de fruits et légumes? A Saxon, Daniel Vouilloz, Bernard Duay et son fils Joseph en ont fait leur credo. Ils travaillent étroitement avec Janny MT, une société française basée près de Mâcon, en Saône-et-Loire, et spécialisée dans le stockage des fruits et légumes.

Conservation naturelle

Pour faire simple, cette entreprise a mis au point un système naturel de conservation en atmosphère contrôlée qui se présente sous la forme de modules – ou palox – individuels étanches faciles d'utilisation et adaptés à chaque variété de produit. *«Le système repose sur trois piliers: le froid qui réduit l'intensité respiratoire des produits; l'hygrométrie qui permet de maintenir leur fraîcheur, leur poids et leur couleur,*

ainsi que les teneurs en oxygène et en dioxyde de carbone ramenées entre 1 et 5% qui permettent de ralentir leur métabolisme et d'allonger ainsi la durée de conservation», détaille Céline Kuentz, chargée du développement au sein de Janny MT, récemment de passage à Saxon.

Pas d'altération du goût

Daniel Vouilloz a été séduit par le procédé conçu par la société française: *«Les retombées sont très positives. La qualité des produits est irréprochable. On ne voit franchement pas de différence entre un légume fraîchement cueilli et le même légume qui a reposé quelque temps dans le module. Il n'y a aucune altération du goût. Pour nous, c'est inestimable.»*

Ses collègues Bernard et Joseph Duay ont mené l'expérience avec des poireaux qui doivent être récoltés avant les froids intenses: *«On les a entreposés durant trois mois dans un module. La pointe des feuilles commençait à se dessécher. A part ça, le produit était en parfait état»*, souligne Bernard Duay. Pour Joseph, le fils, *«le système permet le stockage des produits durant plusieurs mois. Il y a de la disponibilité pratiquement sur l'année. Les consommateurs ont tout à y gagner, car l'offre est ainsi diversifiée.»*

Gestion efficace des stocks

Le métier de maraîcher a subi des changements en profondeur ces dernières années en Valais. *«La configuration des entreprises a beaucoup évolué compte tenu des exigences de la grande distribution. Les maraîchers ont été contraints de se réorienter et d'adapter leur outil de production en se dirigeant notamment vers la vente directe»*, explique Vincent Günther, collaborateur à l'Office cantonal d'arboriculture et cultures maraîchères (SCI).

Daniel Vouilloz s'est notamment spécialisé dans la livraison de paniers à domicile, alors que les Duay père et fils opèrent dans le domaine de la vente directe. Autant d'activités nécessitant une gestion rigoureuse des récoltes, un contrôle précis des stocks disponibles et, au bout du compte, la garantie de fraîcheur des produits pour le consommateur. A noter que trois autres maraîchers de la région se sont intéressés récemment à cette innovation. De son côté, l'Etat du Valais appuie ce type d'initiatives favorables à la vente directe. *«Pour les modules en atmosphère contrôlée, le soutien financier s'élève à 30%, avec un plafond de 30000 francs par exploitation»*, note Jacques Rossier, chef de l'Office cantonal d'arboriculture et cultures maraîchères.

Pas forcément destiné à l'asperge

La méthode permet d'allonger la durée de conservation des choux-fleurs de trois à six semaines. Alors que la cueillette de l'asperge bat son plein en Valais, ce système est-il pertinent pour la préservation de ce produit de consommation immédiate? La société Janny MT indique que cette durée de conservation peut aisément passer de cinq jours en unité frigorifique conventionnelle à vingt-cinq jours en atmosphère contrôlée. Qu'en pense-t-on à l'Office SCI? *«Pour l'asperge, ce système peut permettre de mieux gérer la vente lors des pics de récolte, mais le circuit court reste l'objectif prioritaire pour ce légume fraîcheur par excellence»*, répond Vincent Günther. CM

PUBLICITÉ