

Avec les modules de conservation Janny MT

# Stocker ses cerises jusqu'à 25 jours

Les modules de conservation Janny MT permettent de prolonger la durée de vie des cerises jusqu'à 25 jours après récolte et offrent ainsi la possibilité de gérer habilement leur mise en marché. Rencontre avec deux producteurs utilisateurs dans le département du Rhône.

La cerise est, par essence, une production très spéculative, avec une mise en marché à flux tendu et une production qui peut rester sur l'arbre si d'aventure le prix n'est pas là... Mais il est aujourd'hui possible de gérer sa mise en marché et de pratiquer le stockage et le déstockage de petites et de grandes quantités de matière : la société Janny MT propose en effet, depuis quinze ans, des modules de stockage hermétiques permettant de recréer les conditions de l'atmosphère contrôlée, grâce à une membrane sélective au gaz.

En cerise, avec une chambre froide et un peu de technicité – récolter au bon moment, connaître les capacités de conservation des variétés, maîtriser le refroidissement avant mise en place du système –, il est ainsi possible de conserver des cerises avec une perte de poids très réduite et une préservation de la fraîcheur pendant quasiment un mois.

## 3 euros sur l'année

Gaël Brosse, arboriculteur installé avec ses parents à Rontalon, dans le Rhône, fait partie des premiers producteurs à avoir tenté l'expérience en 2005.

Producteur de cerises, pêches, poires et pommes sur 4 hectares, il écoule l'ensemble de la production de la société sur des marchés de détail dans la Loire



THEUR MASSON/PIRE IMAGE

## RENTABILITÉ

### Gérer sa mise en marché

Les modules permettent de :

- stocker pendant les pics de production et maintenir les prix de vente ;
- spéculer sur les cours ;
- créer des stocks tampon ;
- conserver avant les intempéries ;
- lisser la charge de travail pour optimiser la main-d'œuvre.

**Gaël Brosse, arboriculteur dans le Rhône, vend sa production de cerises sur des marchés de détail. Il utilise des modules Janny MT : « Quand la cerise est bonne, on la récolte, et on peut la stocker : une cerise sort ainsi à 3 euros sur l'année, ce qui est une bonne moyenne. Si je ne pouvais pas prolonger sur le mois d'août, je vendrais à prix cassé. »**

## EN CHIFFRES

### Combien ça coûte ?

Un module coûte aujourd'hui 400 euros HT. En considérant un amortissement sur dix ans, la part d'atmosphère contrôlée dans 1 kg de cerises s'évalue donc à 0,26 €. « Mais l'investissement peut tout à fait s'amortir en une ou deux saisons dès lors que les modules permettent la commercialisation à des prix satisfaisants de fruits qui seraient restés sur l'arbre ou qui auraient été bradés... », explique Benoît Janny, directeur de Janny MT. En termes d'entretien, les modules se conservent bien. « Évidemment, plus on fait de rotations et plus le risque de les abîmer est grand. Mais il n'y a pas de souci majeur de conservation. Les modules peuvent durer plus de 20 ans ! »

et la Saône-et-Loire. « En utilisant les modules Janny MT, je conserve la météo ! », s'amuse le producteur dont l'exploitation, à 500 m d'altitude, offre une production de cerises tardive (2 à 3 semaines après le Sud-Est, une semaine après les coteaux du Lyonnais). Stocker le beau temps, certes, mais aussi conserver la fraîcheur des produits et gérer d'éventuelles méventes en s'écartant des pics de pro-

## Les seuls à proposer de la cerise fraîche sur le mois d'août

duction. « Quand la cerise est bonne, on la récolte. Et on peut la stocker : ainsi, nous sommes quasiment les seuls à proposer de la cerise fraîche sur le mois d'août ! On vend au maximum sur chaque marché, et une cerise sort ainsi à 3 euros sur l'année, ce qui est une bonne moyenne. Si je ne pouvais pas tirer sur le mois d'août, je vendrais à prix cassé ! »

Et avec un coût de revient de 2 euros, la marge de

manœuvre est faible.

L'exploitation de Gaël et de ses parents a été pionnière dans l'utilisation des modules Janny MT. « On travaillait en étroite collaboration avec Christophe Gratadour, conseiller agricole à la chambre d'agriculture du Rhône, spécialisé sur l'utilisation de ce genre d'équipement. » Au départ, les modules sont utilisés pour des pommes, « pour maintenir la clientèle sur l'année. On peut aller d'une saison à une autre. Chaque variété a son potentiel ».

Puis, les exploitants y mettent de la cerise, pour gérer les



V. ORZOBAROTOLA

éventuelles méventes. Pour Pierre-Baptiste Bonjour, des vergers de Barbieux à Saint-Didier, les modules servent surtout à stocker des catégories de produits au moment où elles ne sont pas adaptées au marché de gros : de la burlat de petit calibre en début de mois de juin, par exemple. « En burlat, seul le gros calibre le marché de Lyon-Corbas en ce moment. Alors on stocke les petits calibres. On a déjà une quinzaine de modules remplis et on écoule la production, progressivement, sur des marchés de détail. On va aller jusqu'au 15 août », explique l'arboriculteur.

### Bien maîtriser le refroidissement

Une des étapes primordiales, dans la conservation des cerises, est celle du refroidissement : plus il est rapide, plus le potentiel de conservation de la cerise est maintenu. Et il est essentiel d'attendre que les cerises soient à deux degrés à cœur avant de refermer les modules. « Je laisse mes cerises refroidir pendant une nuit », explique Gaël Brosse.

L'atmosphère contrôlée s'obtient alors de manière naturelle, en deux à trois jours. L'équilibre est atteint de manière automatique.

Il est évidemment important de placer des fruits très sains dans les palox : rien de trop mûr, d'équeuté ou d'éclaté. « Le module n'est pas un hôpital ! », s'exclame Gaël, qui vérifie régulièrement que les quantités d'oxygène et d'azote sont bonnes.

Si la quantité d'oxygène descend trop, il faut ouvrir le couvercle. Certaines variétés se conservent mieux que d'autres : Coralyse, Edel Fingel et Starking, par

### COMMENT ÇA MARCHE

## Réduire le métabolisme

L'objectif est d'allonger la durée de vie du produit par réduction du métabolisme. Le concept repose ainsi 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 cerises qui vont consommer davantage d'oxygène que ce qu'en laisse entrer la membrane. On va ainsi créer naturellement les conditions de l'atmosphère contrôlée : 3 % d'oxygène et 3 % de gaz carbonique. Il y a 100 % d'hygrométrie dans les modules et moins de 1,5 % de perte en poids sur 25 jours de conservation de cerise. L'équipement est destiné à des unités de 150 kg de cerises, mais on peut tout à fait imaginer un stockage jusqu'à une centaine de tonnes.



FLEUR MASSON / PIXEL IMAGE

**Pierre-Baptiste Bonjour et son père contrôlent les paramètres de l'atmosphère à l'intérieur du module. Pour obtenir les conditions de l'atmosphère contrôlée, il faut environ 2 % d'oxygène et entre 4 et 5 % de gaz carbonique. La surface de membrane sélective à utiliser dépend de la température et de la quantité de cerises à l'intérieur du module, dans la limite maximale de 150 kg. On gère la surface de membrane grâce à des opercules plastiques que l'on peut ouvrir ou fermer : ainsi, à 2° C et pour 150 kg de cerise, il faut laisser quatre opercules ouverts.**

exemple, se conservent bien. Plus de 25 000 modules Janny MT ont déjà été commercialisés dans le monde. Ils s'adressent également aux

producteurs de poire, cerise, prune, groseille, cassis, châtaigne ou myrtille.

**Fleur Masson**

“**Votre partenaire innovation**”



Amandiers / Abricotiers / Pruniers



Cerisiers / Pêchers / Nectariniers

Pépinières  
**CROS**  
**VIGÜIER**

Saint Jean De Libron  
34500 BÉZIERS (Hérault)

Tél : +33 (0)4 67 900 600

Fax : +33 (0)4 99 43 45 85



Pommiers / Poiriers / Nashis



**star fruits**  
membre fondateur

[www.crosviguier.com](http://www.crosviguier.com)

bureau@crosviguier.com