



T.E.C.

Accroître la durée de conservation des pêches et abricots par un traitement à l'eau chaude.



Le projet T.E.C. (Traitement à l'Eau Chaude) développé par la société CROVARA, spécialisée dans l'innovation dans le secteur agricole, vise à introduire un nouveau système de traitement post-récolte des fruits à noyaux (pêches et abricots) basé sur un système de douchage à l'eau chaude.

Ce procédé nécessitant des consommations importantes en eau, l'enjeu du projet sera d'associer un niveau d'efficacité constant du traitement tout en développant un système optimisé et adapté au milieu industriel pour le recyclage de l'eau.

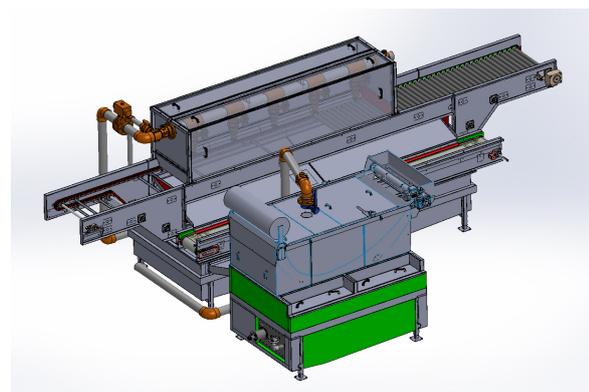
Le projet devrait permettre de réduire significativement les départs des pêches et abricots en pourriture, bio dans un premier temps, ce qui constitue aujourd'hui un frein réel au développement de cette filière.

Le procédé, s'il fait ses preuves, devrait à terme être adapté aux filières traditionnelles de production et limiter ainsi l'utilisation des intrants.

Le projet T.E.C. débutera en mars 2016 pour un programme de R&D de 18 mois.

Projet piloté par : CROVARA
Partenaires : Coopérative Teraneo, CTIFL

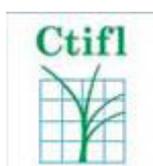
Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 189 K€ (pour un montant du projet de 420 K€)



CROVARA

INDUSTRIE

Teraneo



FranceAgriMer

