

Le caisson magique de Janny MT

Grâce à Pierre Janny, la filière des fruits et légumes, a trouvé la solution pour mieux conserver ses produits frais,

réguler les cours et s'éviter ainsi une trop forte spéculation. Sa jeune société propose aussi des modules étanches pour le stockage et le transport en confinement.

Dans le petit village de Péronne, une jolie maison vigneronne abrite une jeune société innovante, fondée le 1^{er} mai 2009 par Pierre Janny.

Cet ingénieur agronome, également œnologue et longtemps directeur général adjoint du laboratoire d'analyses de Mâcon, a mis au point un procédé de conservation des fruits et légumes, breveté dans 85 pays, qui risque de modifier l'économie de toute une filière. « Mon père concrétise des années de recherche et de développement antérieures », indique son fils Benoît Janny, directeur général de Janny MT (un million d'euros de chiffre d'affaires attendu en 2012, dix personnes). De quoi s'agit-il ? D'un procédé entièrement naturel qui permet de ralentir la respiration des produits, donc leur maturité. Il se présente sous la forme d'un module, baptisé Mat Tiempo et doté d'une membrane sélective au gaz qui crée et régule l'atmosphère contrôlée.

Cette dernière abaisse entre 1 et 5 % la teneur d'oxygène de l'air habituellement de 20,9 %. À titre d'exemple, une pomme laissée à l'air libre ne se conserve qu'un mois et demi, quatre à cinq mois en chambre froide et jusqu'à un an avec le module Mat Tiempo, en préservant bien évidemment toutes les qualités organoleptiques du fruit.



Benoît Janny présente son module Mat Tiempo

Recherche de distributeurs grand export

« Cela procure une souplesse de déstockage qui offre ainsi l'opportunité de vendre sur une plus longue période et au bon moment en fonction des cours qui jouent souvent au yo-yo dans ce secteur », explique Benoît Janny.

Certes, des chambres sous atmosphère contrôlée existent déjà, mais, dès que l'on ouvre les portes, on doit tout déstocker. Ce système s'applique aussi aux fleurs. Une tulipe peut ainsi rester fraîche jusqu'à 20

jours. L'entreprise espère vendre jusqu'à 10 000 unités par an en France et à l'étranger.

La PME recherche actuellement des distributeurs exclusifs pour le grand export et envisage même de travailler sous licence, voire de monter des joint-venture. Janny MT fabrique également un caisson étanche, sorte de « Tupperware » géant, avec capteur d'oxygène pour le stockage et le transport en confinement. Il s'adapte parfaitement bien au transport d'archives et à celui de certains produits agroalimentaires oléagineux, comme les noix, noisettes ou amandes.