

# Une conservation sous contrôle

Isabelle Pèlerin, directrice de l'exploitation agricole du lycée Louis Giraud, de Carpentras, a témoigné de son expérience des pallox Janny, dans le cadre d'une matinée Innov'action, organisée par la Chambre d'agriculture de Vaucluse, le 13 novembre.

**A**fin de maintenir la qualité visuelle et organoleptique des cerises, des raisins de table et des pommes, l'exploitation agricole du lycée Louis Giraud, à Carpentras-Serre, a choisi de travailler avec les pallox Janny. Ce système de stockage permet d'allonger la durée de vie des fruits par atmosphère contrôlée. Au sein de chaque pallox, l'atmosphère se charge en gaz carbonique et s'appauvrit en oxygène, grâce à la respiration naturelle des fruits. Associée au froid, cette technique permet de réduire la respiration des fruits et de limiter leur évolution. Isabelle Pèlerin, directrice de l'exploitation agricole, l'expérimente. Elle a témoigné sur cette technique de conservation aux côtés de la société Janny, dans le cadre d'une matinée Innov'action organisée par la Chambre d'agriculture de Vaucluse, le 13 novembre, sur le domaine Louis Giraud.

L'exploitation compte 40 hectares. Certifiée 'Haute valeur environnementale', elle produit 40 tonnes de raisin de table, 400 hl de raisin de cuve, 10 t de pommes en AB, 80 t de pommes en conversion, et 9 t de cerises. Une partie de ses produits est vendue via la boutique de producteurs installée au sein du lycée agricole. Une des premières motivations d'Isabelle Pèlerin, en utilisant ces pallox, était d'allonger la durée de conservation des fruits, afin d'étaler leur période de vente. « Le système de stockage des plateaux n'est pas contraignant » remarque-t-elle. « Chaque pallox contient environ 140 kilos de fruits en plateaux. Je mets moins de dix minutes à le remplir. » Les neuf pallox, dont s'est



Les partenaires de la matinée Innov'action sont réunis : la société Janny, le lycée Louis Giraud, Advvalor et Adequabio.

équipée l'exploitation cette année, sont stockés en chambre froide.

**La qualité est maintenue naturellement.** Les pallox sont clos par des couvercles étanches, dotés de six membranes assurant une perméabilité sélective aux gaz. Selon les types de fruits conservés, la société recommande de jouer sur le nombre de membranes ouvertes ou fermées. Une fois le couvercle placé, la teneur en oxygène du caisson diminue, tandis que l'augmentation de CO<sub>2</sub> est contrôlée. Le suivi des taux de gaz se fait sur place, pallox par pallox. « Chaque semaine, je relève ces valeurs et les notes sur les caisses » explique Isabelle Pèlerin. « Cela permet de rester serein ».

« Le métabolisme des fruits est alors ralenti naturellement, et leur durée de conservation s'en trouve largement augmentée, à condition que la qualité sanitaire soit impeccable au départ » précise Pierre Janny, président de Janny MT. « En sortie, les qualités visuelles et gustatives des fruits sont telles que les producteurs eux-mêmes n'arrivent parfois

pas à distinguer des fruits sortant des pallox, de ceux cueillis le matin même » déclare-t-il. « On a réussi à conserver les cerises avec un pédoncule vert durant plus de 25 jours. Le raisin conservé 4 mois a conservé sa rafle verte également » observe de son côté Isabelle Pèlerin.

**Développer la vente directe de produits locaux.** « Déstocker pallox par pallox est bien adapté à la vente directe : pendant toute la durée de stockage, la qualité est excellente. L'ouvre chaque pallox en fonction de la demande, de l'évolution des prix du marché. Cela offre une plus grande flexibilité dans la stratégie de commercialisation des produits à la boutique du lycée » constate-t-elle. Maintenir plus longtemps la qualité de ses fruits frais est un bon levier pour développer les circuits courts : un profondur de gamme disponible plus longtemps permet de mieux fidéliser ses clients, qui apprécient des fruits de qualité. « Nous avons davantage de temps

pour vendre en direct à de meilleurs prix, et nous avons moins besoin de vendre en gros pour anticiper la baisse de la qualité » estime Isabelle Pèlerin.

Sur le plan économique, la directrice de l'exploitation constate une diminution des pertes nettes, par anticipation des risques d'éclatement des cerises en particulier, grâce à une meilleure gestion des pics de production également. Ce mode de conservation permet des économies en évitant une perte de poids des fruits conservés et un déclassement de qualité. L'organisation du travail s'en trouve simplifiée également, en offrant plus de souplesse pour planifier les chantiers de récolte.

Quant à l'impact environnemental, Isabelle Pèlerin constate que ce mode de conservation ne nécessite aucun besoin énergétique supplémentaire. « Au contraire, la consommation énergétique de la chambre froide a même été réduite » observe-t-elle.

CÉCILE POURAIN

## Encourager à recycler

Deux partenaires opérationnels de l'exploitation du lycée agricole Louis Giraud sont intervenus lors de cette matinée innovaction. Objectif ? Sensibiliser le public, en majorité constitué de lycéens, futurs professionnels, à l'importance du recyclage sur l'exploitation agricole.

La société Advvalor est intervenue sur le recyclage des déchets générés par les activités agricoles. Elle a présenté les différents types de déchets plastiques, dont elle organise la logistique de collecte et de recyclage au niveau national. Elle a rappelé aux participants quelques consignes pour améliorer la collecte, en particulier concernant les bidons de produits phytosanitaires : ils doivent être rincés, égouttés et le bouchon stocké à part.

La société Adequabio a présenté le phytobarre, système de traitement des effluents phytosanitaires par évaporation et dégradation bactérienne en milieu liquide, en place sur l'exploitation depuis quatre ans. Ces bactéries photosynthétiques, que l'on retrouve naturellement en zones polluées, ont été étudiées pour traiter les déchets nucléaires. Elles dégradent les pesticides en se nourrissant des substrats azotés et carbonés qui les constituent. « La charge polluante est dégradée à plus de 95% » constate Daniel Garcia. Contrairement au Phytobac utilisé précédemment sur l'exploitation, ce procédé n'exige pas de maintenance. L'évaporation de l'eau contenue dans les bassins de stockage permet de compenser l'apport d'effluents d'une année sur l'autre et d'éviter de les verser dans l'environnement. Compter 5000 à 35 000 € pour une unité allant de 1 à 54 m<sup>3</sup>.

C.P.



Ce muscat de Hambourg a été récolté le 28 août : une partie a été mise en pallox Janny, l'autre non. La dégustation intervient après 14 semaines de stockage. « Le raisin en pallox est resté beaucoup plus aromatique » constate Isabelle Pèlerin.