

Des chambres froides dernière génération

Nous vous avons parlé du système HDCOLD lors de nos deux derniers dossiers sur la conservation, revoici Benoit Duparc et Christophe Despierres, co-gérant de DPKL (société de R&D) avec la version HDCOLD II.

Fort de leur développement de 50 % sur le marché français et export en 2017, ce système est devenu tout simplement une évidence chez leurs clients du sud-ouest et du nord de la France. Tous ceux qui l'ont testé ont validé sans équivoque les résultats annoncés. Pour rappel, ce procédé est la seule méthode pour se passer totalement de dégivrage à + 0,0 °C même en période de récolte. L'absence de givre sur la batterie augmente le rendement des évaporateurs Natura HDCOLD® de manière exponentielle, et l'annulation des pressions de vapeur d'eau sur la surface des fruits connue sur les systèmes traditionnels (à chaque dégivrage et cycle de froid), favorise le repos de la pomme qui, n'ayant pas à lutter contre ce stress, ne développe pas certaines maladies connues comme le scald et autre, le traitement chimique n'est actuellement plus utilisé depuis 3 ans avec la gestion HDCOLD.

Comme l'évoque Christophe Despierres, « *ce n'est pas toujours simple d'expliquer une technique qui ne se voit pas à l'œil nu pendant le process, mais bien à l'état des produits à la sortie de conservation, mais nos clients sont de vrais experts, ils ne se trompent pas sur la qualité de leurs produits* ». Nombre de producteurs et metteurs en marché considèrent l'importance du choix de ce système, bien avant les nombreux procédés d'atmosphère contrôlée connus qui sont complémentaires mais qui ne répareront pas les désordres physiologiques liés à un déficit en hygrométrie ambiante.

Cette année 2017, plusieurs sites viennent d'être équipés de la version II. Les phases de tests ayant été validées en 2016, ces nouvelles applications répondent à des demandes naissantes



Chantier qui vient d'être mis en service, Brun Conditionnement, évaporateur HDCOLD, centrale au NH3/glycol prévue pour 5 000 t de stockage.

Système HD-COLD développé en partenariat avec Carel France. Des essais doivent être réalisés prochainement sur du melon afin de tester le temps de conservation gagné qui peut être commercialement très avantageux pour nos clients.

de leurs clients, outre le séchage qui a été adapté à de nouveaux produits, la dissécatation et la gestion de condensation viennent d'être mises en œuvre. La force de DPKL, c'est d'avoir des clients passionnés et de pouvoir répondre à chacune de leur demande toujours particulière grâce à un service automatisé sur mesure et une expérience renforcée chaque année.

« *En mettant nos synergies en commun, des demandes insolites (à ce jour inexpérimentées) sont faites régulièrement pour garantir les attentes novatrices d'un métier en constante évolution. Avec de nouvelles variétés qui réagissent parfois différemment, la technologie doit s'adapter à la nature, et non l'inverse, ainsi qu'aux habitudes des consommateurs qui changent considérablement chaque année* », estime Benoit Duparc. Les recherches de DPKL sont basées sur trois critères, 1=économie d'énergies, 2=0 % de pertes en conservations, et 3=qualités optimales de conservation : objectif atteint pour la phase 1 !

Un nouvel argument aide à booster les ventes, le ministère de l'Environnement vient de qualifier l'action du système HDCOLD en fiches CEE type industries, qui donne accès à l'aide la plus élevée des certificats d'économies d'énergies.



HD COLD

Une installation frigorifique innovante pour vos pommes qui vous assure :

- D'avoir des fruits à 100 % de leur teneur en eau toute l'année sans perte de poids.
- La diminution des maladies du froid liées au stress hydrique.
- De réaliser des économies d'énergies de plus de 40 %.
- Le fonctionnement sans programmation d'aucun système de dégivrage à 0 °C.
- Un pourcentage d'hygrométrie élevé et stable sans ajout de système d'humidification (97 %rh à 0 °C).

DPKL – Gardes – Piac – 82400 SAINT-PAUL-D'ESPIS
Tél. : 05 63 32 58 57 – E-mail : contact@hdcold.fr