



Patrick travaille une gamme de produits très fragiles de légumes feuilles qu'il livre 2 fois par semaine en gros et demi-gros avec un objectif de qualité optimale.

Cave enterrée



Le choix de faire une cave enterrée à 2,20 m de profondeur a été motivé au départ pour économiser des calories et être autonome en énergie grâce à une éolienne. Les parois ont été faites en parpaings isolés à l'extérieur avec du polystyrène extrudé de 8 cm (2 couches au plafond). La chambre froide bénéficie ainsi d'une bonne humidité, d'une excellente inertie, et le maintien de la fraîcheur est optimal.

Seul bémol du dispositif enterré : le coût supplémentaire et la difficulté d'accès lié à la pente, qui ne permet pas de faire des chargements à niveau.

Chambre froide humide

La consigne est fixée à 0°C. Des bacs d'eau sont stockés à l'intérieur pour pouvoir bénéficier d'une eau très froide à 1°C permettant de tremper les légumes directement après la récolte pour diminuer la température à cœur et ralentir le processus de respiration, facteur prépondérant de qualité d'après Patrick (technique d'hydrocooling).

"On sous-estime très souvent le temps nécessaire pour descendre vraiment la température des légumes, cela vaut le coup de mettre un thermomètre dans ses palettes pour s'en rendre compte. Un produit refroidi à cœur rapidement sera toujours de meilleure qualité même après un stockage prolongé d'une semaine qu'un produit non réfrigéré après 1 journée de stockage".

Afin de maintenir une hygrométrie très élevée, Patrick arrose régulièrement le sol et les murs pour maintenir.

La chambre froide fait 26m³ (12m²*2,20m), surface que Patrick juge trop petite au vu de sa production.

Chambre froide sèche

Les oignons et pommes de terre sont stockés dans un chambre froide (0-3°C) sèche, de 9m²*2,20 m, auto-construite avec des panneaux sandwich.

Stockage des courges

Les courges sont stockées dans un local vitré, attendant au logement. Cette pièce descend à 10°C en hiver, elle est sèche et bien ventilée. « *Il ne faut pas de condensation* »

