

■ Au cours de la visite d'un client à Soyécourt, Hugues Mollet a souhaité prouver que les endives étaient cultivées dans un environnement sans produit chimique. Pour cela, il n'a pas hésité à croquer dans une endive de 12 jours en pleine maturation. Il est imité par son client qui est immédiatement séduit. C'est ainsi qu'est née la Midinette cueillie à 12 jours au lieu des 21 conventionnels. Plus croquante, avec des feuilles plus solides et un taux de sucre garanti, c'est la star des cocktails de traiteurs renommés. 5 à 8 tonnes sont vendues par semaine, notamment sous la marque Rik et Rok d'Auchan qui souhaite par ce biais faciliter la consommation d'endives chez les enfants.

de reproduire le même schéma de production-vente pour la pomme de terre industrielle. En association avec huit autres producteurs et un professionnel de la vente, Alain Thuilliez, ils créent le bureau de vente Chipex. Après trois ans d'activités, Chipex commercialise 70 000 tonnes de pommes de terre par an, devenant ainsi un acteur influant du commerce de pommes de terre pour l'industrie en Europe.

*des partenariats avec d'autres agriculteurs. Avec un volume suffisant, nous pourrions développer une relation gagnant-gagnant avec les industriels européens et obtenir ainsi une vraie rémunération d'un produit, qui jusqu'à aujourd'hui était sous-payé.*

FANNY DEMALLE

Santerleg - 1, rue du Château  
80200 Soyécourt  
www.santerleg.com

produits finis, sans modifier le reste des recettes.

### De la volaille 5 fois par semaine : et pourquoi pas ?

A l'initiative de l'Association de Promotion de la Volaille Française, le mois de mars sera pour la première fois le mois de la volaille, Parrainée par Jean-Pierre Coffe, cette opération vous propose de découvrir l'extraordinaire diversité de la volaille française et les multiples façons de la préparer, cuisiner et présenter... Poulet, dinde, canard, pintade, coquelet, poule, chapon, poularde, oie, caille, vous avez le choix !

Actualité → La société bourguignonne Janny Mat Tiempo a mis au point un conteneur capable d'allonger la durée de vente des fruits et légumes.

## Le palox qui révolutionne la conservation des fruits et légumes

Conservés les fruits et légumes quelques semaines sans altérer ni la présentation, ni les qualités gustatives, c'est le défi qu'a relevé la société Janny Mat Tiempo située à Péronne... en Bourgogne. Dix années de recherches et de tests sur différents produits ont été nécessaires pour mettre au point le couvercle Tiempo Cap. Le principe est simple, il s'agit d'un palox fermé par un couvercle rigide percé de trous obturés par une membrane. Ce système crée une atmosphère contrôlée à l'intérieur du palox, en réduisant la teneur en oxygène et en augmentant la concen-

tration en dioxyde de carbone. Ce procédé ralentit naturellement le métabolisme du fruit, allongeant ainsi sa durée de conservation sans que le produit perde de poids.

Ce système est par exemple idéal pour allonger jusqu'à la mi-août la durée de vente de cerises cueillies de juin à juillet. "Dès que les volumes dépassent ma capacité de vente sur les marchés et que j'ai de quoi remplir un palox, je stocke. Et dès que j'ai un creux, parce que la pluie empêche la récolte ou parce qu'il y a moins de fruits sur les arbres, je déstocke. De cette façon, j'ai toujours des



300 kg de pommes par palox pour un destockage progressif.

cerises à proposer à mes clients", explique Alain Brosse, agriculteur dans le Rhône. En fonction des variétés, les modules Mat Tiempo permettent de conserver

des pommes jusqu'à 330 jours, des cerises jusqu'à 30 jours et des prunes jusqu'à 50 jours de manière naturelle. Des tests sont réalisés avec des résultats prometteurs sur des fraises, champignons, des asperges, du soja, des pommes de terre nouvelles... Le coût du bac de 610 litres avec couvercle rigide doté de la membrane est de 250 euros hors taxe, soit 0,09 euro sur un kilo de pommes amorti sur 7 ans.

FANNY DEMALLE

Société Janny Mat Tiempo  
La Condemine - 71260 Péronne  
www.mattiempo.com

### l'agenda

- **Foods and Goods** 26 et 27 mars à Paris porte de Versailles

Cinq salons spécialisés en un : MDD expo, Ethnic Food expo, Halal Food expo, Gourmet Food expo.

- **European Sandwich and Snack Show** 19 et 20 mars à Paris palais des congrès Salon européen de la filière snacking.

- **Matinée technique** le 25 mars à la plate-forme technologique de Dury  
Quels sont les enjeux de la création et du développement d'activités de transformation ?

23 février 2008 Agro-sphères