

## Agriculture | Réfrigération HDCOLD et thermothérapie adoptées par Les Vergers du Barry (47)



**Pinova, Granny, Gala, Golden, Pink Kiss ou encore Renoir. Les Vergers du Barry qui virent le jour il y a une trentaine d'années de cela sur les bords de Garonne près d'Aiguillon (47) produisent chaque année 2 000 tonnes de pommes. Depuis toujours, Daniel et Agnès Ballaster, les responsables, n'ont cessé de rechercher l'excellence agronomique. « Nous développons des pratiques agricoles raisonnées couplées à des produits utilisés dans la filière bio qui donnent du sens à notre métier et nous permettent de faire produire à la terre ce qu'elle a de meilleur en adaptant nos interventions. Dans cet esprit-là, ils viennent d'adopter un nouveau système de froid ainsi que la thermothérapie pour leurs pommes en post-récolte...**

« Permettre à la pomme de rester elle-même plus longtemps ». Tel est l'objectif énoncé par Pierre Ballaster, cogérant des Vergers du Barry (47), du nouveau système de froid HDCOLD adopté par l'entreprise ainsi que de la thermothérapie des pommes en post-cultures. En effet, avant ce procédé, les pommes placées dans les chambres froides se déshydrataient et s'abîmaient pour finir en déchet. Afin d'éviter de trop lourdes pertes, les Ballester eurent vent d'un nouveau procédé qui permettait à la pomme de se préserver plus longtemps, et ainsi, de les vendre toute l'année.

### Baisse du stress hydrique

Ce procédé a été pensé par l'entreprise montalbanaise Quercy Réfrigération qui a d'ailleurs déposé un brevet. Cette société possède un centre d'essais basé au MIN Montauban où elle a pu mener des recherches sur un processus de conservation des fruits sans résidu, sans pesticide et sans perte de poids, principalement des pommes. « Il permet l'abaissement du stress hydrique des pommes grâce à l'évaporation de l'eau à leur surface par différence de pression de vapeur d'eau. Ainsi, il maintient une humidité relative élevée et stable, sans adjonction d'eau. Cela génère de fortes économies d'électricité pouvant aller jusqu'à 40 %, une fraîcheur des produits de grande qualité et tout cela sans perte de poids. En longue conservation, notre système évite d'importantes pertes financières », souligne l'entreprise.

### Douche purificatrice

Mais alors comment cela fonctionne-t-il ? « Très concrètement, une fois les pommes récoltées,

nous les douchons pendant deux minutes avec une eau chauffée à 48 °C. C'est ce procédé qui est appelée la thermothérapie. Cette douche permet d'enlever les bactéries, les champignons. Nous pouvons ainsi passer 25 palox à la douche par heure. » Afin d'éviter un choc thermique, elles sont ensuite laissées au repos pendant quelques heures puis placées dans les sept chambres froides. Ces chambres froides fonctionnaient avant grâce à sept moteurs. Aujourd'hui, avec le nouveau système de réfrigération HDCOLD, un seul moteur fonctionne. « C'est un évapo surdimensionné qui impulse de l'humidité pour que la pomme soit préservée plus longtemps. Ainsi, nos fruits ne se déshydratent plus et nous pouvons les vendre toute l'année ». Ce nouveau procédé fonctionne grâce à une pompe à chaleur qui permet de produire aussi bien du chaud que du froid. « Ce qui est bénéfique aussi bien pour les fruits que pour les salariés surtout l'hiver. »

## 320 000 € d'EDF

Mais ce nouveau procédé a un coût : 400 000 €. Pour l'acquérir, Les Vergers du Barry ont été aidés à hauteur de 80 % par EDF dans le cadre de la prime EDF-CEE (Certificats d'Economie d'Energie). Instaurés le 13 juillet 2005, les CEE répondent aux objectifs fixés par une Directive Efficacité Energétique afin de lutter contre la surconsommation énergétique en France, avec la mobilisation des fournisseurs d'énergie, en aidant les consommateurs à consommer mieux et moins. C'est donc dans cet esprit-là et pour éviter de payer des pénalités et augmenter son empreinte carbone que le fournisseur d'accès EDF a aidé financièrement Les Vergers du Barry à la mise en place de ces outils qui permettent une économie d'énergie conséquente.



Sybille Rousseau

*Crédit Photo : Canal C  
Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 16/09/2010  
[Url de cet article](#)*