



Deux ans après son installation, Alexandre investit dans 2 containers maritimes étanches, isolés et équipés de groupes froid (fournisseur TB container, 21000€ par module de 30 m³). "Ca a été le jour et la nuit pour la conservation de mes légumes par rapport au stockage en bâtiment. Je peux stocker beaucoup plus longtemps et sereinement, sans craindre de dégâts de gel ou de rongeurs. Cela évite les récoltes fastidieuses à la brouette dans des conditions pénibles en hiver et me permet de plus d'implanter des engrais vert sur les parcelles de légumes libérées dès l'automne."

Stockage froid et humide

Les containers sont ouverts de 2 portes (façade et latérale) pour permettre un remplissage maximal en maintenant un accès facile et rapide aux différentes espèces stockées à l'intérieur. Un transpalette manuel permet un rangement optimal et une manipulation sans effort.

Avoir 2 modules permet de gérer des ambiances différentes :

1/ Stockage à 0,5°C humide pour les carottes (3-4 T), choux (2 T), radis noirs (1 T), céleris (2 T) et betteraves (1.5 T). L'humidité est maintenue par un arrosage de la dalle et des bacs plastiques remplis d'eau. Les légumes sont conditionnés en caisses plastiques 40 ou 60 L sur palette filmée.

2/ Stockage à 4°C sans humidité pour les pommes de terre (9 T). Alexandre assure une diminution progressive de la température de 20 à 4°C pour limiter la consommation et éviter de trop forcer sur le système frigorifique. Les palettes sont couvertes avec de la toile de jute ou des draps.



Stockage sec

Un troisième container est utilisé pour le stockage en ambiance tempérée sèche (13.5°C et 55% d'hygrométrie) des courges/échalote/oignon/maïs pop-corn. La pièce est équipée avec un aérotherme et un déshumidificateur électrique (80 €).



Aujourd'hui Alexandre est très satisfait de cette stratégie qui lui permet de limiter considérablement le trou de production pour ses livraisons en AMAP.