

Suisse romande



Romandie

Conservation des fruits

Organisé par M. Pierre Meylan (Domaine de Marcelin), une présentation d'un nouveau système de conservation des fruits s'est déroulée le 5 mai à Agrilogie-Marcelin. M. Janny de la société Mat Tiempo® a exposé les intérêts et précisé les caractéristiques du système de conservation Mat Tiempo, un nouveau concept individuel d'atmosphère contrôlée. Les fruits cueillis sont mis en palox, puis refroidis en frigo normal. Une fois la marchandise à température de conservation, les palox sont fermés avec un couvercle doté de membranes semi-perméables. Cette membrane brevetée permet une régulation passive des teneurs O₂-CO₂ par la respiration des fruits.



Module de conservation Mat Tiempo.

Le Mat Tiempo a fait ses preuves pour les pommes, cerises, prunes et kiwi. Le comportement d'autres espèces fruitières et légumières sont en cours d'évaluation. Informations: station.arboriculture@vd.ch ou 021 557 91 85, www.matttempo.com Gilles Andrey, SCA-Vaud

Ostschweiz



Ostschweiz

Edelbrandprämierung

Eine hohe Qualität und eine hervorragende Aufmachung prägten die 4. Ostschweizer Edelbrandprämierung, die am 25. April im

Bildungszentrum Mattenhof in Flawil stattfand. Von den 102 eingegangenen Proben erhielten 67 eine Auszeichnung. Neun Degustatoren beurteilten die Edelbrände nach den Kriterien Geruch und Sauberkeit, Frucht und Charakter, Geschmack sowie Harmonie.



Präsentation der Edelbrände.

Von den prämierten Edelbränden holte sich Andreas von Ow aus Büsingen den Sieg in den drei Gruppen «Apfel», «Birne und Quitte» sowie «Vieille und Liköre». Ernst Carniello aus Trogen gewann beim «Steinobst», Kurt Vedana aus Triesenberg bei «Wildfrüchte und Kräuter» sowie Erich und Susan Lüthi bei «Traube und Traubentrester».

Richard Hollenstein,
Fachstelle Obstbau, Flawil

Nordwest-, Zentral- schweiz, Mittelland



Zentralschweiz Auftakt zum Kirschenfest

Am 15. Juni findet das 12. Zentralschweizer Kirschenfest in Siebnen statt.

Am Kirschenfest möchten die Obstbauern die Kirschenkultur der Bevölkerung nahe bringen. Der Früchtehof Diethelm in Siebnen öffnet seinen Betrieb. Auf den Führungen unter den Kirschbäumen erfahren Sie alles Wissenswerte über Sorten, Pflege und Anbau. Weitere Attraktionen: Hofeigene

Aus den Regionen



Früchtehof Diethelm in Siebnen.

und regionale Kirschendesserts in der Festwirtschaft, Kirschen-Schaubrennerei, Plausch- und Schweizermeisterschaft im Kirschsteinspucken, Unterhaltung. Konrad Gmünder, Amt für Landwirtschaft und Obstbau Schwyz

Besofrisch

Versuchsbetrieb besichtigen

Max Martin und Hansruedi Bigler (Firma Maag) haben für die Obstproduzenten Solothurn und Bern eine Fachbesichtigung des Versuchsbetriebes in Coppet organisiert: Mittwoch, 25. Juni, 8.00 Uhr Abfahrt ab Wallierhof, mit Bus. Fahrt nach Coppet, anschliessend Besichtigung des Versuchsbetriebes. Nach dem Mittagessen Besichtigung eines Obst-, Gemüse- und Weinbaubetriebes. Rückfahrt ca. 18.00 Uhr. Anmeldung bis 1. Juni bei der Fachstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 in Riedholz Tel. 032 627 99 11.

Jürg Maurer, FOB Koppigen

Anzeige / Publicité

UN PROCÉDE REVOLUTIONNAIRE

MAT TIEMPO

POUR LA CONSERVATION DES FRUITS

**MODULES INDIVIDUELS
D'ATMOSPHERE CONTROLEE**
pommes, cerises, prunes, kiwis

- Equilibre O₂-CO₂ naturel
- Souplesse de vente
- Mise en place aisée
- Faible investissement
- Stockage et déstockage par petits volumes
- Maintenance de la fraîcheur du fruit (craquant, turgescence)
- Allongement de la durée de vie par réduction du métabolisme

exemple de conservation de pommes et selon la variété : par unité de 300Kg (⇔) jusqu'à 330 jours !!

Société JANNY - La Condemine - 71260 Péronne France - Tél. +33 (0)3 85 23 96 20
Fax +33 (0)3 84 36 96 58 - www.matttempo.com - Email: matttempo@wanadoo.fr

