

PROGRAMMES OPERATIONNELS FRUITS ET LEGUMES

DATE : 24/04/2020

OBJET :

- **Mesure 2.16 : Chaîne du froid, préservation du produit par le froid et autres moyens de conservation.**

Demande des professionnels :

Les professionnels demandent que soient intégrés les systèmes de brumisation en chambre froide.



Réponse de FranceAgriMer (UPO) :

Mesure 2.16 : OUI

Dans l'annexe W de la stratégie nationale en vigueur, le titre de action 2.16 est : «*Chaîne du froid, préservation du produit par le froid et autres moyens de conservation*».

La technique de la brumisation est une technique permettant de prolonger la vie des fruits et légumes.

De fait, il est possible de présenter aux PO des systèmes de brumisation en chambre froide à condition que les chambres de stockage, dans lesquelles est installé l'équipement, appartiennent à l'OP et aux adhérents de l'OP ou à une filiale détenue à plus de 90%.