



Le produit du mois : l'Asperge

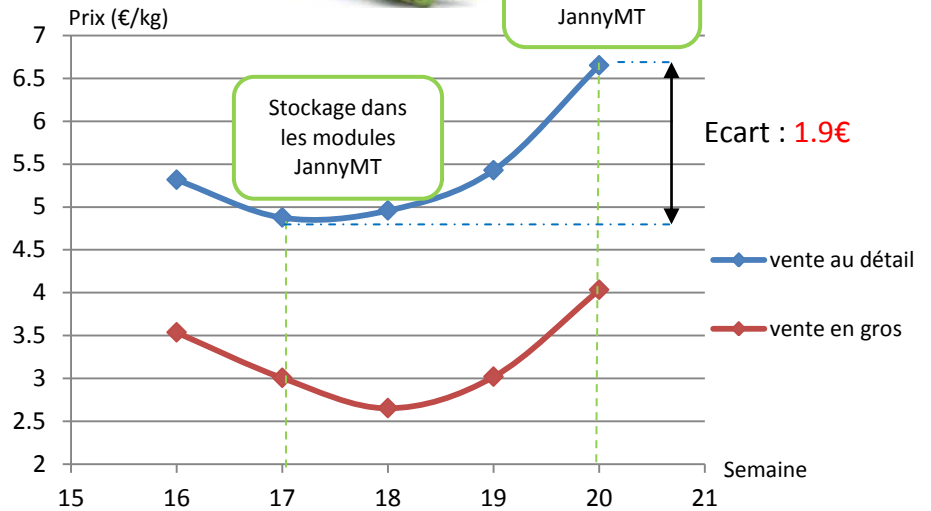
Conseils techniques :

- Asperge blanche : perte en eau de 3-4% entre champs et station

→ Solutions :

- Lavage/immersion
- Refroidissement rapide après récolte

JannyMT : la conservation en modules permet d'être **autonome** et **vendre quand le cours remonte**.

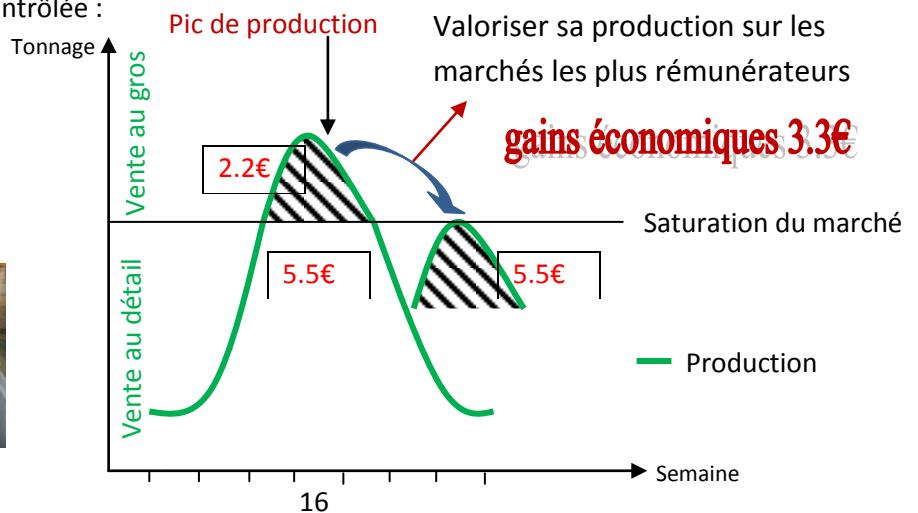


Titre : Cours de l'asperge violette cat I 16-22
(source : SNM) (moyenne 2009/2010/2011)

Modules Janny MT : Conservation stratégique

Avantages de la conservation en Atmosphère Contrôlée :

- Perte en poids <1.5%
- Flexibilité de 25j après récolte
- Qualité organoleptique conservée
- Couleur conservée
- Réduction du durcissement



TEMOIGNAGE



« Pour moi les atouts majeurs sont :
Se donner du temps pour trouver les meilleurs débouchés commerciaux possibles,

- Ne pas céder mes asperges à des prix trop bas lors de mon pic de production,
 - Pouvoir être le seul à proposer des asperges de qualité sur les marchés alors que la production française s'effondre.
 - Avoir des asperges en vente sur 14 semaines sur le même marché
- Mr Marchal, producteur dans l'Allier et Président de l'Association « Asperge Avenir »**

Objectif : Améliorer ses moyennes de lots

RAPPEL

Autres produits pouvant bénéficier de la technologie JannyMT :

- Prunes
- Cerises
- Châtaignes
- Kiwi
- Légumes
- Myrtilles
- Pommes
- Poires