

TECHNIQUE La société Crovara basée à Cavaillon va commercialiser un process innovant de thermothérapie qui permet d'asperger l'épiderme des fruits et de neutraliser les champignons.

La thermothérapie contre les maladies de conservation des fruits

« Les maladies telles que les champignons se développent même en post récolte dans les frigos. C'est un vrai problème, qui existe aussi dans la filière biologique où l'on n'utilise aucun produit phytosanitaire. Il y a, forcément, des risques de maladies supplémentaires » constate Lorenzo Crovara, président directeur général de la société Crovara, basée à Cavaillon, dans le Vaucluse. Cette société, filiale du groupe Maf Agrobotic, spécialisée dans la conception et la fabrication de machines spéciales dédiées à l'industrie agro alimentaire a développé, en 2014, un process en ligne innovant. Ce procédé révolutionnaire agroalimentaire utilise la thermothérapie pour lutter contre les maladies de conservation des fruits. Il s'agit d'une ligne de conditionnement qui utilise un système de douchage à haute température autour de 52° des fruits. « Le process applique de l'eau chaude à une température élevée sur une durée précise, soit un temps maximum d'exposition sur les fruits de 125 secondes. L'eau est ensuite recyclée. Ce système permet une meilleure conservation des fruits en flux frais, des fruits de



PIERRE-LOUIS BERGER

Lorenzo Crovara, président directeur général de la société Crovara, basée à Cavaillon, dans le Vaucluse

bouche. L'effet de ce système est tout à fait probant: l'application d'eau chaude sur des fruits à noyaux et à pépins permet de neutraliser les champignons, en particulier la moniliose pour les fruits à noyaux, surtout la pêche et la pêche nectarine. Après de nombreux essais avec l'application de ce procédé, on constate une diminution des pourris, du

nombre des fruits comportant des champignons au bout de 12 jours. Ces effets avaient déjà été établis et confirmés en laboratoire avec ce type de machine » explique Lorenzo Crovara.

Une machine facilement intégrable dans une exploitation

La moniliose est causée par un

champignon microscopique, qui s'attaque aux arbres fruitiers et à pépins. Les symptômes de la moniliose sont caractéristiques. Les fruits se recouvrent de taches marron et de points blancs formant des cercles concentriques. Il existe différentes formes de lutte contre la moniliose, préventive, curative et la lutte en post récolte avec ce procédé innovant de la société Crovara de lutte contre la pourriture des fruits. La société Crovara a mis au point ce process en s'appuyant sur des études du groupe de recherche en agriculture biologique (Grab) et du CTIFL et de plusieurs universitaires sur l'efficacité de la thermothérapie pour la conservation des fruits en post-récolte. Est-ce pour autant la fin des salles de frigorifiques? « Non, répond Lorenzo Crovara, car ce process va permettre de mieux conserver les fruits. Les salles frigorifiques ont toujours un rôle déterminant à jouer dans la conservation des fruits contre les maladies. » Le procédé Crovara – le nom commercial n'a pas encore dévoilé – est en cours de commercialisation (la commercialisation est prévue premier semestre 2016) et doit faire l'objet de plusieurs dépôts de brevets auprès de l'INPI (institut national de la propriété industrielle).

AU SALON TECH & BIO

■ L'industriel Lorenzo Crovara était présent au salon national Tech & Bio à Bourg lès Valence, les 23 et 24 septembre, sur le pôle arbo, pour expliquer son process innovant auprès des techniciens des chambres d'agriculture, des coopératives, des arboriculteurs, des conditionneurs et des expéditeurs. Ce procédé innovant a suscité beaucoup de curiosité et d'attention des nombreux professionnels sur la parcelle arbo et bio de la ferme du Valentin. Ces derniers ont toutefois demandé des explications sur le fonctionnement et les effets du douchage à eau chaude sur les fruits qui permet de neutraliser les champignons.

La société Crovara, qui a réalisé 2 millions d'euros de CA en 2014 n'a pas encore fixé le coût de cette machine. De petite taille, elle mesure seulement 3 mètres de long, elle peut être facilement intégrable dans une exploitation. « On s'adresse aux producteurs de fruits, aux conditionneurs et aux expéditeurs en agriculture biologique et en conventionnelle » conclut l'industriel.

PIERRE-LOUIS BERGER

chronique juridique

L'ACCRES : une installation moins coûteuse !

L'ACCRES (Aide au Chômeur Créant ou Reprenant une Entreprise) permet d'exonérer totalement les créateurs ou repreneurs d'entreprises de certaines cotisations sociales pendant 12 mois à compter de leur date d'affiliation au régime de non salarié à la MSA dans la limite d'un revenu annuel de 20988 euros pour 2015.

Les cotisations concernées sont celles dues par le chef d'exploitation (AMEXA, AVA/AVI et allocations familiales). En revanche, les contributions CSG-CRDS, les risques d'accident du travail (l'ATEXA), et la retraite complémentaire obligatoire (RCO) ne sont pas concernés par ce mécanisme. Attention: pour pouvoir bénéficier de l'ACCRES, l'activité agricole ne doit pas avoir été démarrée

avant de réaliser le dossier. De plus, le demandeur doit s'installer comme exploitant à titre principal sur une exploitation individuelle ou sociétaire et devra en exercer le contrôle. Ces conditions doivent être remplies pendant deux ans à compter de la création ou de la reprise. Les bénéficiaires potentiels de l'ACCRES sont définis par l'article L 5141-1 du code du travail. Y figurent notamment les demandeurs d'emploi indemnisés ou indemnisables. Ainsi, les futurs installés qui ont un statut de salarié doivent penser à rompre leur contrat de travail suffisamment tôt avant la date de l'installation pour pouvoir entrer dans cette catégorie. À noter également que la Loi Macron du 6 août 2015 a modifié les conditions pour accéder à l'ACCRES en supprimant la référence aux contrats emploi-jeune. Par conséquent, avoir entre 18 et 25 ans révolus et avoir moins de 30 ans en

étant non indemnisé ou reconnu handicapé ne sont désormais plus des conditions suffisantes pour accéder à l'ACCRES. Le formulaire de demande de l'ACCRES est à déposer auprès du centre de formalités des entreprises (CFE) lors de la déclaration ou reprise de l'entreprise et au plus tard le 45e jour suivant, en vue d'une instruction du dossier par l'URSSAF qui statue dans un délai de 1 mois. En cas de réponse favorable, l'URSSAF délivre une attestation d'admission au bénéfice de l'aide. L'absence de réponse dans le délai d'un mois vaut acceptation. Par ailleurs, le chef d'entreprise se voyant attribuer l'ACCRES pourra bénéficier de l'ARCE (aide à la reprise ou la création d'entreprise) versée par Pôle Emploi. Le montant de cette aide est égal à 45 % des allocations chômage restant dues, versées en deux fois.

CLAIRE LEBEAU

vient de paraître

Formation professionnelle

« La formation professionnelle continue » est un ouvrage de Claude Dubar paru aux éditions La Découverte dans le cadre de la collection Repères (www.collectionreperes.com).



10 euros

Cette sixième édition (124 pages en petit format), entièrement revue et mise à jour, trouve sa raison d'être dans l'évolution de la loi. Depuis mars 2014, une nouvelle législation régit en effet le domaine de la formation professionnelle continue. Après un chapitre d'explications sur l'origine de ce système, l'auteur s'interroge sur l'efficacité économique de ce dispositif. Il analyse ensuite les inégalités sociales du public concerné par ce type de formation avant d'effectuer quelques comparaisons internationales au regard du sys-

tème français. Le dernier chapitre est entièrement dédié au compte personnel de formation, qui est une vraie rupture par rapport à la conception historique de la formation professionnelle continue en France, avec une comparaison, là encore, entre le dispositif idéal selon l'auteur et le dispositif réel. Comme chaque volume de cette collection, les textes sont abondamment enrichis par des graphiques, des tableaux et des encadrés.

T. M.