



L'AIR DU CHANGEMENT

Déméter

La maîtrise Naturelle de l'air, *Pour prolonger La conservation*

- ⌞ Solution **100% naturelle**
- ⌞ Conservation post-récolte **jusqu'à 10 jours**
- ⌞ Réduction des pertes **de -30%**
- ⌞ Optimisation énergétique des chambres froides



Un défi *majeur*

Contaminations microbiennes

Les micro-organismes présents dans l'air favorisent les contaminations croisées, dégradant rapidement la qualité sanitaire et commerciale des produits.

Vieillissement accéléré

Le **gaz éthylène**, naturellement émis par les fruits et légumes, accélère la maturation et réduit significativement leur durée de conservation.

Pertes et gaspillage mesurables

Entre **25 % et 45 %** des fruits et légumes sont perdus après récolte, principalement lors des phases de stockage et de conservation. Ces pertes représentent plusieurs milliards d'euros par an pour la filière et génèrent un gaspillage alimentaire évitable, souvent compensé par des solutions chimiques ou très énergivores.



La solution *Déméter par virea*

Virea est une solution **100 % naturelle et végétale** qui assainit l'air des espaces clos et prolonge la conservation des produits. En agissant directement sur l'air, la solution Virea crée un environnement plus sain et plus stable, qui ralentit naturellement le vieillissement des fruits et légumes.

Facile à intégrer dans les chambres froides **jusqu'à 500 m³**, Virea permet de réduire les pertes, de limiter le gaspillage alimentaire et de s'affranchir des traitements chimiques, tout en contribuant à une meilleure maîtrise des consommations énergétiques.

Le processus *Déméter*

La solution Déméter agit en continu sur l'air des espaces de stockage. Grâce à un diffuseur autonome, elle protège naturellement les produits frais en créant un environnement plus sain, sans altérer leur qualité, leur goût ou leur valeur nutritionnelle.

Une fois installée, la solution fonctionne seule, sans réglage, sans gestion quotidienne et sans contrainte pour les équipes. L'air devient ainsi un allié actif de la conservation, en toute simplicité.

— Conforme aux normes Européennes

EN1040 bactéricide

EN1275 fongicide

EN13727 bactéricide ms

EN14476 virucide



Les bénéfices clés *pour votre activité*

Des produits plus frais, plus longtemps

- Durée de conservation significativement allongée
- Fraîcheur, fermeté et aspect visuel préservés
- Forte réduction des pertes produits

Des installations plus performantes

- Encrassement des évaporateurs réduit
- Consommations énergétiques mieux maîtrisées

Un environnement plus sain

- Contaminations croisées limitées
- Qualité de l'air durablement améliorée
- Suppression des traitements chimiques post-récolte



Une solution adoptée par *les professionnels exigeants*



Maxime LAFRANCHESCINA

Meilleur Ouvrier de France (MOF), catégorie Primeur.

Utilise nos produits depuis plus de 4 ans au sein de son magasin Charly Primeur, à Seyssinet-Pariset, en Isère.

Son retour est sans équivoque :

« Ça nous est tous arrivé : on a une pomme qui est abîmée, et puis elle va venir, de manière assez rapide, contaminer celles qui sont au contact, ou même celles qui sont un petit peu plus éloignées. Mais, parce que nous ne faisons pas attention à la qualité de l'air ambiant de la chambre froide, cela pouvait arriver. On évite d'avoir du gaspillage, c'est vraiment de l'anti-gaspi, puisque 1 pomme, eh bien, c'est 1 pomme qui s'abîme, ce n'est pas 5 ou 6. »

— Vu dans un reportage [France 3](#)

virea

L'AIR DU CHANGEMENT



vireafrance



vireafrance

www.vireafrance.com