



JANNY MT

MODULES INDIVIDUELS D'ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE



Avancée sur le stockage longue durée de la poire en module Janny MT

Mise en place du stockage

Dans la chambre froide classique, douze modules Janny MT sont mis en place. Dans chaque module : 300 kg de Poires Conférence avec un couvercle 6 membranes. Adjonction de chaux (« captacalfruit ») 10 kg/modules en sac perforé. Des poires témoins sont conservées dans la même chambre froide en caisses.



Dans un esprit très international, l'après midi du mardi 06 décembre s'est déroulé autour de 3 moments forts dans les locaux du « Gaec des fruits de Bourgogne » dirigé par Mr Geoffroy. Une trentaine de participants (dont des personnes de Pologne, Pays Bas, Suisse, Italie et Allemagne) ont pu suivre la présentation technique de M. Gratadour, responsable technique de la chambre d'agriculture du Rhône. L'ouverture des « modules Janny MT » a permis de montrer l'avancement des recherches et les bons résultats obtenus après 100 jours de conservation. De nombreux échanges techniques se sont déroulés autour d'un agrèage comparant les fruits conservés en froid classique, et

ceux conservés en modules « Janny MT ». Cette réunion a permis de faire ressortir les critères techniques principaux qui permettent de réussir la conservation des poires dans les modules Janny MT.

Résumé de l'intervention de Mr Gratadour (Chambre d'agriculture du Rhône)

Il est important de prendre conscience de la qualité des fruits à conserver. Le succès de la conservation est obtenu grâce à une conduite irréprochable du verger et un stade de cueille approprié pour l'atmosphère contrôlée. Si ces conditions préalables ne sont pas respectées la conservation en AC n'est pas recommandée. L'aspect sanitaire et physiologique, sont

deux éléments à prendre en compte. La fermeté à la récolte reste un très bon indicatif pour la poire tandis que pour la pomme, la couleur de fond (pour gala notamment et bicolores) et la régression d'amidon sont des outils d'aide à la récolte indispensables.

Les teneurs en Oxygène et gaz carbonique préconisées doivent être respectées afin d'éviter tous les désordres physiologiques durant la conservation (Exemple : poire conférence $O_2 > 2\%$ et $CO_2 < 2\%$). La poire est un fruit climactérique qui nécessite un suivi précis pour être cueillie au stade optimum. Il y a quelques changements de pratique à opérer pour les producteurs ayant l'habitude de travailler la poire en froid simple.

Suivi O₂/CO₂ et ouverture des modules Janny MT

Module N° 3	18 Août	26 Août	01/09	09/09	15/09	22/09	10/10	26/10	21/11	06/12
O ₂	Récolte	Fermeture du module	3,0	2,8	3,3	3,3	3,7	2,6	2,1	1,9
CO ₂			0,0	0,0	0,3	0,0	0,1	0,3	0,4	0,3



Évolution et comparaison de la fermeté

Fermeté à la récolte	« module Janny MT » 100 jours	« froid classique » 100 jours	Différence à 100 jours
5,5 kg/cm ²	4,69 kg/cm ²	4,49 kg/cm ²	5 %

Remarques : En sortie des modules « Janny MT », les poires sont restées très turgescents et ne montrent aucun signe de flétrissement. Le pédoncule a conservé sa coloration et nous n'avons aucune présence de cœur brun et/ou corps caverneux. Pour la suite de l'essai, nous allons pousser la conservation à 150 et 200 jours. Les résultats seront disponibles sur demande auprès de la société « Janny MT ».