

Janny MT : une solution pour dynamiser les ventes à la prochaine récolte de cerises

Spécialisée dans la post récolte, la société Janny MT a mis au point un procédé révolutionnaire pour la conservation des fruits, légumes, fleurs et champignons, sans aucun produit chimique. Elle nous livre ci-dessous quelques conseils et témoignage en vue de la prochaine campagne de cerises.

Créée en 2009, l'entreprise Janny MT produit des modules de stockage AC permettant, grâce à une membrane sélective au gaz, de recréer les conditions de l'atmosphère contrôlée. L'objectif est d'allonger la durée de vie du produit tout en respectant sa qualité et sa fraîcheur.

Les modules Janny MT conviennent parfaitement à la cerise et permettent de lui conserver jusqu'à 25 jours après la récolte, une queue bien verte, premier signe de fraîcheur. Ils s'adaptent aussi bien aux petites qu'aux grosses exploitations, à la vente directe qu'aux circuits de commercialisation via grossistes ou criées.

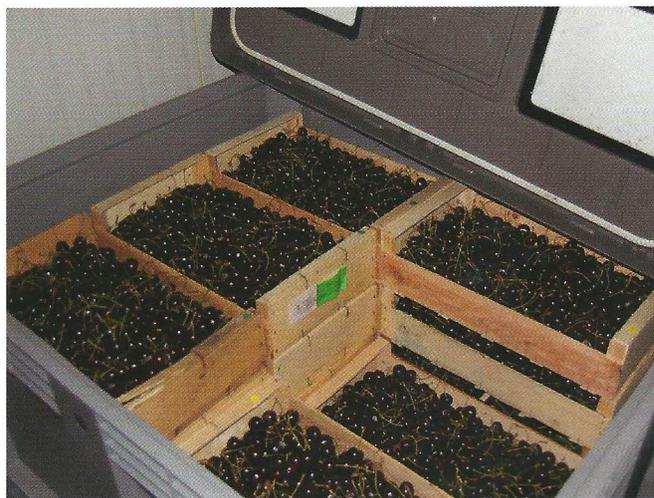
Le stockage en modules offre de nombreux avantages : il permet d'approvisionner les clients locaux sur une période plus longue, de résoudre le problème des pics de production, de limiter les pertes dues aux intempéries (grêles, orages) en anticipant la récolte et de valoriser la production au moment le plus opportun pour en obtenir le meilleur prix.



Le stade de cueillette est un paramètre important qui peut influencer le bon déroulement de la conservation des cerises. Pour une conservation réussie, il faut récolter des fruits en très bon état sanitaire et ne pas les récolter après de fortes pluies ou grêle. Le couvercle du module sera fermé après refroidissement à cœur. Il faut ensuite maintenir une température stable tout au long de la conservation et mesurer régulièrement les teneurs en O₂/CO₂.

Jean-Marc Binet, producteur de fruits et légumes à Nivelles, nous fait part de son expérience et de sa satisfaction du système. *"Depuis 3 ans, j'ai investi dans les modules Janny MT. Ils conviennent très bien à mon système de vente au détail. J'en possède actuellement 24. Ils me servent aussi bien pour les légumes que pour les cerises et les prunes. Cela me permet de réguler mes ventes et d'assurer un approvisionnement régulier à ma clientèle en vente directe."*

Grâce à ces modules, Jean-Marc peut compenser les creux et les pics de production, décaler la vente de la récolte de début de semaine sur la fin de semaine quand la demande est plus importante et faire face aux aléas du climat en anticipant la récolte.



"Je récolte mes cerises avant maturité complète. Je les refroidis d'abord dans les caisses en bois avant de placer celles-ci le lendemain dans le module. Je surveille régulièrement la teneur en O₂/CO₂ à l'aide de l'appareil de mesure Test Silver et règle les membranes du couvercle. Cela est très important pour avoir de bons résultats. Après 3 semaines, et même plus, je retrouve mes cerises aussi fraîches qu'à la cueillette, bien brillantes et la queue bien verte."

Malgré leur coût et la nécessité de disposer d'une chambre froide suffisamment grande, Jean-Marc est satisfait des modules Janny MT qui lui permettent de vendre sa production dans les meilleures conditions. Il apprécie également le soutien technique de l'équipe de Janny MT dont les conseils sont toujours utiles.