



# Visite guidée de la station de Kervent

Un an après le début des travaux, la station de Kervent est totalement opérationnelle. En plus du rôle qu'elle assurait jusqu'à présent, la station possède aujourd'hui des équipements techniques qui lui permettent de réaliser des produits diversifiés et innovants. Kervent est par ailleurs engagée dans la démarche de certification IFS (International Food Standard) qui assure aux clients la sécurité alimentaire des légumes conditionnés.

## > Nouveau bâtiment administratif

Accueil visiteurs, bureaux, locaux pour les salariés, salle de réunion.



La salle de réunion

Des panneaux d'information facilitent la visite de la station



## > Certification et consignes à suivre

La certification IFS implique le respect de conditions d'hygiène très rigoureuses. Les montres et les bijoux sont interdits dans la station. Pour toute personne extérieure, le port de la blouse est obligatoire, ainsi que la charlotte dans certaines zones.

En dehors des salariés de la station, l'accès à la « salle blanche » et à la salle de lavage est interdit sans autorisation.



Suivez les indications qui figurent sur les panneaux...

... et utilisez les couloirs marqués au sol pour vous déplacer.



### > Auvent couvert de déchargement des légumes de plein champ



### > Salle blanche



*Des vitres permettent aux visiteurs de voir l'intérieur de la salle blanche.*

*La salle contient plusieurs lignes de petits conditionnements en tomates, mini-légumes ou autres produits. Elle permet aussi de réaliser des assortiments de légumes.*



### > Hall de réception et d'agrèage des légumes de plein champ



Bureau producteur

### > Salle de lavage



*Nouvelle chaîne de lavage et peseuse associative pour conditionner de la jeune pousse et de la mâche.*

## La station de Kervent en chiffres

- > 15 000 m<sup>2</sup> de surface couverte
- > Deux zones de réception de produits (tomates et plein champ)
- > Une « salle blanche » de 2000 m<sup>2</sup>
- > Une salle de lavage de 600 m<sup>2</sup>
- > Une calibreuse de tomates
- > 700 m<sup>2</sup> de chambre froide
- > 14 quais d'expédition

#### LE CONDITIONNEMENT DE LA JEUNE POUSSE ET DE LA MÂCHE

Le produit passe dans un premier bac de lavage où le bullage permet d'enlever la terre ou le sable des feuilles. Après la table de visite, le produit tombe dans un 2<sup>e</sup> bac d'eau à 3°C (hydrocooling). A la sortie de ce bac, un tapis égoutteur couplé à deux ventilateurs sèche le produit. Par l'intermédiaire du tapis élévateur, les jeunes pousses et la mâche montent sur la peseuse associative puis sont conditionnées en barquettes ou en colis de 1kg.



*A l'invitation du bureau de la station et du bureau tomate Sica, les expéditeurs ont visité la station de Kervent le 12 juin.*

