



Cultures

AUTOMNE
2026

Arboricole - Viticole - Maraîchère

en Val de Loire et ailleurs...

TENDANCE

Le vin se réinvente :
BiB, canette, tube et
machines offrent praticité,
découverte, conservation
et nouvelles expériences
de dégustation.

SUR LE TERRAIN

Poires Williams locales, distillation
traditionnelle, maturation patiente
et célèbre bouteille à la poire
prisonnière, la Poire d'Olivet
révèle un savoir-faire artisanal !

TECHNIQUE

La phytothérapie agricole
modernise l'usage des plantes
pour renforcer la santé des
cultures, entre savoir-faire
empirique, recherche et nouvelles
solutions de biocontrôle.

Transmission.

Un agriculteur sur deux partira à la retraite d'ici 2030.
Comment renouveler les générations tout en assurant
la viabilité des exploitations ? La rédaction fait le point.



Calsun[®]/Calshield



CARBONATE DE CALCIUM

Gestion du stress thermique et préservation de la récolte

Points Forts

- Film protecteur : limite les coups de soleil
- Maintient l'activité photosynthétique
- Diffusion optimale de la lumière
- Formulation liquide, simple d'utilisation et sans risque pour le matériel

Non traité



Calsun[®]/Calshield



-50%
de dégâts de
coups de
soleil

Rendement
préservé
+12%

UPL France SAS - Tour W - 102 Terrasse Boieldieu - 92800 PUTEAUX - UPL France est titulaire de l'agrément phytosanitaire N°9200008 : Distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels. CALSUN[®] / CALSHIELD : ® Marque enregistrée UPL Mauritius Limited - EMB Fabricant : DECCO Italia, UPL company. Certification FPR n° DE.2512 - Composition : Carbonate de calcium (60% p/p) - Formulation : suspension concentrée. P101 : En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. P270 : Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée. Consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>

UPL France SAS - Tour W - 102 Terrasse Boieldieu - 92800 PUTEAUX

Tél. : 01 46 35 92 00 - e-mail : contact.uplfrance@upl-ltd.com

www.uplcorp.com/fr



04 Brèves

08 Sur le terrain *On a testé pour vous... la Poire d'Olivet*

10 Analyse *Biocontrôle : entre promesses et réalités du terrain*



13 Dossier *Transmission des exploitations : une décennie décisive*

16 Zoom sur *Le citron caviar, une explosion de saveurs*

18 Technique *Phytothérapie agricole : du savoir empirique à une pratique professionnelle*



23 Insolite *« Le Lachiver », bientôt 30 ans de mémoire rurale !*



24 Économie *Agrivoltaïsme : rentable, mais à quelles conditions ?*

Les défis de demain

Le monde agricole est touché par une crise multifactorielle. Flambée des coûts de l'énergie, concurrence internationale, épisodes de canicule, sécheresses répétées, contexte économique global, incertitude liée aux échéances présidentielles...

Dans ce contexte, l'avenir du monde agricole se dessine pourtant dès aujourd'hui, en misant notamment sur l'évolution des pratiques, l'innovation, l'utilisation de l'intelligence artificielle, la recherche d'une distribution plus locale ou encore la diversification des revenus. En effet, d'ici 2030, près

d'un agriculteur sur deux prendra sa retraite. Une nouvelle génération de professionnels aux attentes et aux profils différents de ceux de leurs aînés va progressivement s'installer au sein des exploitations. Elle aura de nombreux défis à relever pour construire une agriculture 2.0 résiliente, capable de surmonter les crises et de s'adapter aux exigences écologiques de demain. Vous trouverez dans ce numéro quelques illustrations des défis à venir et des solutions potentielles pour y répondre. Bonne lecture.

La rédaction

27 Matériel *Dyostem® : lire la vigne avant les vendanges*

29 Décryptage *L'oïdium*



30 Portrait *Ludovic Le Gall, cœur de pirate*



sujets
viticulture



sujets
arboriculture



sujets
maraîchage



LE SIVAL 2027 DANS LES STARTING-BLOCKS

Salon incontournable, le SIVAL 2027 se tiendra du 12 au 14 janvier prochain au Parc des Expositions d'Angers. Réparti sur 34 000 m² d'exposition, l'événement rassemblera 700 exposants et accueillera près de 25 000 professionnels venus de toute la France et de l'étranger. Arboriculture, maraîchage, viticulture, horticulture et semences y seront représentés. Les visiteurs pourront découvrir les dernières innovations en agroécologie, machinerie, biocontrôle et outils numériques, tout en participant à de nombreuses conférences et rencontres d'experts. Le concours SIVAL Innovation viendra également récompenser les solutions les plus prometteuses du secteur.



© Régine Lemarchand



ARRACHAGE DES VIGNES : LES DEMANDES DE PAIEMENT OUVERTES

Le dispositif national d'aide à l'arrachage définitif des vignes entre dans sa phase opérationnelle. Les exploitants dont la demande a été approuvée et qui ont réalisé l'arrachage peuvent désormais demander leur paiement en ligne. La démarche est ouverte jusqu'au 1^{er} mars 2027 à 12 h. L'arrachage doit avoir été déclaré auprès des douanes, via le portail PARCEL, au plus tard le 1^{er} février 2027, avec le code « arrachage aidé 2026-2027 ». Une seule demande de paiement doit être déposée, une fois tous les arrachages et déclarations effectués. Le montant de l'aide est fixé à 4 000 € par hectare.

UN VIN PROPULSÉ PAR DICAPRIO

Après Taylor Swift, Leonardo DiCaprio a lui aussi permis à un vin de connaître un succès inattendu ! Le vin espagnol Los Conejos Malditos a en effet vu ses ventes boostées après être apparu dans le film « Une Bataille après l'autre ». Produit en Espagne par Bodegas Más Que Vinos, ce vin doit aussi sa notoriété aux « lapins maudits », dévorant les vignes pour se nourrir des raisins juteux et figurant sur l'étiquette des bouteilles en guise de clin d'œil. Surpris de découvrir leur produit à l'écran, les producteurs du vin ont rapidement constaté l'impact mondial de cette visibilité. Une simple apparition à l'image a ainsi transformé ce vin à moins de dix euros en véritable phénomène !



© DR



© DR

VITIVINI

13.14.15.16

OCTOBRE 2026

au Millesium d'Épernay

1

4ÈME
ÉDITION

© COCHET CONCEPT - EPERNAY

www.salonvitivini.fr

GROUPE P7 | M04 FONGICIDE



ADAMA

SYNCITY® VINERGY®

La nouveauté implacable
contre le Mildiou et le Black Rot !



Une formulation
unique pour la
protection de la vigne

- Association unique de Felpel et de Phosphonate de Potassium : gestion des résistances
- Polyvalence Mildiou et Black Rot
- ADAMA est LA RÉFÉRENCE sur le marché des fongicides à base de Felpel



ADAMA France s.a.s | 33 rue de Verdun | 92156 Suresnes Cedex | Tél. : 01 41 47 33 33 | www.adama.com

ADAMA.COM

FONGICIDE



SYNCITY® / VINERGY® : AMM N°2230121-SC - Suspension concentrée - 300 g/l de Felpel + 670 g/l de Phosphonate de potassium - Attention - H317 • H319 • H351 • EUH208 • EUH401
Respectez les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi mentionnés sur l'étiquette du produit et/ou consultez www.adama.com et/ou www.phytodata.com. Avant toute utilisation, assurez vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>. ©Marque déposée Adama France s.a.s. - RCS N° 349428532. Agrément n° IF01696 : Distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels. Septembre 2026.
Annule et remplace toute version précédente.



SYNCITY® / VINERGY®
ATTENTION

H317 : Peut provoquer une allergie cutanée.

H319 : Provoque une sévère irritation des yeux.

H351 : Susceptible de provoquer le cancer.

EUH208 : Contient 1,2-benzisothiazol-3(2H)-one. Peut produire une réaction allergique.

EUH401 : Respecter les instructions d'utilisation afin d'éviter les risques pour la santé humaine et l'environnement.



**PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION.
AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.**

ALORS, FRUIT OU LÉGUME ?

Tomate, courgette, avocat, poivron, olive... Ces aliments que nous considérons souvent comme des légumes alimentent un éternel débat. D'un point de vue botanique, ils sont pourtant des fruits car ils proviennent d'une fleur et contiennent des graines, des pépins ou un noyau. La tomate, la courgette ou le poivron répondent ainsi à la définition scientifique du fruit. Toutefois, leur saveur peu sucrée et leur utilisation dans des plats salés en cuisine les classent parmi les légumes. Finalement, les deux réponses peuvent être justes selon le point de vue adopté. De quoi, enfin, clore le sujet.



© DR

LES VINS DE SAVOIE À L'HONNEUR À HONG KONG !

En mai, les vins de Savoie ont connu une belle mise en lumière à Hong Kong dans le cadre du French GourMay Food & Wine Festival, rendez-vous consacré à la gastronomie française depuis 1993. Plus de 150 restaurants et bars à vin ont proposé des sélections et des accords autour des vins savoyards, tandis que des ateliers ont été organisés pour les sommeliers et les futurs professionnels. Cette opération visait à renforcer la notoriété du vignoble en Asie du Sud-Est, où la région ne représente encore que 2 % de ses ventes. Les vins de Savoie y sont notamment appréciés pour leur fraîcheur et leur minéralité.



AGRIVITIEVENTS REPREND L'ORGANISATION DU SITEVI

À partir de novembre 2027, AgriVitiEvents prendra en main le SITEVI, salon international de référence pour les filières vitivinicoles, arboricoles et oléicoles. Fort de son expérience dans l'organisation de salons agricoles, AgriVitiEvents entend poursuivre l'histoire du SITEVI tout en lui donnant un nouvel élan. Les objectifs ? L'adaptation aux transitions agricoles, technologiques et environnementales, la mise en valeur des innovations et des savoir-faire, le développement de l'attractivité internationale du salon, et l'amélioration de l'expérience exposants et visiteurs.

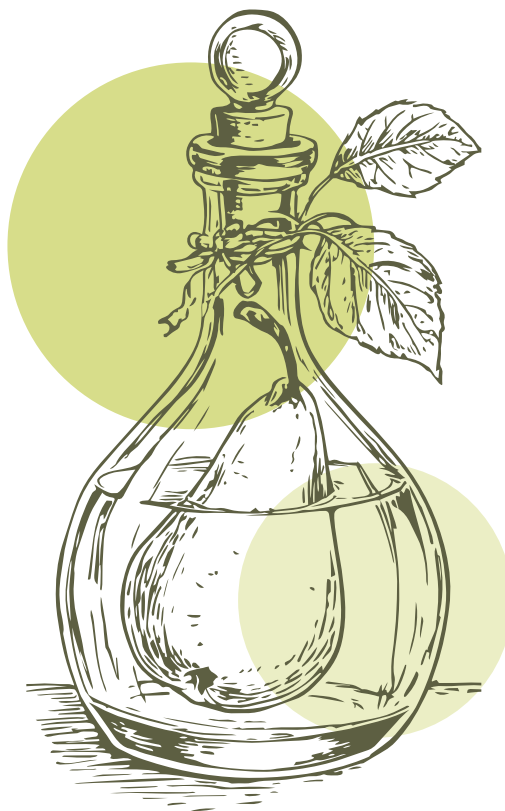


On a testé pour vous... la Poire d'Olivet

Elle est l'une des grandes spécialités de l'Orléanais et perpétue un savoir-faire transmis depuis des décennies. Élaborée à partir de poires Williams locales, la Poire d'Olivet mise sur des fruits de qualité, le temps et une fabrication artisanale.

À Olivet, la poire n'est pas seulement un fruit de saison : elle est une véritable signature locale ! Produite par Covifruit, la Poire d'Olivet est fabriquée exclusivement à partir de poires Williams cultivées dans l'Orléanais. Ce terroir offre des conditions favorables à la culture de ce fruit, dont les qualités aromatiques constituent la base de cette eau-de-vie titrant 50°.

Chaque année, plus de 100 tonnes de poires sont récoltées à la main lorsqu'elles arrivent à maturité. Après leur transformation, elles permettent de produire environ 10 000 litres d'eau-de-vie, preuve d'une sélection exigeante où seule une partie du fruit finit dans les bouteilles.



Une fabrication qui prend son temps

Ce qui frappe en découvrant la Poire d'Olivet, c'est l'importance accordée au temps. Les poires sont distillées selon un procédé traditionnel avant de poursuivre leur maturation durant plusieurs années. L'ensemble des étapes de production est réalisé sur le site historique d'Olivet, où les équipes maîtrisent toute la chaîne de fabrication.

Cette patience permet de développer un alcool particulièrement parfumé, où le caractère de la poire Williams reste au premier plan. Chez Covifruit, certains spiritueux nécessitent jusqu'à cinq années avant d'être proposés à la dégustation, illustrant une philosophie qui privilégie la qualité par rapport à la rapidité.





La surprenante bouteille à la poire prisonnière

Impossible de passer à côté de la célèbre bouteille renfermant une véritable poire ! L'effet est spectaculaire mais le procédé l'est tout autant. Les arboriculteurs suspendent directement les bouteilles dans les poiriers, à des emplacements gardés confidentiels. Les jeunes fruits poursuivent alors naturellement leur croissance à l'intérieur du verre, jusqu'à atteindre leur taille définitive. Une fois « récoltées », ces bouteilles deviennent l'une des signatures les plus reconnaissables de la maison.



© DR

Une dégustation fidèle au fruit

Lors de la dégustation, la promesse est tenue. Malgré sa puissance, cette eau-de-vie conserve une expression aromatique dominée par la poire Williams. Les notes fruitées restent nettes et intenses, donnant toute sa personnalité à ce spiritueux.

Avec ses 50°, la Poire d'Olivet est traditionnellement servie en digestif. Covifruit propose également de la découvrir autrement, notamment dans des cocktails ou au sein de recettes gourmandes, comme un gratin de poires ou d'autres préparations mettant en valeur ses arômes fruités.

Un savoir-faire récompensé

Si la Poire d'Olivet est aujourd'hui connue bien au-delà du Loiret, c'est aussi grâce à la reconnaissance obtenue dans différents concours. Plusieurs fois médaillée, elle est appréciée pour son caractère aromatique et la constance de sa fabrication. Cette recherche de qualité repose sur un approvisionnement local, une maîtrise complète de la production et une volonté affirmée de sublimer le goût du fruit. Une philosophie qui accompagne Covifruit depuis ses débuts et qui continue de faire de la Poire d'Olivet l'un des spiritueux emblématiques de l'Orléanais.

Un peu d'histoire

La tradition remonterait aux moines de Micy, qui produisaient déjà un alcool de poire dès le VI^e siècle. En 1933, les vignerons d'Olivet fondent une coopérative fruitière afin de diversifier leur activité après les dégâts provoqués par le phylloxéra. Les vergers se développent alors dans le canton et les surplus de poires sont progressivement orientés vers la distillation. Cette histoire donne naissance à ce qui deviendra Covifruit, aujourd'hui dépositaire de ce patrimoine local et de cette recette transmise au fil des générations.

Plus d'infos sur : www.covifruit.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Biocontrôle : entre promesses et réalités du terrain



© Marie Berling

Phéromones, micro-organismes, substances naturelles ou auxiliaires... Présentées comme des alternatives ou des compléments aux produits phytosanitaires conventionnels, les solutions de biocontrôle séduisent par leur compatibilité avec les démarches environnementales. Sur le terrain, les producteurs soulignent toutefois que leur efficacité dépend du niveau de pression des bioagresseurs et qu'elles nécessitent davantage de suivi technique.

En arboriculture comme en viticulture, la confusion sexuelle figure parmi les techniques les plus connues du biocontrôle. Son principe consiste à diffuser des phéromones pour perturber la reproduction des ravageurs. Désorientés, les mâles ne retrouvent plus les femelles, ce qui limite les accouplements et les pontes. Cette stratégie s'est développée à partir des années 2000 pour réduire le recours aux insecticides conventionnels. Du côté des Vergers de Saulty, exploitation spécialisée dans la production de pommes et de poires dans le Pas-de-Calais, cette démarche a été adoptée plusieurs années. « Nous étions en confusion sexuelle jusqu'en 2020. C'était un choix technique et environnemental. Nous obtenions des résultats contre le carpocapse et nous voulions éviter des traitements plus chimiques », expliquent Emmanuel et Sylvie Dalle.



© Joyce Grace

Une technique exigeante

La confusion sexuelle exige des conditions d'utilisation précises : une pression parasitaire modérée, des surfaces homogènes, une bonne répartition des diffuseurs et un suivi régulier des populations de ravageurs. Son objectif n'est pas de supprimer le recours aux insecticides mais de réduire leur utilisation. Selon le niveau de pression observé, des interventions complémentaires peuvent rester nécessaires. Avec le temps, les Vergers de Saulty ont observé une augmentation de la pression du carpocapse et des dégâts dans des parcelles : « Nous avons renforcé notre stratégie avec des solutions plus conventionnelles. » L'exploitation a, depuis, adopté une stratégie mixte associant la surveillance des vols grâce aux pièges à phéromones et des interventions ciblées : « On reste dans une logique de réduction mais sans la confusion sexuelle. » Le principal frein reste économique. « La confusion sexuelle représente environ 300 euros par hectare, contre autour de 20 euros par hectare pour certaines solutions conventionnelles. Quand les résultats deviennent incertains, cela devient difficile à rentabiliser. »



Un marché qui poursuit sa progression

Malgré ces limites, le biocontrôle gagne du terrain. Selon le Baromètre 2025 d'Alliance Biocontrôle, le marché français atteint désormais 304 millions d'euros, soit 11 % du marché de la protection des plantes. Les ventes progressent en moyenne de 6 % par an depuis 2018. Les produits de biocontrôle représentent aujourd'hui 31 % des ventes d'insecticides et 18 % des ventes de fongicides. Cette progression reste toutefois inférieure aux ambitions initiales du secteur. Alliance Biocontrôle estime désormais difficile à atteindre l'objectif de 30 % de parts de marché à l'horizon 2030 dans les conditions actuelles. Les professionnels mettent notamment en avant le manque de solutions disponibles pour certaines cultures, les contraintes réglementaires et la nécessité d'un accompagnement technique renforcé.

Des solutions en constante évolution

Les entreprises du secteur poursuivent leurs travaux de développement. Certaines misent sur l'amélioration des dispositifs de confusion sexuelle pour réduire le temps de pose dans les parcelles. C'est notamment le cas de systèmes automatisés de diffusion de phéromones comme Puffer®, développé par De Sangosse. D'autres approches reposent sur l'utilisation de substances naturelles ou sur l'association de biosolutions et de produits conventionnels pour réduire les quantités de produits phytosanitaires tout en maintenant une protection satisfaisante. Des produits à base de bicarbonate de potassium formulés, tels que l'ARMICARB® – utilisés notamment contre l'oïdium sur vigne, la tavelure du pommier et certaines cultures maraîchères – illustrent cette évolution. « Le biocontrôle s'inscrit de plus en plus dans des stratégies combinant plusieurs leviers agronomiques plutôt que dans une logique de substitution totale des produits conventionnels », précise Johanna Sigel, cheffe de marché vigne arboriculture maraîchage chez De Sangosse.



© De Sangosse



Entre image positive et contraintes économiques

Compatible avec l'agriculture biologique dans de nombreux cas, le biocontrôle bénéficie d'une image favorable. Sur le terrain, les producteurs rappellent néanmoins que ces solutions exigent observation et réactivité. « Ce n'est pas du zéro intervention », résumait Emmanuel et Sylvie Dalle des Vergers de Saulty. « Il faut surveiller, être réactif et accepter

une part de risque. » Pour de nombreux agriculteurs, l'avenir du biocontrôle passera par son intégration dans des stratégies de protection combinant l'observation fine des parcelles, les outils d'aide à la décision, les pratiques agronomiques adaptées et le recours ponctuel à d'autres moyens de lutte lorsque la pression parasitaire l'exige. Plus qu'un

remplacement systématique des solutions conventionnelles, le biocontrôle apparaît aujourd'hui comme un levier supplémentaire au sein d'une approche globale de protection des cultures. Dans le cas de la confusion sexuelle notamment, l'objectif est de réduire durablement le recours aux insecticides plutôt que de les supprimer totalement.

Sources :

Alliance Biocontrôle (Baromètre 2025) et www.desangosse.fr

IL COUPE LE SARMENT. JAMAIS VOS DOIGTS.



Chaque saison de taille, des mains sont gravement blessées par des sécateurs électriques. MAGE AGRI présente le **SAM35**, sécateur anti-mutilation breveté qui **détecte la main libre avant qu'elle n'atteigne la lame** et interdit la coupe. Sans contact. Sans compromis sur le rendement.



BRACELET DE SÉCURITÉ
au poignet de la main libre

30 CM

ZONE PROTÉGÉE : MAIN À MOINS DE 30 CM
la lame s'ouvre, toute fermeture est bloquée

ACCIDENTS DE TAILLE : LES CHIFFRES QUI ALERTENT

23% des accidents du travail avec arrêt en agriculture touchent la main.

10 coupures en une saison de taille dans l'Aube, jusqu'à l'amputation d'un doigt.

KIT « doigt amputé » : la MSA recommande de l'emporter à la taille.

UN ENJEU HUMAIN ET FINANCIER, POUR LES EXPLOITANTS ET LES UTILISATEURS COMME POUR LEURS ASSUREURS.

Sources : MSA ; MSA Sud Champagne, fiche prévention taille de la vigne.

LES LIMITES DES SÉCURITÉS ACTUELLES

La plupart des dispositifs du marché reposent sur la conductivité du corps : gant ou gâchette conductrice, arrêt lorsque la main touche la lame. Il faut donc entrer en contact avec le danger pour être protégé.

Et l'impédance de la peau varie avec la température, la sueur ou l'humidité : sous la pluie ou la rosée, ces systèmes se bloquent à tort.

SAM35 : LA SÉCURITÉ AGIT AVANT LE CONTACT

01 IL MESURE

Deux modules UWB, l'un au plus près des lames, l'autre dans le bracelet, calculent en temps réel la distance main libre ↔ tête de coupe.

02 IL ANTICIPE

Accéléromètre et gyroscope repèrent les gestes brusques ou incontrôlés avant même l'entrée dans la zone.

03 IL PROTÈGE

Main à moins de 30 cm : la lame s'ouvre et toute fermeture est interdite jusqu'au retrait de la main.

POURQUOI CHOISIR LE SÉCATEUR SAM35 ?

- ✓ **PROTÉGÉ AVANT LE CONTACT**
Nul besoin de toucher la lame pour déclencher la sécurité : le risque est neutralisé en amont.
- ✓ **SÉCURITÉ « FAIL-SAFE »**
Liaison perdue, bracelet à plus de 1,5 m ou porté ailleurs qu'au poignet : le sécateur refuse de couper.
- ✓ **TRAÇABLE, POUR L'ASSUREUR**
Réglages horodatés et mémorisés, historique de fonctionnement et diagnostic sur smartphone.
- ✓ **ERGONOMIE ÉTUDIÉE, CONFORT D'UTILISATION**
Étude ergonomique de la poignée et de l'équilibre pour éliminer les risques de TMS. L'écran intégré affiche en permanence les informations de fonctionnement.
- ✓ **FIABLE PAR TOUS LES TEMPS**
Aucune mesure sur le corps : pluie, rosée ou sueur ne perturbent ni la protection ni la coupe.
- ✓ **TOUTE L'ÉQUIPE PROTÉGÉE**
Un collègue équipé d'un bracelet qui entre dans la zone est, lui aussi, protégé.
- ✓ **LE CONFORT D'UN OUTIL PRO**
Moteur brushless 36 V, 710 g, gâchette progressive ou tout-ou-rien, ouverture de lame réglable.



FICHE TECHNIQUE SAM35

- Capacité de coupe Ø 35 mm
- Moteur brushless 36 V · poids 710 g
- Détection UWB + accéléromètre + gyroscope
- Zone protégée 30 cm, réglable par appli
- Fermeture de lame < 0,3 s
- Blocage si liaison perdue ou bracelet > 1,5 m
- Écran batteries sécateur/bracelet, état sécurité, alerte affûtage
- Bluetooth historique et diagnostic
- Application iOS et Android
- Brevet déposé

MAGE APPLICATION · 36 rue de l'Europe · ZA de Fond Ratel · 38640 Claix

**VENEZ LE TESTER
SUR NOTRE STAND !**

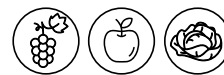
VINITECH-SIFEL · BORDEAUX
1^{er} → 3 DÉCEMBRE 2026

HALL 1
STAND B 3307

OU DEMANDEZ
UNE DÉMONSTRATION
À VOTRE DISTRIBUTEUR MAGE AGRI
Tél. 04 76 48 00 72
contact@mage-application.com
www.mage-agri.com



MAGE-AGRI.COM



TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS : une décennie décisive

Dans les prochaines années, une part importante des exploitations va changer de mains. Départs à la retraite, recherche de repreneurs, accès au foncier, financement... La transmission est un enjeu central pour l'avenir de l'agriculture. Derrière chaque départ, se pose la même question : qui exploitera demain les terres, les bâtiments et les outils de production ? Si le phénomène est d'abord démographique, renouveler les générations ne consiste pas qu'à remplacer un exploitant : il faut permettre au repreneur de construire un projet viable.

5 chiffres-clés

49 ans

âge moyen des chefs
d'exploitation
en 2023

29 %

de la surface agricole
utilisée est détenue
par des exploitants
de 55 ans ou plus

13 621

nouveaux chefs d'exploitation installés en 2023

70 %

des nouveaux installés
sont âgés de moins
de 40 ans

50 %

des agriculteurs sont
susceptibles de partir
à la retraite d'ici 2030

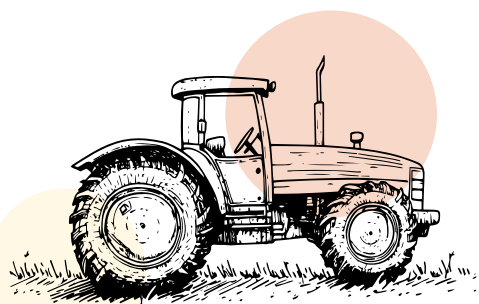
Source : Agreste Graph'Agri 2025 (données 2023).

Anticiper pour donner une chance au projet

Une transmission réussie commence rarement au moment où l'exploitant décide de partir. Il faut anticiper : trouver un repreneur, évaluer la ferme, préparer les démarches, clarifier la situation foncière et laisser au futur installé le temps de construire son projet.



« Anticiper permet de se mettre d'accord sur un prix et de donner au repreneur du temps pour réaliser les étapes de l'installation », explique la Chambre d'agriculture de région Île-de-France. Un délai est aussi nécessaire pour obtenir les accords des propriétaires lorsque le foncier est loué et pour accompagner progressivement le repreneur sur le terrain. Le prix de cession constitue un autre point sensible. Une exploitation peut représenter un patrimoine important sans pour autant générer suffisamment de revenus pour permettre de supporter le coût de la reprise : « Les valeurs de reprise ne doivent pas être trop élevées par rapport à la rentabilité de l'exploitation. » Enfin, la transmission n'est pas qu'une affaire d'opération financière. Ce sont aussi des savoir-faire, une connaissance des sols, des pratiques agronomiques, des contrats, des relations commerciales et un système de production parfois mené à évoluer.



« Il ne faut pas se tromper dans l'ordre des étapes ! » //

Maxime Liévin,
34 ans, installé en 2024 sur l'exploitation familiale
à Crécy-la-Chapelle en Seine-et-Marne.

Fils d'agriculteur, Maxime a commencé sa carrière dans le commerce puis l'informatique. Après un BPREA obtenu en 2017, il envisageait déjà de revenir un jour sur la ferme familiale. Le déclic est venu en 2023, lorsque le salarié historique de l'exploitation a annoncé son départ. Son installation s'est finalement faite en seulement huit mois. « On dit toujours que, pour qu'une installation se passe bien, il faut l'anticiper deux ans avant », explique-t-il. Dans son cas, les délais étaient contraints pour des raisons fiscales. Les autorisations d'exploiter et le dossier de demande d'aides ont notamment demandé du temps. La Chambre d'agriculture l'a accompagné dans son dossier auprès de la Région Île-de-France, qui lui a permis d'obtenir une aide à l'installation de 32 000 euros. Maxime a choisi de reprendre le système existant. Il reconnaît avoir encore beaucoup à apprendre sur la partie agronomique, tout en soulignant l'expérience accumulée par son père.



Reprendre, c'est construire la suite !

Une transmission réussie ne signifie pas nécessairement que l'exploitation restera identique. Le repreneur doit trouver un modèle qui corresponde à ses compétences, à ses objectifs et à la réalité économique de la ferme.

On observe de plus en plus de nouveaux profils parmi les candidats à la reprise, notamment des personnes venues d'autres univers professionnels. Les questions de rentabilité prennent aussi une place croissante : conserver le système existant ne suffit pas toujours à assurer sa viabilité. Les reprises peuvent alors être l'occasion de se diversifier, immédiatement ou après quelques années. Le parcours de Maxime illustre cette évolution. Après huit ans passés dans le commerce et l'informatique, il est revenu sur l'exploitation familiale. Il a conservé le système de production de son père, basé notamment sur les céréales, le colza, les pois protéagineux, le maïs, le tournesol et les betteraves. Mais il réfléchit déjà à diversifier son activité. « Je n'ai pas fait un seul exercice comptable positif depuis que je me suis installé », témoigne-t-il. Une réalité qui l'amène à envisager une diversification hors cadre agricole pour ne pas dépendre d'une seule

source de revenus et faire évoluer progressivement son modèle. Les candidats à la reprise peuvent avoir des attentes différentes de celles des générations précédentes. Cela peut aussi passer par de la vente directe, de nouvelles organisations du travail ou une évolution des pratiques. L'essentiel est de construire un projet qui reste viable sur la durée, en prenant en compte l'ensemble des éléments externes (filère, marchés, climat, etc.) et internes (type de sol, droit de construire, accès à l'eau, etc.).



Qui pour accompagner une transmission ?

- **Chambres d'agriculture** : information, conseil aux cédants et aux repreneurs, accompagnement des démarches et mise en relation via le Répertoire départ-installation.
- **SAFER** : intervention sur le foncier agricole et accompagnement des transmissions et des installations.
- **Banques, notaires, centres de gestion** : financement, aspects juridiques, fiscaux et économiques de la transmission.
- **PAI et CEPPP** : information et accompagnement des candidats à l'installation, de la définition du projet à sa préparation.



T-REX

TONDEUSE ARBORICULTURE À USAGE INTENSIF

- **ENTRAÎNEMENT DIRECT**
- **ROBUSTE**
- **COMPACT**
- **DURABLE**
- **POLYVALENT**



NOUVEAU!



www.perfectvanwamel.com

450202



Le citron caviar, une explosion de saveurs

Longtemps réservé à quelques initiés, le citron caviar connaît aujourd'hui un véritable engouement. Très apprécié pour ses perles croquantes et aromatiques, cet agrume original trouve sa place aussi bien dans les vergers méditerranéens que dans les cultures en bac sous abri.

Le citron caviar est un arbuste persistant au port touffu et au feuillage dense. Sa croissance est lente mais il peut atteindre 3 mètres de hauteur pour 2 mètres d'envergure. Cette lenteur implique plusieurs années d'attente avant les premières récoltes. Ses branches fines et souples portent de longues épines très piquantes. Petites, ovales et brillantes, ses feuilles sont riches en huiles essentielles et dégagent un parfum délicat lorsqu'elles sont froissées. Au printemps, de petites fleurs blanc rosé s'épanouissent. Elles font ensuite place aux fruits qui se développent durant l'été et l'automne, avant d'atteindre leur pleine maturité entre octobre et avril.



© Générée avec l'IA



Des exigences culturelles proches du citronnier

Le citron caviar apprécie les sols riches en humus, bien drainés et non calcaires. Une exposition ensoleillée ou légèrement ombragée lui convient parfaitement, à condition d'être protégé des vents froids et desséchants. Sa faible résistance au froid constitue sa principale limite. Il supporte difficilement des températures inférieures à -5 °C. La culture en pleine terre est donc essentiellement réservée au pourtour méditerranéen et à quelques secteurs privilégiés de la façade atlantique. Dans les autres régions, la culture en bac est recommandée afin de permettre un hivernage sous serre, véranda ou orangerie.

Le printemps et l'automne sont les périodes les plus favorables à la plantation. Les épisodes de gel et les fortes chaleurs estivales sont à éviter. En pleine terre, préparez un trou deux fois plus large et profond que la motte. Incorporez du compost bien décomposé ou du terreau de feuilles afin d'enrichir le sol. Positionnez la motte bien réhydratée en veillant à conserver le collet légèrement au-dessus du niveau du sol. Bien que le citron caviar soit autofertile, la plantation de deux sujets à proximité est conseillée.

Des fruits très recherchés en cuisine

À l'intérieur, se trouvent de petites billes translucides et croquantes qui rappellent le caviar. Leur saveur vive et citronnée présente des notes de pamplemousse particulièrement appréciées des professionnels de la restauration : « *Les perles se marient parfaitement avec les ceviches de poisson et les desserts, notamment les panna cottas et les salades de fruits exotiques. Le citron caviar est un agrume à fort potentiel qui mérite toute l'attention des arboriculteurs en quête de nouvelles opportunités* », explique Marie Dardenne, cheffe de projet événementiel au Taste Club, traiteur parisien.

Un entretien simple mais régulier

Le substrat doit rester frais sans être détrempé. Les arrosages sont réguliers durant la période de croissance, en laissant sécher la surface du sol entre deux interventions. L'utilisation d'eau de pluie est préférable. En hiver, les besoins diminuent. Les sujets cultivés en pleine terre seront protégés par un voile d'hivernage et un paillage épais. En bac, ils seront installés dans un local lumineux bénéficiant d'au moins cinq à six heures de soleil par jour et maintenu à une température maximale de 10 °C. La taille reste légère. Réalisée entre la fin de l'hiver et le début du printemps, elle vise à équilibrer la silhouette et à supprimer les rameaux endommagés. Au printemps, un apport d'engrais spécial agrumes favorise la croissance et la fructification. En pleine terre, des apports de compost ou de fumier au printemps et à l'automne permettent de maintenir la fertilité du sol. Tous les deux ans, les sujets cultivés en bac doivent être rempotés dans un contenant légèrement plus grand.



BON À SAVOIR

Les fruits doivent être récoltés dès leur maturité, lorsqu'ils se détachent facilement. Une récolte tardive entraîne leur ramollissement. Le citron caviar peut être multiplié par semis, bouturage, marcottage aérien ou greffage. Ce dernier reste la méthode la plus performante. Réalisé sur *Poncirus trifoliata*, il permet d'obtenir des plants plus vigoureux, plus résistants au froid et capables de produire des fruits après seulement trois ans.



Comme tous les agrumes, l'espèce peut être touchée par la moniliose, la chlorose, les cochenilles, les araignées rouges ou encore les pucerons. Une surveillance régulière et de bonnes conditions de culture limitent fortement ces problèmes.

Des variétés aux couleurs étonnantes

Le citron caviar présente de nombreuses variétés aux couleurs et saveurs remarquables. Parmi les plus connues figurent :

1

« Polpacialla »



aux grains jaunes

2

« Pink Ice », « Pink Pearl »
et « Sanguinea »



aux perles roses

© Modifiée avec l'IA

3

« Red Crystal »



aux perles rouges

© Modifiée avec l'IA

Source :

www.gammvert.fr



© De Sangosse (Stock)

PHYTOTHÉRAPIE AGRICOLE : du savoir empirique à une pratique professionnelle

Utiliser les plantes pour protéger les cultures n'est pas nouveau. Entre les recettes élaborées à la ferme et des solutions calibrées par l'industrie, la phytothérapie agricole cherche à franchir un cap.

Cette pratique prend racine dans l'Antiquité. Le savoir s'est ensuite développé au Moyen Âge avec les moines herboristes avant que la chimie de synthèse ne bouleverse bien plus tard les pratiques agricoles. Aujourd'hui, le regain d'intérêt pour le biocontrôle remet les plantes sur le devant de la scène. La phytothérapie agricole, c'est l'utilisation d'extraits de plantes terrestres pour le soin des cultures. Près de 1 200 plantes sont utilisables en France dans le cadre réglementaire en vigueur. Mais la pratique reste confidentielle : 4 à 10 % des agriculteurs l'utiliseraient selon les filières, tandis que près de la moitié fabriquent eux-mêmes leurs préparations. Les résultats peuvent varier selon les recettes, et leur reproductibilité constitue encore un enjeu majeur.

Trois en un !

La phytothérapie agricole ne se limite pas à la protection des cultures. Les plantes contiennent des composés susceptibles d'interagir entre eux. Leur potentiel est aussi d'ordre physiologique et nutritionnel. Une plante contribue à aider la culture à faire face aux agressions, à accompagner son équilibre, ses fonctions vitales et à apporter des composés utiles à son développement.

Cette approche est l'une des principales différences avec les produits reposant sur une molécule active unique. Par exemple, l'ail, riche en minéraux et en acides aminés, participe à la nutrition de la plante. Son effet antifongique limite aussi le développement des pathogènes. Les extraits de plantes ne remplacent pas les produits phytosanitaires. C'est une approche complémentaire visant à renforcer la vitalité et la capacité de la plante à faire face aux stress.

Un vaste champ à explorer...

Pour Émeline Lasserre-Arondel, cheffe de marché phytothérapie chez De

Sangosse, il faut changer de regard sur ces solutions : « *L'idée reçue, c'est que nous sommes encore dans l'empirisme.* » Or, la phytothérapie doit être envisagée comme la base santé de la culture : préserver son équilibre et sa capacité de résistance avant de recourir à d'autres solutions. La difficulté tient aussi au cadre réglementaire. Les préparations à base de plantes relèvent de plusieurs catégories différentes, ce qui entretient une confusion. De plus, les catégories actuelles ne couvrent pas l'ensemble du potentiel des plantes. Avec 1 193 plantes à investiguer, le champ des possibles est vaste !



© De Sangosse

On ne peut pas attendre d'une plante le même fonctionnement qu'un produit de synthèse. Les plantes sont multi-actives.

Émeline Lasserre-Arondel,
cheffe de marché phytothérapie chez De Sangosse.



Structurer une pratique

L'entreprise De Sangosse s'est emparée du sujet en travaillant sur la connaissance des plantes, la pédagogie et la mise au point de solutions reproductibles. Avec « Parlons Plantes », elle cherche à caractériser les propriétés des plantes et leurs usages. La démarche s'appuie sur trois niveaux (essais en laboratoire, tests parcellaires en conditions semi-contrôlées, expérimentations en ferme pilote).



© De Sangosse (iStock)

Cette approche se traduit également par la gamme de produits Végévit. L'objectif est de proposer des préparations stables et calibrées pour faciliter leur utilisation et améliorer la reproductibilité des résultats. L'enjeu est large : il s'agit de passer progressivement de pratiques empiriques à des références techniques lisibles. Une étape encore récente, dans un domaine dont le potentiel reste encore à explorer.



« Un outil pour mieux produire »

La phytothérapie est un outil complémentaire dans la conduite de nos vignes. Je m'étais intéressée à la capacité des plantes à se défendre grâce à d'autres plantes. Nous avons d'abord expérimenté la phytothérapie agricole sur un hectare pour réduire nos intrants phytosanitaires. La prêle, l'osier ou l'ortie déclenchent la résistance de la vigne, comme des anticorps. Le but est de renforcer sa résilience face aux maladies et aux épisodes de sécheresse.

Sur nos parcelles d'essai, nous avons observé une meilleure résistance lorsque les préparations sont associées aux traitements conventionnels.

La phytothérapie nous a permis de diminuer nos doses de cuivre et de soufre. Mais, en cas de forte pression de mildiou ou d'oïdium, les produits phytosanitaires restent nécessaires. La réactivité est, de plus, déterminante.

Les produits de phytothérapie agricole sont préventifs, de contact, nécessitent une surveillance régulière et des passages rapprochés. L'expérimentation concerne désormais trois hectares.

Amandine Fresneau,
viticultrice du Domaine de Cézin dans la
Sarthe (AOC Coteaux du Loir / AOC Jasnières).

GROUPE P07/M04 FONGICIDE



ADAMA

SYNCITY®

La dernière nouveauté
implacable contre le Mildiou et le Black Rot !

● Efficace dès 3L/ha sur Mildiou*

*En fonction de la modélisation parasitaire reposant sur un suivi parcellaire rigoureux

● Gestion des résistances

Aucune résistance détectée à ce jour sur ces matières actives

Scannez-moi :



Retrouvez la performance de SYNCITY®

Listen ▶ Learn ▶ Deliver

ADAMA.COM

SYNCITY® : AMM N°2230121-SC - Suspension concentrée - 300 g/l de Folpel + 670 g/l de Phosphonate de potassium - Danger - H317 • H319 • H351 • EUH208 • EUH401

Respectez les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi mentionnés sur l'étiquette du produit et/ou consultez www.adama.com et/ou www.phytodata.com. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>. *Marque déposée Adama France s.a.s. - RCS N° 349428532. Agrément n° IF01696 : Distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels. Septembre 2026. Annule et remplace toute version précédente.



SYNCITY®
DANGER



H317 : Peut provoquer une allergie cutanée.
H319 : Provoque une sévère irritation des yeux.
H351 : Susceptible de provoquer le cancer.

EUH208 : Contient 1,2-benzisothiazol-3(2H)-one. Peut produire une réaction allergique.
EUH401 : Respecter les instructions d'utilisation afin d'éviter les risques pour la santé humaine et l'environnement.



ADAMA France s.a.s | 33 rue de Verdun | 92156 Suresnes Cedex | Tél. : 01 41 47 33 33 | www.adama.com

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.

ADAMA.COM

FONGICIDE





Quand le vin se met en 4

Les changements de modes de vie, la recherche de praticité et l'envie de nouvelles expériences de dégustation ont ouvert la voie à des formats innovants. Bag-in-Box, canette, tube ou service à la machine : le packaging joue un rôle clé dans la transformation de la filière !

1

LE + POLYVALENT



- LE BIB -

© Générée avec l'IA

Le BiB s'est imposé dans la grande distribution comme une alternative pratique à la bouteille. Il se compose d'une poche souple placée dans un carton, disponible en plusieurs volumes, généralement de 3 à 10 litres. Une fois ouvert, le vin peut se garder plusieurs semaines grâce à un système limitant l'entrée d'air. Cela permet une consommation plus flexible, verre par verre, sans gaspillage. Longtemps associé à des vins simples, le BiB est désormais utilisé pour des cuvées de meilleure qualité, y compris des appellations reconnues.

2

LE + PRATIQUE



- LA CANETTE -

© Générée avec l'IA

Légère, compacte et recyclable, la canette répond aux nouveaux usages de consommation hors domicile, comme les pique-niques ou les événements en extérieur. Son format individuel facilite le choix et la diversité des dégustations. Pour préserver les qualités aromatiques, les fabricants utilisent des revêtements internes spécifiques afin d'éviter toute interaction avec le métal. Des marques françaises ont contribué à démocratiser ce format en proposant des vins de qualité issus de grandes appellations, repositionnant ainsi la canette sur un segment plus haut de gamme.

3

LE + EXPÉRIMENTAL



- LE TUBE -

© Générée avec l'IA

Le tube de vin est un conditionnement plus réduit en volume (autour de 10 cl). Il est pensé pour la découverte et la dégustation. Ce format permet de tester un vin sans ouvrir une bouteille entière, ce qui le rend particulièrement utile pour les salons, les coffrets découverte ou les dégustations professionnelles. Malgré sa petite taille, il est conçu pour préserver les qualités du vin grâce à des technologies de conservation adaptées. Il favorise ainsi l'expérimentation et facilite le choix du consommateur avant un achat plus important.

4

LE + TECHNOLOGIQUE



- LA MACHINE -

© Générée avec l'IA

Au-delà des contenants, le secteur du vin évolue également grâce à la technologie. Des machines permettent désormais de servir des verres à partir de flacons individuels, en ajustant automatiquement la température et l'aération du vin. Ce type de dispositif vise à reproduire des conditions de dégustation optimales, proches de celles d'un service professionnel. Utilisées dans certains établissements et accessibles aux particuliers, ces solutions illustrent la rencontre entre innovation technologique et univers viticole.



L'UNIVERS DE LA CAVE INOX

CUVE / PASSERELLE

- Cuves et garde-vin inox
- Passerelle et escalier inox
- Caniveau inox à fente ou à grille
- Montage de drapeau en fixe dans les cuves
- Tuyauterie d'eau glacée inox
- Trappe à sceller
- Dégrippeur
- Siphon de cour inox
- Crachoir sur pied et Pipette inox



ZA du chêne Rond - 6 rue de la Lance - 49300 Cholet (le PSB)
Tel : 02 41 70 52 15 - contact@volumetal-49.fr
www.volumetal-49.fr

450191

SARL
BERGER
ELABORATEURS

- Travail d'élaboration "SUR MESURE"
- Large choix de formats de bouteilles



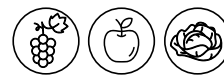
Certifié FR-BIO-01

Méthode traditionnelle en Val de Loire
Montlouis sur Loire - Touraine - Crémant de Loire

Fombèche
87, Rue de Chenonceaux
37270 SAINT MARTIN LE BEAU

Tél. : 02 47 50 61 24
ou 06 34 66 39 95

berger.elaborateur.direction@gmail.com
www.berger-elaborateur.fr



« Le Lachiver », bientôt 30 ans de mémoire rurale !

Publié en 1997, le *Dictionnaire du monde rural*. Les mots du passé de l'historien Marcel Lachiver s'apprête à fêter ses 30 ans. Considéré comme une référence majeure, cet ouvrage continue d'éclairer les professionnels du monde agricole.

Pendant plus de cinquante ans, Marcel Lachiver a collecté, classé et défini les mots qui faisaient le quotidien des campagnes françaises. Commencé dès 1947, son travail aboutit à une première édition publiée en 1997. L'ouvrage rassemble alors près de 45 000 mots et variantes issus de la langue rurale française. Une seconde édition, enrichie de plus de 57 500 entrées, paraît en 2006 et sera considérée comme définitive par son auteur.

Ce dictionnaire couvre un champ extrêmement large (agriculture, jardinage, vigne, élevage, pêche, chasse, artisanat, outils, mesures anciennes ou encore gestes techniques) et met en lumière la diversité des savoir-faire agricoles.

Quelques exemples étonnants

Bramtot, s.m :

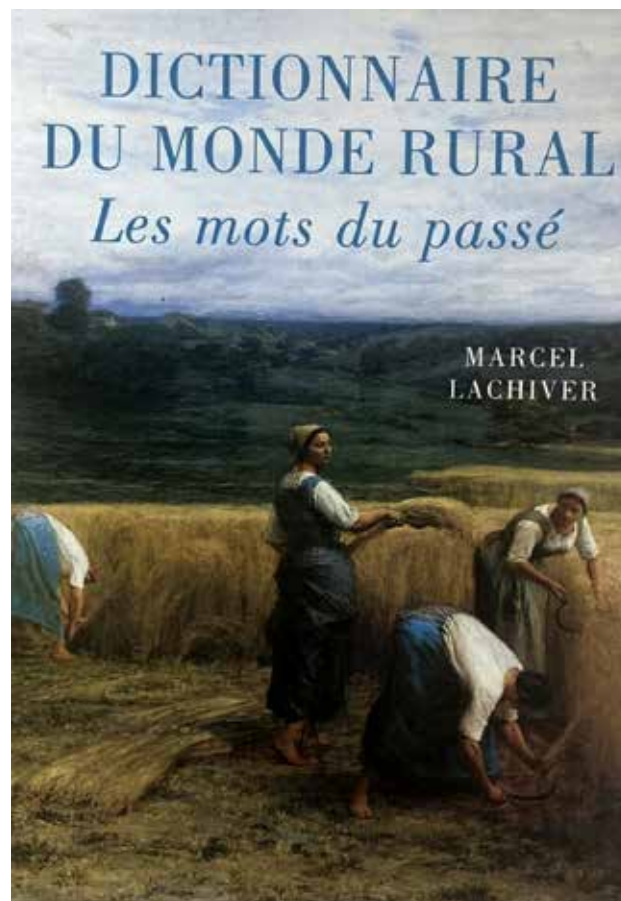
Variété de pomme à cidre mûrissant en décembre.

Gondoin, s.m :

Nom donné au gamay noir, en Eure-et-Loir.

Ruellage, s.m :

Dans l'Yonne, opération qui consiste à ouvrir une rigole entre deux lignes de ceps, pour rehausser ces derniers avec la terre remuée qu'on a retirée.



© DR

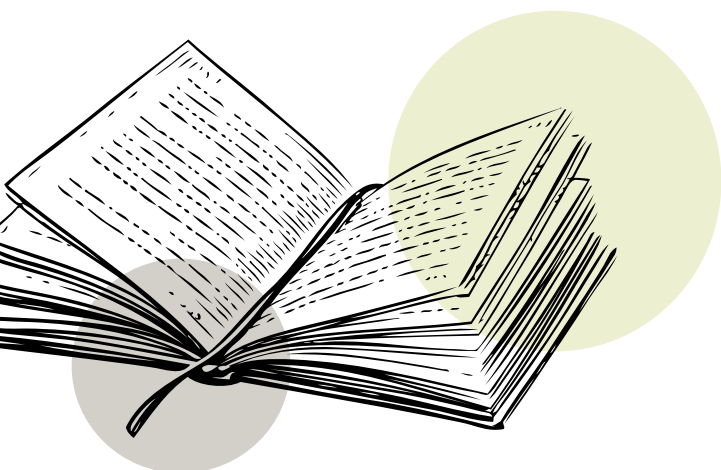
Une œuvre historique devenue incontournable

Marcel Lachiver a ainsi dépouillé des centaines d'ouvrages spécialisés, de traités d'agronomie, d'archives et de travaux d'érudits locaux. Réalisé sans équipe dédiée, ce travail impressionne encore aujourd'hui par son ampleur. Très vite, les historiens saluent une œuvre à la fois scientifique et mémorielle. Beaucoup y voient la sauvegarde d'un monde disparu avec la modernisation agricole de l'après-guerre. À l'instar du « Littré » ou du « Robert », ce dictionnaire est rapidement surnommé « le Lachiver » et devient une référence incontournable du patrimoine rural français. Conservées au Pôle rural de l'université de Caen, les fiches originales de Marcel Lachiver continuent d'alimenter des recherches lexicologiques et historiques.

À l'approche de ses 30 ans, profitez-en pour (re)découvrir cette véritable bible du monde paysan et replonger dans les mots, les savoir-faire et la mémoire des campagnes françaises !

Source :

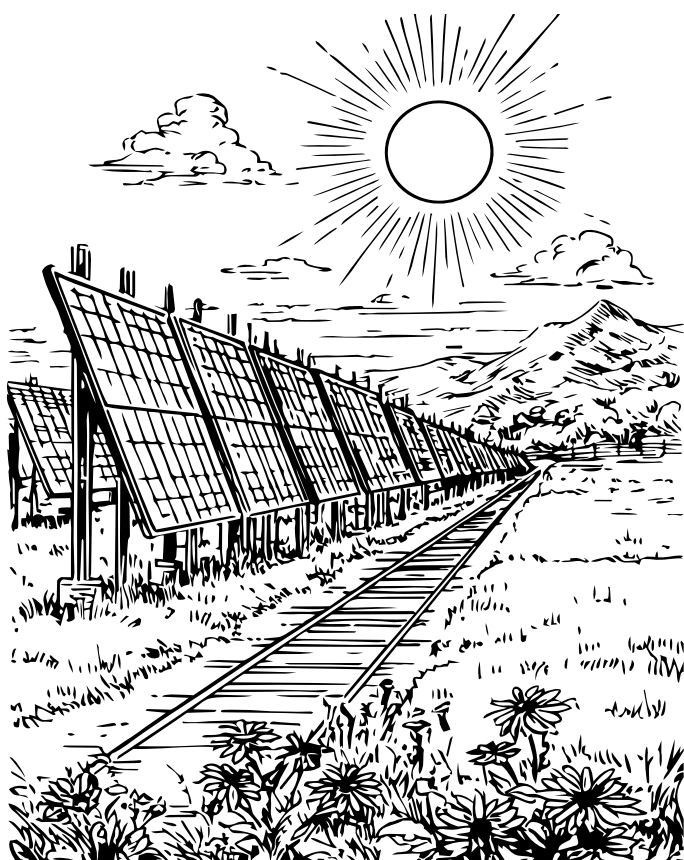
Communiqué de presse le *Dictionnaire du monde rural* de Marcel Lachiver – Le vocabulaire de la chasse, publié sur le site mrsh.unicaen.fr





Agrivoltaïsme : rentable, mais à quelles conditions ?

Entre revenu complémentaire et adaptation au changement climatique, l'agrivoltaïsme suscite un intérêt croissant dans les exploitations agricoles. Accessible sans investissement dans la plupart des cas, il promet loyers, économies d'eau et sécurisation des récoltes. Mais sa rentabilité dépend de nombreux paramètres et ne se résume pas à la seule production d'électricité



Dans la majorité des projets agrivoltaïques, l'agriculteur n'a pas à financer l'installation. Le modèle dominant repose sur un bail de longue durée, souvent 30 ans. Le développeur finance, construit et exploite l'installation photovoltaïque tandis que l'exploitant poursuit son activité agricole et perçoit un revenu complémentaire. « *Au départ, l'idée était de vendre un service de protection climatique aux agriculteurs et de rentabiliser le système grâce à la production d'électricité* », explique Pierre-Antoine Chuste, consultant indépendant en agronomie et agrivoltaïsme. Avec le développement de la filière, les montages se sont structurés autour de baux ou de sociétés de projet (SPV) associant parfois les développeurs et les agriculteurs. Dans la plupart des cas, le risque financier reste porté par le développeur, dont l'équilibre économique repose sur la vente d'électricité.

Une rentabilité qui dépasse le seul loyer

L'intérêt économique de l'agrivoltaïsme ne se limite pas au revenu perçu par l'exploitant. Réduction des besoins en irrigation, limitation des dégâts liés au gel, à la grêle ou aux fortes chaleurs, baisse de certaines dépenses en intrants... Les bénéfices agronomiques peuvent peser lourd dans l'équation économique. « *Les économies d'eau ne représentent pas forcément un gain financier spectaculaire. En revanche, éviter une perte de récolte liée à un aléa climatique peut avoir un impact économique majeur* », souligne Pierre-Antoine Chuste. Dans certaines cultures pérennes, des exploitants observent également une meilleure résilience des plantations face aux épisodes climatiques extrêmes.



Sun'Agri, un exemple de terrain

Parmi les acteurs du secteur, Sun'Agri développe des systèmes agrivoltaïques dynamiques destinés notamment à la vigne, à l'arboriculture, à la grande culture et à l'élevage. Des panneaux photovoltaïques mobiles installés au-dessus des cultures modulent l'ombrage en fonction des conditions météorologiques et des besoins des plantes. « *Le moteur économique du projet reste la vente d'électricité, mais sa pertinence repose avant tout sur le service rendu à l'agriculture* », souligne Cécile Magherini, directrice générale de Sun'Agri. L'entreprise met en avant des résultats encourageants en matière de gestion de l'eau, de protection des cultures et de maintien des rendements. Des performances qui restent toutefois dépendantes des cultures, des conditions locales et des caractéristiques de chaque projet.

Une solution qui n'est pas universelle

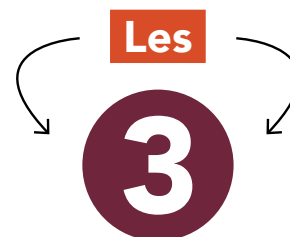
Toutes les cultures ne sont pas adaptées à l'agrivoltaïsme. Certaines supportent mal l'ombrage, tandis que d'autres en tirent davantage profit. La proximité d'un poste source électrique, la topographie du terrain ou encore les contraintes d'exploitation peuvent également conditionner la faisabilité d'un projet. Le choix du partenaire constitue enfin un élément clé dans des projets engagés sur plusieurs décennies. L'agrivoltaïsme apparaît ainsi davantage comme un outil de sécurisation économique et d'adaptation au changement climatique que comme une source d'enrichissement rapide. Sa pertinence doit être évaluée au cas par cas, en fonction des besoins de chaque exploitation.

CLAIR Fruits : protéger la récolte avant tout

À Loriol-sur-Drôme, l'exploitation CLAIR Fruits a choisi l'agrivoltaïsme pour renforcer la résilience de ses vergers de cerisiers. « *Nous avons souhaité apporter une protection agrivoltaïque à nos cerisiers pour gagner en ombrage l'été, renforcer la résilience face au gel et diminuer les besoins en irrigation. La structure nous a aussi permis d'installer des filets anti-drosophiles. Nos cerisiers se portent beaucoup mieux sous ombrage* », témoignent Adrien et Christian Clair. Pour l'exploitation, l'intérêt économique réside avant tout dans la sécurisation de la production et la réduction des risques liés aux aléas climatiques.

Source :

www.sunagri.fr



principaux modèles économiques

1

Bail emphytéotique :

le développeur finance et exploite l'installation ; l'agriculteur perçoit un revenu contractuel.

2

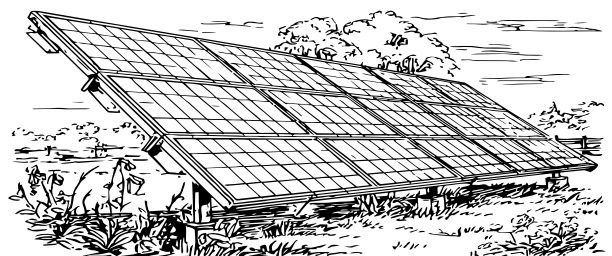
SPV :

le développeur et l'exploitant deviennent associés dans la société qui porte le projet.

3

Investissement en propre :

plus rare, l'agriculteur finance tout ou partie de l'installation et valorise directement l'électricité produite.





Bovato®



BIOSTIMULANT 3.0

Hycoxa® : L'extrait **hautement concentré** d'*Ascophyllum nodosum*

Points Forts

- Maximise le potentiel de floraison
- Optimise la qualité de la récolte
- Isolement des molécules d'intérêt à la stimulation physiologique
- Process de fabrication breveté

+23%

de poids de
grappe

+20%

de baies par
grappe

sur 89 situations de 2024 à 2026

UPL France SAS - Tour W - 102 Terrasse Boieldieu - 92800 PUTEAUX - UPL France est titulaire de l'agrément phytosanitaire N°9200008 : Distribution de produits phyto-pharmaceutiques à des utilisateurs professionnels. Hycoxa®, marque déposée Laboratoires Goëmar - Bovato® : marque enregistrée Laboratoires Goëmar - Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée. Consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>

UPL France SAS - Tour W - 102 Terrasse Boieldieu - 92800 PUTEAUX

Tél. : 01 46 35 92 00 - e-mail : contact.uplfrance@upl-ltd.com

www.uplcorp.com/fr





Dyostem® : lire la vigne avant les vendanges

Cet outil permet de suivre l'évolution de la maturité des raisins, parcelle par parcelle. L'objectif : mieux déterminer la date de récolte, anticiper les volumes et adapter les décisions aux conditions du millésime.

Trois indicateurs enregistrés

Dyostem® analyse simultanément trois paramètres physiologiques des baies : leur chargement en sucres, leur teinte et leur volume. Ce sont des indicateurs précieux sur le fonctionnement de la vigne pendant la maturation et son exposition au climat, notamment pour repérer une déshydratation liée au stress hydrique.

Une maturité suivie dans le temps

L'intérêt du dispositif repose sur le suivi de l'évolution de ces indicateurs plutôt que sur une mesure ponctuelle. Selon Vivelys, les données permettent d'identifier le potentiel qualitatif des raisins jusqu'à deux semaines avant les vendanges et ainsi d'anticiper son évolution.

Ajuster au mieux la date des vendanges

Les informations recueillies servent à déterminer une date de récolte en fonction du profil de raisin recherché. Le constructeur annonce une capacité de planification de 10 à 20 jours pour les rouges et de 3 à 5 jours pour les blancs. Une approche qui peut aider à organiser les équipes, le matériel et la logistique de vendange.

Affiner les pratiques agricoles

Puisque Dyostem® vise notamment à mieux comprendre le comportement du vignoble face aux conditions climatiques, les données récoltées sur plusieurs millésimes peuvent contribuer à faire évoluer les pratiques viticoles.

Un outil d'aide à la décision

Dyostem® ne se substitue pas au raisonnement du viticulteur : il fournit des indicateurs pour éclairer ses arbitrages. Le dispositif associe un équipement de mesure à une interface en ligne, afin de suivre les données et de comparer l'évolution du vignoble.



© Photos : Samuel Duplaix

Une création

Beam
Bordeaux Events And More

LES MARCHÉS AGRO-ALIMENTAIRES



OBTENEZ VOTRE
BADGE **GRATUIT**

63AL79

ENGAGÉ POUR RELEVER **LES DÉFIS !**

700 EXPOSANTS | **40 000** PROFESSIONNELS

5 PÔLES DE LA PRODUCTION À LA MISE EN MARCHÉ

1 VILLAGE STARTUPS | **+ 70** CONFÉRENCES

SOMMET AGROÉCOLOGIE **NEW** | MATINÉE DIVERSIFICATION **NEW**

VINITECH GAMES **NEW** | LE GRAND DIRECT DE LA CNAOC **NEW**

LE SALON MONDIAL

Vitivinicole
Arboricole
Maraîcher

01.02.03 DÉC. 2026

B O R D E A U X • P A R C D E S E X P O S I T I O N S

VRAI

L'oidium est une maladie présente dans tous les vignobles.

L'agent responsable de l'oidium (*Erysiphe necator*) est un champignon parasite de la vigne. Introduite en Europe au milieu du XIX^e siècle, cette maladie s'est progressivement installée dans l'ensemble des régions viticoles. Aujourd'hui, aucun vignoble n'est réellement épargné par ce pathogène.

FAUX

Les premiers symptômes apparaissent uniquement sur les grappes.

Les jeunes pousses peuvent être atteintes dès le début du cycle végétatif. Les symptômes précoces se traduisent par une croissance ralentie, des entre-nœuds raccourcis et des feuilles crispées. Sur certains cépages sensibles, un feutrage blanc très caractéristique peut apparaître sur les rameaux : il s'agit des symptômes dits « drapeaux », témoins d'une contamination issue de bourgeons infectés l'année précédente.

- DÉCRYPTAGE -



VRAI

Les baies atteintes peuvent éclater avant la véraison.

Sur les grappes, l'oidium se manifeste par une poussière grisâtre à l'aspect cendré. Lorsque le champignon poursuit son développement, les cellules de l'épiderme meurent et les baies ne parviennent plus à accompagner leur croissance normale. Elles finissent alors par se fissurer, laissant parfois apparaître les pépins. Ces blessures constituent des portes d'entrée idéales pour d'autres maladies.

VRAI ou FAUX

L'oidium

VRAI

Le vent joue un rôle essentiel dans la dissémination de la maladie.

Le champignon passe l'hiver sous différentes formes de conservation, notamment dans les bourgeons ou sur les organes contaminés. Au printemps, les contaminations primaires se mettent en place grâce aux ascospores. Par la suite, la propagation dans le vignoble repose principalement sur les conidies, facilement transportées par le vent. Ce mode de dispersion explique la rapidité avec laquelle l'oidium peut coloniser une parcelle.

FAUX

L'eau libre favorise le développement de l'oidium.

L'oidium se distingue de nombreuses autres maladies fongiques par sa faible dépendance à l'eau. Au contraire, la présence d'eau libre est défavorable à son développement. Elle limite la germination et peut provoquer l'éclatement des conidies. Le champignon apprécie davantage des températures comprises entre 25 et 30 °C associées à une humidité relative élevée.

Source :

www.vignevin-occitanie.com

FAUX

Toutes les parcelles doivent être protégées dès les premiers stades de végétation.

La précocité des interventions dépend avant tout du niveau de risque. Les traitements réalisés très tôt, dès les stades C-D, concernent essentiellement les parcelles très sensibles où des symptômes « drapeaux » sont observés. Dans la majorité des situations, les programmes de protection débutent plus tardivement, autour du stade « boutons floraux séparés », afin d'adapter la stratégie à la pression réelle de la maladie.



Ludovic Le Gall

Cœur de pirate

Scaphandrier et héritier d'une famille de négociants en vin, Ludovic Le Gall a fait de la baie de Morlaix son terrain d'expérimentation. Depuis 2007, il y immerge des bouteilles à une profondeur de 8 à 10 mètres. Une méthode pionnière qui transforme le fond marin en une étonnante cave à vin.

Après deux décennies passées comme scaphandrier sur différents chantiers, il décide de mettre son expérience professionnelle au service d'une idée inédite : adapter les techniques de plongée à l'immersion des vins. Ainsi naît Vin d'Ô. « Immerger du vin, c'est pertinent et original », sourit-il. En 2007, il plonge ses premières bouteilles et apprend sur le tas au contact des professionnels. Peu à peu, il affine sa technique et, à partir de 2009, commence à se faire connaître auprès des vignerons qui lui confient leurs vins. En 2012, il présente son projet sur

vins rouges, blancs et champagnes destinés à l'immersion : cépages, millésimes, degré d'alcool et qualités œnologiques entrent en ligne de compte. Après plusieurs années d'expérimentation, il observe des évolutions singulières : « *Le vin rouge devient par exemple plus mat, légèrement plus sombre, avec des teintes tuilées. Au nez, il se montre plus fin et discret ; en bouche, l'attaque est moins franche, le caractère végétal et l'aspect asséchant s'effaçant progressivement.* »

Le concept a, depuis, dépassé les frontières françaises et trouvé son public, notamment en Belgique, aux États-Unis et en Australie. En 2014, il a même reçu le prix « Coup de cœur » du concours Cré'ACC*. Aux jeunes entrepreneurs qui souhaitent se lancer, son conseil tient en quelques mots : « *Ne pas lâcher, croire en son projet, être polyvalent et bien s'entourer.* » Des conseils de capitaine, en somme : garder le cap et ne jamais lâcher la barre !

* Concours annuel d'aide à la création d'entreprise en Bretagne.

les salons et donne une nouvelle visibilité à cette méthode dont il est aujourd'hui le pionnier.

Quand le vin prend le large

« *Les bouteilles restent sous l'eau entre 14 et 18 mois, en rive gauche du château du Taureau.* » Environ 10 000 bouteilles, avec un réassort annuel, sont ainsi immergées à une profondeur de 8 à 10 mètres. Installées dans un sarcophage, elles profitent de conditions que les caves sous terre ne pourront jamais totalement reproduire : une température extrêmement stable, une pression plus élevée et le berceement constant des marées et des courants. La température varie néanmoins entre 9 °C l'hiver et 17 °C l'été. Ludovic Le Gall sélectionne rigoureusement les



Retrouvez toutes les infos sur :
www.vin-do.fr



© Ludovic Le Gall

© Ludovic Le Gall

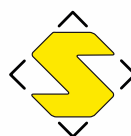
© Ludovic Le Gall



Équipez-vous d'une valeur sûre !

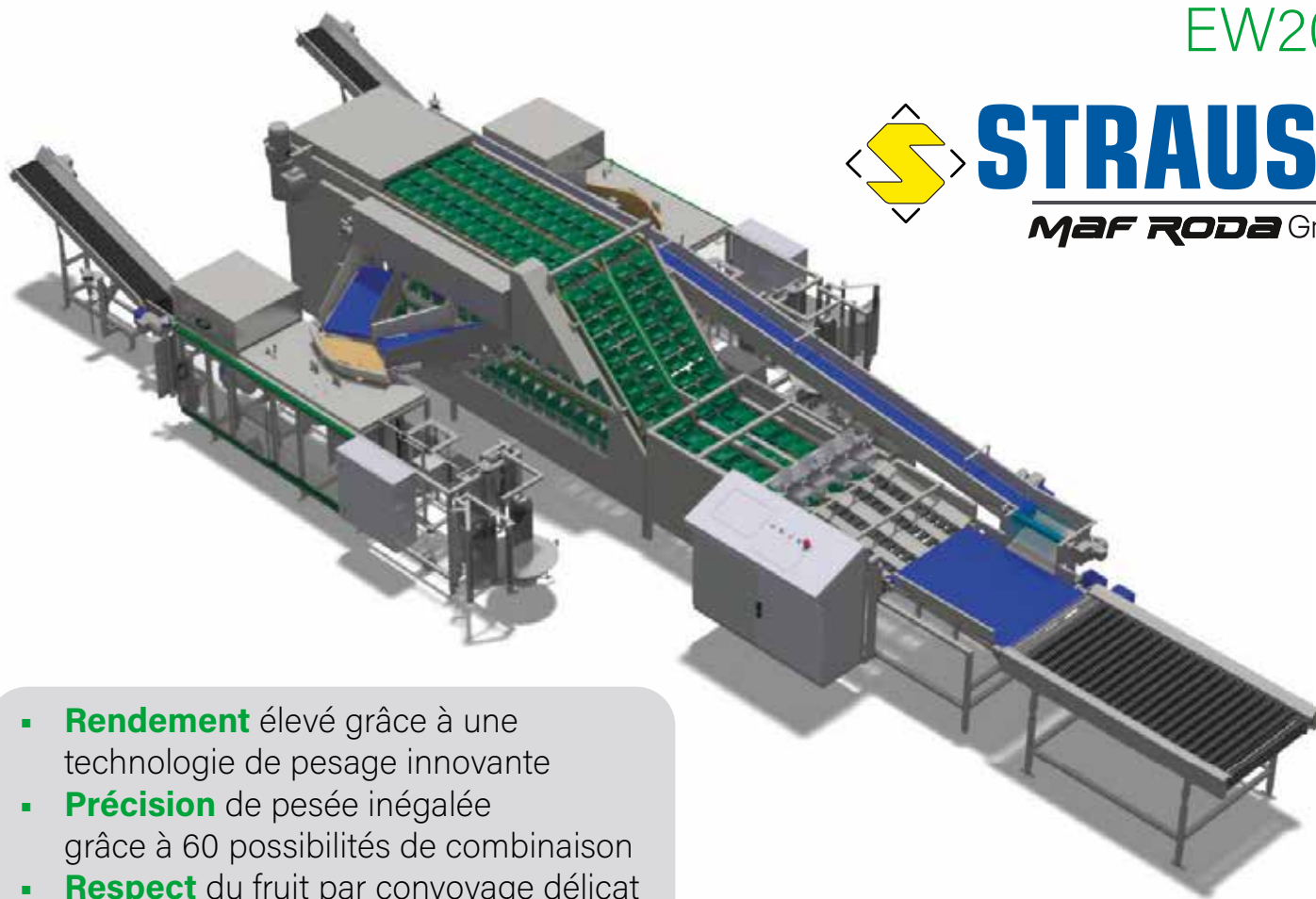
Peseuse associative pour Pommes

EW20*



STRAUSS

MAF RODA Group



- **Rendement** élevé grâce à une technologie de pesage innovante
- **Précision** de pesée inégalée grâce à 60 possibilités de combinaison
- **Respect** du fruit par convoyage délicat

**EW20 combinée à ensacheuse TA 10*



Scannez le QR Code
pour visualiser la vidéo de l'installation de la EW20
sur une ligne de conditionnement pour pommes
MAF RODA AGROBOTIC





Salon international
des techniques de productions végétales

12-14
JANV. 2027

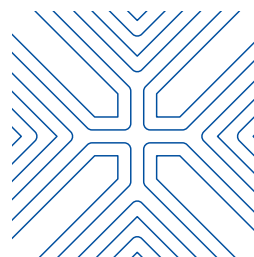
PARC DES EXPOSITIONS
ANGERS • FRANCE

L'AVENIR DES PRODUCTIONS végétales COMMENCE ICI

+ de
730
exposants :
machines, matériels
et services



sival-angers.com   



100
conférences
et forums

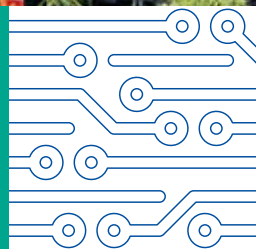
64
nationalités
présentes

1
convention
d'affaires
internationale
VIBE

Concours
SIVAL
Innovation



Hackathon IA
AGREEN
DEFI



1
offre ciblée
Agtech



Tous
les 1^{er} jeudis
du mois

**LES
RACINES
DU FUTUR**
PODCAST

Soutenu par



Un événement

