



Coopérative SICA à St Pol : Comment améliorer la conservation des brocolis ?

SICA à Saint Pol : 1^{er} groupement français de producteurs de légumes

FICHE TECHNIQUE

Client Final : Coopérative SICA (3 sites)

Lieu : St Pol (29)

Mise en service : juillet et septembre 2006

Puissance frigorifique :

P = 17 kW par site

Fluide frigorigène : R404A (-22 / +42 °C)

Capacité : Générateur Maja de 3 tonnes de glace en écaille par jour sur chaque site. La glace est stockée pendant quelques heures dans des silos de stockage sur mesure, en panneau isotherme, de 3m³ ou 6m³

Réalisation de l'affaire : Agence Landivisiau



L'équipe technico-commerciale :

Loïc Bouffaut (Chef d'agence), Yann Largouet (Chargé d'affaires), Alain Ficarelli (Resp. chantier), Pierre Kerdiles (Technicien), Pierre Le Floch (Technicien)

AVANTAGES DE L'OFFRE ARF

- Problématique Client : Comment améliorer la conservation des brocolis en Bretagne ?
 - perte de part de marché des producteurs bretons à cause des brocolis en provenance d'Espagne qui se conservent plus longtemps grâce à une technique de glaçage
- Assistance technique d'ARF :
 - étude avec le client pour allonger la conservation des brocolis de 3 à 6 jours
- Principe du glaçage des brocolis :
 - récolte des brocolis entre mai et septembre, leur température après récolte est comprise en moyenne entre 20 et 25°C, les brocolis sont placés « tête vers le haut » dans des cagettes munies d'un fond plastique puis recouvertes de glace en écaille, stockés ensuite dans des chambres froides à +6°C, avant d'être expédiés au plus vite à Rungis
- Augmentation des ventes de brocolis bretons sur la saison 2006 :
 - l'application de cette technique de glaçage aux brocolis a permis à la coopérative de dépasser son objectif de vente. Cette technique est applicable à d'autres légumes fragiles et à forte teneur en eau

