

# Cultures

ÉTÉ  
2025

**Arboricole - Viticole - Maraîchère**  
*en Val de Loire et ailleurs...*

## MATÉRIEL

Fiable, rapide et simple d'utilisation, l'attacheuse AT100036 a tout d'une grande !

## PORTRAIT

Pierre Guyomar cultive de la vanille en Bretagne, un défi agricole inédit dans cette région au climat tempéré.

## SUR LE TERRAIN

Focus sur les bienfaits de l'éco-pâturage en agriculture.

# Tendance.

Face à des enjeux environnementaux et sociétaux, le vin sans alcool séduit un public grandissant. Entre innovation, ouverture culturelle et nouveaux goûts, ce marché bouscule les codes de la tradition viticole.





# SITEVI

Le salon international  
des filières viticole, vinicole,  
arboricole et oléicole

25>27 NOVEMBRE 2025

PARC DES EXPOSITIONS  
MONTPELLIER • FRANCE

1000

EXPOSANTS

55 000

ENTRÉES VISITEURS

Une offre **couvrant toute la chaîne de production**,  
répondant aux enjeux des professionnels  
de nos filières :



SECTEUR  
VITICOLE



SECTEUR  
VINICOLE



SECTEUR  
ARBORICOLE



SECTEUR  
OLÉICOLE



**UN BADGE OFFERT  
AUX 100 PREMIERS INSCRITS  
AVEC LE CODE APFRANCE**



Organisé par :

COMEXPOSIUM AXEMA

En partenariat avec :



WWW.SITEVI.COM

SUIVEZ-NOUS  
#SITEVItogether





## 05 Brèves



© Groupe France Agricole

## 08 Événement

**Innov-Agri 2025,  
le champ des  
possibles**

## 09 Tendance

**Baromètre  
2025 de la  
consommation de  
fruits et légumes  
en France**

## 14 Sur le terrain

**8 bonnes raisons  
d'introduire  
l'éco-pâturage  
en agriculture**



© Maison Chavin

## 10 Dossier

**Sans alcool, la fête  
est plus folle ?**

## 16 S'informer

**Viti O' Centre : un  
nouveau podcast  
moderne et technique**

## 17 Réglementation

**LOA 2025 : vers  
un renouvellement  
agricole maîtrisé**

## 18 Matériel

- Harnais Alpha,  
un « mâle »  
pour un bien
- AT100036, attachante !



© Inteco

Cultures Arboricole - Viticole - Maraîchère est votre nouveau magazine issu de la fusion des titres Arboriculture en Val de Loire et Viticulture en Val de Loire. Il élargit ses thématiques au maraîchage.

Actualité, événements, innovation, reportage, matériel, portrait de professionnel... vous y retrouvez les sujets et traitements déjà proposés auparavant avec, autre nouveauté, une couverture sur toute la France pour un retour d'expériences plus global.

Nous vous souhaitons  
une bonne lecture.

La rédaction.

## 21 Vrai ou faux

**Le virus de la  
mosaïque du  
concombre**

## 22 Portrait

**Vanille Breizh**



© Prime de Bretagne



**sujets  
viticulture**



**sujets  
arboriculture**



**sujets  
maraîchage**

**Éditeur :** @agencescoopcommunication – SAS au capital de 10 000 € – SIRET 888 690 948 00011 – 585, rue de la Juine, 45160 Olivet / **Directeur de la publication :** Marc Moser / **Rédaction :** Sophie Le Quintrec, Marc Moser, Guillaume Torrent / **Photographies :** AdobeStock, sauf mention contraire / **Régie publicitaire :** Valérie Chaintron : 07 89 55 23 53 / **Impression :** Imprimé en France / Abonnements, ventes et réassort – 02 38 63 90 00 / **Dépôt légal :** 3<sup>e</sup> trimestre 2025 / **Date de parution :** Juin 2025 / 15305-MEP / Les textes et photographies ne peuvent être reproduits qu'avec l'autorisation écrite de l'éditeur. Les articles signés n'engagent que leurs auteurs et ne peuvent être reproduits sans autorisation. Ce numéro correspond à la fusion du n°120 d'Arboriculture en Val de Loire et du n°420 de Viticulture en Val de Loire.





## 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
- Dégrilleur
- 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](mailto:contact@volumetal-49.fr)  
[www.volumetal-49.fr](http://www.volumetal-49.fr)

450050

**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

[berger.elaborateur.direction@gmail.com](mailto:berger.elaborateur.direction@gmail.com)  
[www.berger-elaborateur.fr](http://www.berger-elaborateur.fr)

450047



## COUP DUR POUR LA PRODUCTION DU MELON !

Le 23 avril dernier, l'Association Interprofessionnelle du Melon (AIM) a annoncé ses prévisions de plantation pour 2025. Verdict ? En France, les surfaces ont diminué de 410 hectares pour un total de 10 240 hectares. Si le centre-ouest et le sud-ouest sont davantage touchés, le sud-est reste stable malgré des épisodes pluvieux lors de la deuxième quinzaine de mars. Point positif pour la production : le melon est toujours très apprécié des consommateurs et ne rencontre pas de problèmes de consommation.



© Nicolas Dietrich



## LE MEILLEUR VIN EFFERVESCENT AU MONDE EST RÉMOIS

Les 5 et 6 avril derniers avait lieu à Strasbourg la 27<sup>e</sup> édition du mondial des vins blancs. Après deux jours de dégustation, les résultats sont tombés : le prix du meilleur vin effervescent a été attribué à la célèbre maison Taittinger avec sa cuvée Comtes de champagne blanc de blancs 2013. Les 60 experts réunis lui ont attribué le score de 94,6/100. À noter que le champagne Pannier (Château-Thierry) a aussi remporté cinq médailles : trois « grand or », une or et une argent. Un grand bravo aux gagnants !

## CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR... VRAIMENT ?

L'Interfel a mis l'alerte sur la baisse de la consommation de fruits et légumes frais en France qui est passée de 182 kg par ménage en 2020, à 158 kg en 2024. Bien que la tendance ralentisse, les professionnels soulignent que la période de Covid a freiné les ventes et que l'inflation pousse les consommateurs vers des produits moins chers. Le télétravail favorise également l'achat de plats préparés au détriment d'aliments bruts. Autre facteur et non des moindres, les conditions météorologiques défavorables ont impacté la production mais aussi la demande.



*L'accompagnement complet du vigneron, de la plantation du cep de vigne à la mise en bouteille .*

Une équipe de techniciens engagés au quotidien pour une viticulture performante, innovante et durable .



- Nutrition du vignoble
- Protection des cultures
- Service d'expérimentation



Apport de solutions globales aux viticulteurs pour création de valeur ajoutée .



- Produits œnologiques
- Bouteilles, bouchons, cartons
- Matériel de cave

450002

ZA Les Plantes - 16 Rue André Boule - 41140 Noyers sur Cher - Tél. 02 54 75 16 00  
ZI La Boitardière - 415 Rue de la Musse - 37530 Chargé - Tél. 02 47 23 45 06  
Le Petit Morice - 18 000 Sancerre - Tél. 02 48 54 13 13

Agréée sous le n° CE01176 pour la distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs professionnels

**[www.axvigne.com](http://www.axvigne.com)**



450023



**Amendement**  
agriculture & viticulture



*Nous livrons  
dans tout l'Ouest*

- ✓ Chaux humid  
Calcaire broyé
- ✓ Fumier bovins,  
et compost bovins  
agréés BIO
- ✓ Compost de  
champignonnière
- ✓ Compost de volaille



49700 AMBILLOU-CHÂTEAU

**06 24 29 24 78**

**[www.calcaire-ambillou.fr](http://www.calcaire-ambillou.fr)**

## CENTRE-VAL DE LOIRE : DES AIDES CIBLÉES POUR LES PROFESSIONNELS AGRICOLES

La Région Centre-Val de Loire soutient fortement l'installation agricole via la DJA (Dotation Jeunes Agriculteurs), démarrant à 14 000 € et modulable jusqu'à 40 000 € pour les projets en bio et/ou d'élevage. Un Plan d'Entreprise (PE), un PPP (Plan de Professionnalisation Personnalisé) et le stage « 21 heures » sont requis pour être éligible à cette aide. La DNA (Dotation Nouvel Agriculteur), pouvant aller jusqu'à 12 000 €, cible de son côté les 41-50 ans s'installant pour la première fois en bio/élevage. Enfin pour les agriculteurs en bio, seule l'aide à la conversion est maintenue, jusqu'à 30 000 € par an sur 5 ans, sous conditions strictes (contrat, RPG MAEC/Bio, télédéclaration PAC). Des dispositifs d'accompagnement post-installation sont aussi proposés, notamment dans le Loiret.



## CONCOURS NATIONAL DES VINS IGP : LE VAL DE LOIRE À L'HONNEUR

La 21<sup>e</sup> édition du concours national des vins IGP s'est déroulée le vendredi 21 mars à Toulouse. L'IGP Val de Loire s'est illustrée avec pas moins de 9 vins médaillés, dont 5 en or, confirmant ainsi un peu plus l'excellence et la diversité de ses productions. Les cuvées primées ont reflété l'identité régionale principalement tournée vers les vins blancs. De fait, ce palmarès renforce la reconnaissance des vins IGP, accessibles et ambitieux, auprès des professionnels et du public. Le concours a attribué 155 médailles sur 474 vins dégustés à l'aveugle, sous l'égide d'un jury professionnel. Une belle réussite pour l'IGP Val de Loire, moteur de qualité et de créativité viticole !



## LA CONSOMMATION MONDIALE DE VIN AU PLUS BAS DEPUIS 60 ANS !

Selon l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, la consommation mondiale de vin est tombée en 2024 à 214,2 millions d'hectolitres, soit son plus bas niveau depuis 1961. Ce recul s'inscrit dans une tendance de fond bien installée, liée à de nouveaux modes de vie, de consommation et à une hausse des prix (+30 % depuis 2019). En parallèle, la production mondiale de vin a chuté à 225,8 millions d'hectolitres, il est vrai, grandement affectée par les aléas climatiques. Cependant, la valeur des exportations de vin reste toutefois élevée, portée par des prix records. En effet, elle s'élève à 35,9 milliards d'euros de vin échangés l'an dernier, avec un prix moyen de 3,60 euros par litre, soit le niveau record de 2023.



- ÉVÉNEMENT -

# Innov-Agri 2025, le champ des possibles

**Du 2 au 4 septembre prochain, la 28<sup>e</sup> édition d'Innov-Agri se tiendra à Outarville, dans le Loiret. Elle réunira de nombreux exposants sur 130 hectares, avec plus de 400 marques représentées !**  
**Au programme : conférences thématiques, ateliers pratiques, échanges avec des experts et démonstrations agricoles en plein champ.**



© Groupe France Agricole

**O**rganisé par le Groupe France Agricole, ce salon outdoor mettra en lumière les dernières tendances et évolutions de l'agriculture et présentera les innovations et les technologies les plus récentes du secteur. Innov-Agri 2025 couvrira ainsi un large panel de thématiques actuelles ou d'avenir. À noter que l'événement ne sera pas qu'une simple vitrine technologique puisque les visiteurs auront aussi l'occasion d'interagir avec les institutions, les associations, les groupements d'agriculteurs et les experts indépendants qui seront ravis de partager



leurs expériences personnelles et de fournir des conseils.

## **Une expérience immersive**

Ce qui fait également la force d'Innov-Agri, c'est son concept de démonstrations agricoles en conditions réelles. En effet, les visiteurs pourront voir en action (et même tester !) les machines et les technologies du moment sur un immense terrain.

***Vous souhaitez devenir exposant et dispenser vos connaissances ?  
Complétez le dossier de candidature en ligne pour participer au prochain salon sur : [www.innovagri.com](http://www.innovagri.com)***

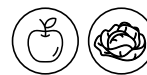
**//**  
**Ce qui fait également la force d'Innov-Agri, c'est son concept de démonstrations agricoles en conditions réelles.**

## **EN CHIFFRES**

**3** jours de rencontres et de démonstrations terrain

Plus de **400** marques représentées

**130** hectares d'exposition



# Baromètre 2025 de la consommation de fruits et légumes en France



**60 à 70 %**

**des Français privilégient l'achat de produits frais**

pour leur goût, leur qualité perçue et leur aspect naturel.

La part des **produits surgelés** représente

**20 à 25 %**

des achats. Leur praticité, leur conservation longue durée et leur disponibilité hors saison en font une option appréciée.

Les **produits en conserve** sont consommés par une part plus modérée, environ

**10 à 15 %**

souvent pour leur praticité, leur prix ou pour des usages spécifiques (soupes, légumes...).

Les **plats cuisinés** constituent entre

**10 et 15 %**

des achats des jeunes et des personnes ayant peu de temps pour cuisiner. Leur popularité augmente, notamment grâce à leur praticité et à la diversité de l'offre.

Environ

**70 à 80 %**

**des Français achètent leurs produits alimentaires en supermarché**

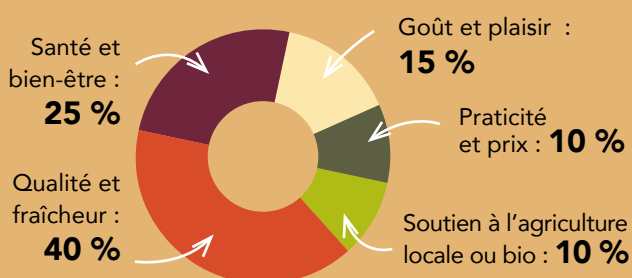
ou en grande surface. Ces lieux offrent une grande variété, des prix compétitifs et une commodité importante pour la majorité des consommateurs.

**10 à 20 %**

**favorisent l'achat directement chez le producteur, dans les marchés locaux ou via des circuits courts.**

Cette tendance est en hausse chez les consommateurs soucieux de la qualité, de la traçabilité ou qui soutiennent l'agriculture locale.

**Qu'est-ce qui motive les Français à acheter des fruits et légumes ?**



Seulement

**20 à 25 %**

**des Français consomment la quantité recommandée de fruits et légumes chaque jour.**



**Source :** Ces chiffres sont issus des données communiquées par Santé publique France, l'INSEE et le Crédoc.



# Sans alcool, la fête est plus folle ?

Dérèglement climatique, changement des modes de consommation, surproduction, concurrence grandissante d'autres boissons... De nombreux facteurs poussent les producteurs à se lancer dans le marché du vin désalcoolisé.



## La désalcoolisation du vin, comment ça marche ?

La désalcoolisation du vin n'est pas une mince affaire car il faut éliminer l'alcool tout en conservant les composés aromatiques qui donnent au vin toute sa saveur. Il existe trois techniques : **l'évaporation sous vide** repose sur le principe que l'alcool a une température d'évaporation inférieure à celle de l'eau. En chauffant le vin sous vide, l'alcool est extrait tout en préservant les arômes du vin. **L'osmose inverse** permet de diviser le vin en deux flux (l'un en alcool et l'autre en eau et composés aromatiques. Par la suite, l'alcool est éliminé du premier flux et les deux flux sont à nouveau mélangés). Enfin, **la distillation** consiste à extraire les arômes volatils du vin lors d'une première distillation, puis l'alcool avant de réinjecter les arômes extraits dans le vin.

## Un secteur en pleine croissance

Selon le cabinet américain Fact. MR, le marché mondial des vins sans alcool est aujourd'hui estimé à 1,85 milliard d'euros et pourrait atteindre les 4,8 milliards d'ici 2033 ! Chez le groupe Grands Chais de France par exemple, l'un des plus grands producteurs mondiaux de vins en volume, 3,5 millions d'euros ont été investis en 2021 dans une unité de désalcoolisation avec une production de 12 millions de bouteilles. Même logique du côté de Mathilde Boulachin, PDG de Pierre Chavin, qui déclare dans *Challenges* : « Nous réalisons 50 % de nos 13 millions d'euros de chiffre d'affaires dans le vin désalcoolisé, un

produit que nous exportons dans 67 pays ».

## Un vin plus « inclusif »

« Le secteur du vin désalcoolisé permet de toucher un nouveau type de client, des personnes plus proches de leur corps, qui ne boivent pas du tout ou qui ne consomment pas pour des raisons religieuses », explique dans *Le Figaro* Fabrice Delaveau, directeur général du cabinet de conseil œnologique Michael Paetzold. D'après B&S Tech, ces nouveaux consommateurs sont principalement des femmes de 25 à 39 ans, des jeunes de 18 à 24 ans et des seniors partisans du « no alcohol » ou du « low alcohol » pour des raisons de santé, de goût ou de poids.



**L'engouement pour le Dry January en France ne cesse de croître d'année en année au même titre que la consommation des vins sans alcool. Si nous n'en sommes aujourd'hui qu'aux balbutiements, la révolution est bel et bien en marche, les changements de consommation sont profonds !**

Mathilde Boulachin,  
CEO Chavin



© Soufiene Zaidi

## Le Dry January, un mouvement qui a su trouver son public

Le Dry January ou « Janvier sobre / Défi de janvier » est un mouvement de santé publique, qui invite, sous forme de défi, à ne pas consommer d'alcool pendant toute la durée du mois de janvier, après les fêtes de fin d'année. Initialement, il a été lancé en Grande-Bretagne en 2013 par le réseau Alcohol Change UK. Il a fallu attendre 2020 pour que l'action soit introduite en France, portée par un collectif d'associations et d'acteurs de la santé.

### Chiffres-clés\*

**19 %** des Français ont déjà participé au Dry January (dont 2/3 ont tenu tout le mois)

**41 %** des participants au Dry January ont moins de 35 ans

\* Étude en ligne réalisée par Consumer Science & Analytics (CSA) sur un échantillon de 1 008 Français âgés de 18 ans et plus, représentatif de la population nationale, du 7 au 17 octobre 2024.

## Une perception gustative différente

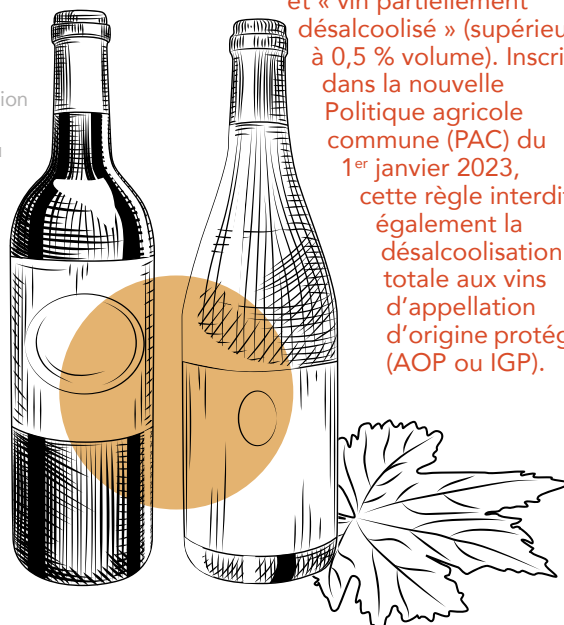
« Il faut, tout comme les boissons aromatisées à base de vin, l'envisager comme un autre produit et pas comme du vin », souligne le fondateur et dirigeant de Gueule de Joie Jean-Philippe Braud dans *Challenges*. En effet, la dégustation des vins sans alcool peut sembler, au départ, déroutante : l'alcool étant un exhausteur de goût et d'arômes, la texture et la longueur sont différentes en bouche. Toutefois, certains vins désalcoolisés comme le Riesling ou les vins pétillants retrouvent des sensations proches du vin classique grâce à l'ajout du CO<sub>2</sub>. « À travers l'histoire, le goût du vin a évolué et, à titre d'exemple, le vin des Romains n'a rien à voir avec celui d'aujourd'hui. Ce savoir-faire millénaire a toujours été associé à l'alcool mais le vin ne se résume pas à l'alcool qu'il contient », conclut

dans *Le Figaro* le chef de cave de Kolonne Null Michael Worm.

**Alors, prêts à passer le cap du sans alcool ?**

### Sources :

« Une croissance de 10 % par an : le vin désalcoolisé, un marché que la France espère bien exploiter » ([www.challenges.fr](http://www.challenges.fr)) ; « La Commission européenne encourage les producteurs à investir le marché du vin sans alcool » ([www.euractiv.fr](http://www.euractiv.fr)) ; « Comment le vin désalcoolisé est devenu un relais de croissance pour les vignerons face à la baisse de la consommation » ([www.lefigaro.fr](http://www.lefigaro.fr)) ; « Une croissance de 10 % par an : le vin désalcoolisé, un marché que la France espère bien exploiter » de Guillaume Mollaret et « Engouement pour le dry january, essor des vins sans alcool... vers l'émergence d'un nouvel épicurisme ? » - Communiqué de presse (17 décembre 2024).



## Que dit la loi ?

En 2021, le Parlement européen et le Conseil ont adopté un règlement (2117/2021) pour faire reconnaître ces produits avec deux nouvelles mentions : « vin désalcoolisé » (jusqu'à 0,5 % volume) et « vin partiellement désalcoolisé » (supérieur à 0,5 % volume). Inscrite dans la nouvelle Politique agricole commune (PAC) du 1<sup>er</sup> janvier 2023, cette règle interdit également la désalcoolisation totale aux vins d'appellation d'origine protégée (AOP ou IGP).



# Le vin sans alcool : ils ont testé !

**Professionnels, amateurs curieux d'expériences gustatives, fraîchement séduits ou encore déçus... Nos trois témoins vous disent tout sur leur expérience avec le vin sans alcool.**



**Rozenn,**  
40 ans, Orléans



**Antoine,**  
26 ans, Saint-Jean-de-Braye



**Anne,**  
52 ans, Bordeaux

## « L'accompagnement et la sélection des cavistes font toute la différence ! »

« Il y a cinq ans, j'ai remis en question ma consommation d'alcool et décidé de faire une pause de six mois. J'ai découvert les vins sans alcool proposés par certains cavistes : leurs conseils ont été précieux pour comprendre et apprécier ces alternatives de qualité. J'avais déjà testé un vin désalcoolisé en grande surface mais l'expérience m'avait laissée sur ma faim. Aujourd'hui, je mesure à quel point l'accompagnement et la sélection des cavistes font toute la différence. Depuis le Covid, je constate qu'il y a une vraie recherche de mieux-être. Contrairement à la croyance populaire, faire le choix du No low\* n'empêche en rien de profiter des moments de convivialité ! »

\* Les boissons sans alcool ou avec peu d'alcool.

## « Le rouge manquait de corps ! »

« J'ai eu l'occasion de goûter un rosé et un rouge. Le rouge n'était pas bon du tout car il y avait ce côté piquette/acide derrière vraiment très désagréable au palais, et ça manquait cruellement de corps ! Le rosé, j'ai été déçu, ce n'était pas puissant du tout au niveau du goût et le vin était beaucoup trop liquide, il n'avait pas de tenue en bouche. Le visuel était prometteur mais le goût n'a hélas pas suivi. On sentait au goût qu'il manquait quelque chose, que l'alcool avait été enlevé mais que rien ne venait le remplacer, c'est surtout ça qui m'avait marqué. Le rosé frais, j'y retournerai peut-être si je trouvais un vin plus sucré ou fruité. Mais le rouge, certainement pas ! »

## « Une alternative conviviale dont la qualité progresse »

« Passionnée de vin, j'ai ouvert ma cave 100 % sans alcool, Belles grappes, à Bordeaux. Le vin sans alcool a été une révélation. J'y ai vu une piste pour redynamiser le marché viticole bordelais. Agréable, fruité, léger... Il garde l'esprit du vin et séduit les curieux, les femmes enceintes ou les personnes souhaitant réduire leur consommation. Il ne le remplace pas mais offre une alternative conviviale lors de repas légers ou professionnels. La qualité et l'offre progressent, la demande aussi. Pétillants et blancs plaisent bien, les rouges sont plus complexes à élaborer. Les freins sont idéologiques ou liés à des attentes gustatives. L'erreur est de comparer avec du vin alcoolisé. Mais les vignerons y croient et soignent tout autant ces vins, dont ils sont fiers ! »

# VIN À LA TIREUSE : UNE RÉVOLUTION DURABLE SIGNÉE ECOFASS

Pour répondre aux exigences d'un monde où l'écologie, la praticité et l'innovation sont de mise, ECOFASS propose une innovation de taille au sein du traditionnel milieu viticole : le vin à la tireuse. Incontournable pour la bière, ce format, de plus en plus plébiscité, gagne du terrain dans le secteur du vin.



© ECOFASS

## Du vin, oui... Mais autrement !

Historiquement associé à la bouteille en verre, le vin s'ouvre à une nouvelle voie grâce aux fûts réutilisables ECOFASS. Fabriqués en France, ils préservent sa qualité tout en réduisant son empreinte carbone. Une poche alimentaire hermétique à l'intérieur évite tout contact avec le gaz : le vin est ainsi protégé de l'oxydation et conserve sa fraîcheur.



« Le service du vin est simplifié, dans un contenant durable et écologique. Cerise sur le gâteau : la fabrication française ! ».

**CHÂTEAU POMPETTE,**  
VIN EN VRAC à Marseille.

## Une aubaine pour la filière viticole

Bars à vins, cavistes, événementiels, domaines viticoles... Avec ECOFASS, les professionnels trouvent une solution pratique et durable avec divers avantages : réduction des déchets (bouteille, bouchon, étiquette, etc.), moins de transport (plus de vin pour moins de poids), service rapide, conservation prolongée après ouverture, image écoresponsable, avantage économique (vente en vrac, emballage réduit, etc.), absence de lavage.

## Un produit *made in France* vite opérationnel

Les fûts, comme les poches, sont fabriqués en France à base de matériaux recyclables, en partenariat avec des acteurs engagés dans une démarche durable. L'utilisation est simple. Une cloche de serrage pour fixer l'écrou, une tête de remplissage, une pompe (ou un remplissage par la gravité), un compresseur à air comprimé : en 1 à 2 minutes, le fût est prêt et le tour est joué ! Bon à savoir : réutilisable et consigné, il est compatible avec la majorité des tireuses du marché.



© ECOFASS



« Le vin à la tireuse : une évolution du secteur vers plus de sobriété et de modernité. ECOFASS offre aux professionnels une solution fiable, innovante et respectueuse du vin comme de l'environnement. Le vin à la pression devient une alternative enthousiasmante, alliant tradition et innovation ! »

**SACHA DALLOZ,**  
technico-commercial chez ECOFASS.

## En 4 chiffres-clés

**26** bouteilles  
de vin de 75 cl dans un fût

**19 kg** de verre  
évités par fût

**120** jours de conservation du vin une fois le fût entamé

**17 %** de main d'œuvre gagnée

## ECOFASS

17 rue Charles Favre  
39 260 Moirans-en-Montagne  
ecofass.com

Retrouvez une vidéo de présentation du fût ECOFASS en flashant le QR Code suivant.





# 8 bonnes raisons d'introduire l'éco-pâturage en agriculture

L'introduction de l'éco-pâturage s'inscrit dans une démarche de développement durable, favorisant un équilibre entre production agricole, protection de l'environnement et bien-être animal.

## 1 Protection de la biodiversité

L'éco-pâturage favorise la diversité des plantes et des habitats, contribuant à la préservation des espèces sauvages et des écosystèmes locaux.

## 2 Gestion durable des espaces

Il permet de maintenir des prairies et des zones naturelles en évitant leur abandon ou leur sur-urbanisation, ce qui protège les paysages ruraux.

## 3 Réduction des émissions de gaz à effet de serre

L'éco-pâturage peut réduire la dépendance aux machines et aux engrais chimiques, limitant ainsi l'empreinte carbone de l'exploitation agricole.



## 4

### Amélioration de la fertilité des sols

Les déjections animales enrichissent naturellement le sol en nutriments, ce qui favorise la croissance des plantes et réduit le besoin d'engrais chimiques.

## 5

### Gestion des adventices et des mauvaises herbes

Les animaux broutent certaines plantes indésirables, aidant à contrôler leur prolifération sans recours aux herbicides chimiques.





## 6 Soutien à l'agriculture locale et à l'économie rurale

La pratique de l'éco-pâturage peut encourager des modes d'élevage plus respectueux de l'environnement, ce qui valorise les produits locaux et durables.

## 7 Bien-être animal et qualité des produits

Les animaux qui pâturent dans des espaces naturels ont souvent une meilleure qualité de vie, se traduisant par des produits plus sains et savoureux.



## 8 Sensibilisation et éducation à l'environnement

L'éco-pâturage suscite l'intérêt du public et permet de sensibiliser aux enjeux écologiques et agricoles. Il offre un support pédagogique pour les écoles, les collectivités ou les visiteurs, renforçant le lien entre citoyens et nature.



## 3 questions à Franck Trainoy, directeur des moutons de l'Ouest

### Pouvez-vous nous présenter votre entreprise ?

Créée en 2016 sur le bassin nantais, notre entreprise est spécialisée dans l'éco-pâturage et couvre 247 sites (60 % à destination des collectivités, 40 % pour le secteur privé). Cette pratique ancestrale, remise au goût du jour, offre de multiples bienfaits : entretien naturel des espaces verts, protection de la biodiversité, sensibilisation à un mode de vie plus sain... Au-delà de l'aspect écologique, l'éco-pâturage aide également à reconnecter les gens au vivant. La présence des animaux est fédératrice et apaisante, favorisant les échanges spontanés au sein des entreprises et des collectivités. Les nuisances sonores des engins mécaniques sont supprimées, tout comme les accidents du travail liés à leur utilisation. Les déjections des moutons se désintègrent rapidement dans le sol, créant un engrais naturel bénéfique pour les micro-organismes.

## Au-delà de l'aspect écologique, l'éco-pâturage aide également à reconnecter les gens au vivant !

### Avec quelles races de moutons travaillez-vous ?

Nous travaillons avec deux races parfaitement adaptées à la vie en extérieur : les moutons d'Ouessant pour les petites parcelles et les Landes de Bretagne pour les plus grandes. Il y a encore quelques années, ces races étaient en voie de disparition mais l'éco-pâturage a permis de préserver ce patrimoine faunique régional.

### Sur quoi repose la stratégie de communication des moutons de l'Ouest ?

Depuis sa création, l'entreprise s'est développée quasi-uniquement grâce au bouche-à-oreille ! Les clients des Moutons de l'Ouest sont de véritables ambassadeurs, témoignant ainsi de la qualité et de l'efficacité de cette démarche écologique.





# Viti O' Centre : un nouveau podcast moderne et technique

Avec ce format audio, lancé au printemps 2025 par le service commun Viticulture-Œnologie des Chambres d'agriculture Centre-Val de Loire, les professionnels disposent d'un nouvel outil d'information pour les accompagner au quotidien.



« **N**ous avons identifié un besoin réel lors d'échanges de terrain avec des viticulteurs : celui de leur permettre d'avoir accès à un canal simple et souple pour s'informer à tout moment de l'année », confie Guillaume Bénard, responsable des relations avec la filière viticole au sein de la Chambre régionale d'agriculture Centre-Val de Loire. Si le podcast Viti O' Centre s'adresse en premier lieu aux professionnels de la région, il reste bien sûr ouvert à tous les curieux et autres acteurs intéressés par les enjeux techniques de la filière vin partout ailleurs en France.

## Un contenu accessible et varié

Son format audio d'environ dix minutes permet une écoute facile au quotidien, que ce soit lors d'un trajet en tracteur, en travail dans une cave ou encore sur la route. On y retrouve un contenu technique, saisonnier et concret sur plusieurs grands types

de thématiques : viticoles (conduite du vignoble selon la saison, aléas climatiques, etc.), œnologiques (pratique de cave, fermentation, etc.) ou transversales (coûts de production, innovations locales, projets d'expérimentation, etc.).

## Un rythme de parution calé sur les saisons

Chaque épisode est construit sous forme d'interview avec un conseiller technique de la Chambre d'agriculture, garantissant fiabilité et lien direct avec le terrain. Sur les épisodes déjà sortis, on peut notamment écouter un numéro autour du thème « Comment prévenir en amont l'impact du gel sur la vigne ? » ou encore « La poussée racinaire, un levier important pour résister aux défis climatiques ? ». À terme, des viticulteurs pourraient venir témoigner de leurs pratiques et retours d'expérience. Le podcast prévoit environ une vingtaine d'épisodes par an, avec une publication hebdomadaire en période de saison.



## Où écouter Viti O' Centre ?

Le podcast est accessible sur les plateformes traditionnelles de streaming comme Spotify, Deezer mais aussi sur Ausha, via le site web de la Chambre régionale d'agriculture Centre-Val de Loire. Les professionnels peuvent aussi retrouver directement un lien vers le nouveau numéro dans le bulletin technique « Alternatives viticoles », envoyé par les Chambres d'agriculture.



**MARAÎCHAGE**



Plate-forme individuelle électrique pour serres

Landau de cueillette

# TOUTENTUB

La plus grande gamme de matériel de cueillette et de manutention

constructeur de  
**matériels  
tubulaires**

1357 route de Noves - 13440 CABANNES  
Tél. : 33 (0)4 90 95 23 52  
E-mail : [contact@toutentub.com](mailto:contact@toutentub.com)  
Site web : [www.toutentub.com](http://www.toutentub.com)

**ARBORICULTURE**



Porte palox

Conforme à la norme  
FDE 85-052 ETHA

Brouette échelle **hirondelle**

450052

5 10 15 20

## - RÉGLEMENTATION -



# LOA 2025 : vers un renouvellement agricole maîtrisé

**Promulguée en mars 2025, la loi d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture (ex LOA) fixe des mesures concrètes que nous vous détaillons ci-dessous.**

### **Quels nouveaux outils pour faciliter l'installation et la transmission des exploitations ?**

La loi introduit un diagnostic modulaire pour mieux évaluer la viabilité économique, environnementale et sociale des projets agricoles. Un guichet « France Services Agriculture » sera créé en 2027 pour accompagner les porteurs de projet. Une aide au passage de relais encouragera de plus les transmissions

**// Une feuille de route claire pour répondre aux défis de demain : installer, former, simplifier et produire durablement !**

avant la retraite. Enfin, un droit à l'essai d'un an, renouvelable, permettra de tester des projets collectifs.

### **Comment la formation évolue-t-elle pour répondre aux besoins des filières ?**

L'objectif : former 30 % de jeunes en plus dans les filières agricoles d'ici 2030. Pour y parvenir, la loi crée le Bachelor Agro – diplôme intermédiaire entre le BTS agricole et l'école d'ingénieur – déploie un volontariat agricole et renforce la découverte des métiers dès le primaire. L'enseignement agricole doit enfin désormais former aux transitions climatiques et environnementales, enjeu crucial pour les cultures sensibles comme la vigne et les fruits.

### **Quelles mesures pour accompagner les transitions écologiques ?**

Le principe « Pas d'interdiction sans solution » est désormais inscrit dans la loi : un produit phytosanitaire ne pourra être interdit sans alternative viable. Par ailleurs, un « guichet unique pour la haie » simpli-

fie les démarches liées à leur gestion, une nouveauté très utile en arboriculture et maraîchage.

### **En quoi la loi allège-t-elle les contraintes administratives ?**

Le traitement des contentieux agricoles (bâtiments, irrigation, serres) sera accéléré. La responsabilité pénale en cas d'atteinte involontaire à l'environnement est également assouplie : elle sera remplacée par des mesures de remise en état ou des stages de sensibilisation pour les professionnels contrevenants.

### **Y a-t-il une stratégie spécifique pour les fruits et légumes ?**

Oui, un plan dédié vise à renforcer la souveraineté nationale sur ces productions. Il s'accompagne d'objectifs ambitieux : 21 % de surface agricole utile en bio et 10 % en légumineuses d'ici 2030.

#### **Source :**

« La loi d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture entre en vigueur » ([agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr) / 22 avril 2025)



- MATÉRIEL -

# Harnais ALPHA, un « mâle » pour un bien

Équipement essentiel dans le domaine de l'agriculture, le harnais ALPHA de Pellenc est léger et résistant. Conçu pour répartir le poids de la débroussailleuse sur les épaules et le dos, il vous permettra de travailler dans des conditions optimales de confort et de sécurité.



## LE SAVIEZ-VOUS

Avec 1 300 brevets déposés, une labellisation « Vitrine industrie du futur » et le Prix de la Productivité des Trophées des Usines, le groupe Pellenc est un acteur majeur sur le marché des équipements pour la viticulture, l'arboriculture et l'entretien des espaces verts.



Plus d'infos sur :  
[www.pellenc.com](http://www.pellenc.com)

# CHABAS : VOTRE SPÉCIALISTE EN ARBORICULTURE DEPUIS 55 ANS

À l'occasion de son anniversaire, Chabas met en lumière ses dernières actualités, dont son implantation en Val de Loire et plusieurs nouveautés.

## Ça bouge en Val de Loire

Après Moissac dans le sud-ouest, Chabas a ouvert une antenne à Noyant, au 380 route de la ZA, en Pays de Loire, avec un responsable SAV équipé d'un fourgon-atelier pour un service de proximité. Pour ses 55 ans, l'entreprise lance de plus plusieurs opérations : prime à la casse, prix spéciaux, chèques-cadeaux et jeux concours. Achetez un sécateur (279 € HT) et tentez de gagner une trottinette électrique ZOSH Mountain d'une valeur de 4 880 € TTC ! Contactez notre commercial local pour plus d'informations.



## Rotofrom Froment : l'outil innovant qui « casse la croûte » !

Exclusivité Chabas et 2<sup>e</sup> prix Agrinove 2024-2025, développé par Froment SAS, ce décompacteur de surface a été initialement conçu pour la trufficulture, mais a su s'adapter aux vergers et à la vigne. Il fractionne la « croûte » formée autour des rangs d'arbres sans bouter la terre. Résultats : meilleure pénétration de l'eau et des engrais, stimulation de la vie du sol, réduction des ornières et perturbation des galeries de rongeurs – le tout sans abîmer les racines.

## Effeuilleuse Olmi 566 VF : lumière sur... les fruits !

Avec son souffle à 0,9 bar dirigé vers la zone fructifère, elle élimine les feuilles qui font de l'ombre, améliorant ainsi la coloration des pommes, la qualité et la quantité dès le premier passage lors de la récolte. Ses avantages : une récolte plus précoce, sans hâter la maturité, et un meilleur rendement pour les cueilleurs. Elle existe en version avant ou arrière et avec modules adaptés à tous les vergers.



## Nos collaborateurs à votre service

**David Donnadiou**  
Responsable Zone Val de Loire  
Mail : [ddonnadiou@chabas-sa.fr](mailto:ddonnadiou@chabas-sa.fr)

**Olivier Desrues**  
Responsable SAV  
Tél. : 06 30 14 27 53  
Mail : [odesrues@chabas-sa.fr](mailto:odesrues@chabas-sa.fr)

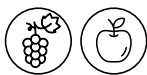
**Jonathan Glas**  
Responsable commercial secteur  
Tél. : 07 85 92 77 03  
Mail : [jglas@chabas-sa.fr](mailto:jglas@chabas-sa.fr)



## Harvery : la 3-en-1 qui simplifie vos chantiers

Cette automotrice française permet la taille, l'éclaircissage manuel et la récolte des fruits. Elle réalise un seul passage pour le haut et le bas des arbres, réduit la pénibilité, limite les mâchures sur fruits et améliore la productivité et le confort des salariés. Plus de 150 machines Harvery déjà utilisées en France !





# AT100036 ATTACHANTE !



**Nouveauté. Afin d'offrir davantage de confort d'utilisation, Infaco a ajouté une option à son attacheuse AT1000, en la commercialisant en version 36 volts sans batterie, compatible avec celle des sécateurs F3020 et F3015 de la marque. Explications.**

L'attacheuse électrique AT1000 d'Infaco pour la vigne et l'arboriculture fruitière jouit d'un concept innovant tout en reprenant l'ergonomie qui a fait le succès du sécateur de la firme. Fiable, rapide et simple d'utilisation, avec notamment un changement de bobine en moins de 30 secondes, elle dispose désormais d'une nouvelle option d'optimisation. Disponible en 36 volts pour batterie dorsale, elle permet de passer simplement du sécateur à l'attacheuse en fonction des chantiers, en conservant une configuration du gilet de portage identique et en gardant la même batterie.

## // Un changement de bobine en moins de 30 secondes !

### Elle ne se découvre pas d'un fil

Plus légère, avec une autonomie plus longue et un tarif attractif, l'AT100036 a tout pour répondre aux professionnels les plus exigeants. Notons par ailleurs que les bobines utilisées ont une capacité d'au moins 3 000 liens grâce à près de 400 mètres de fil. Tout a été de plus pensé avec un encombrement minimal ! Sachez qu'une deuxième bobine peut être embarquée sur la sacoche, à l'aide de la ceinture de portage. Directement à portée de main, elle assure de doubler les possibilités de travail.

### Tous les voyants sont au vert

Enfin, du côté du fil de fer utilisé pour les bobines, il est entouré d'un papier dégradable. Ainsi, l'outil s'inscrit dans une démarche innovante et environnementale visant à réduire les déchets. Le papier protège la branche attachée et évite ainsi le cisaillement du bois. Le plus : les bobines sont fabriquées en France, notamment dans les usines du Tarn de la firme.

Plus d'infos sur : [www.infaco.com](http://www.infaco.com)



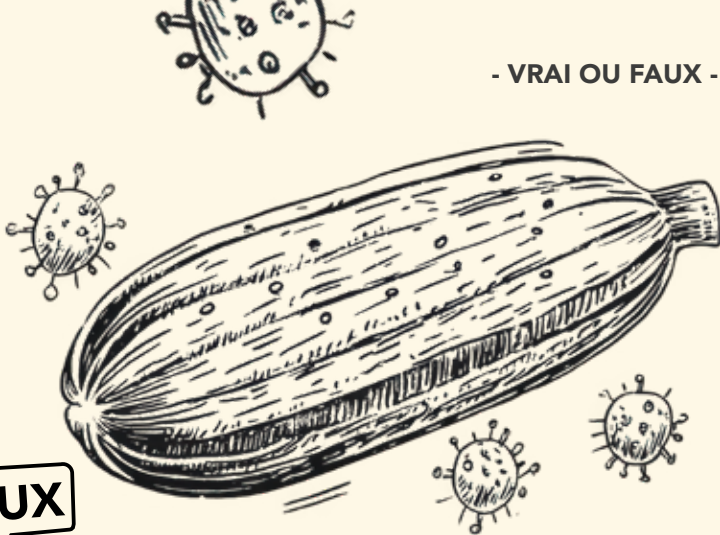
### BON À SAVOIR

Pour faciliter l'installation du dévidoir et l'accroche machine de l'AT100036, des sangles amovibles, faciles à ajouter sur le gilet sécateur, sont incluses.

### Les +

- **LÉGÈRETÉ** : le poids de la batterie est déporté dans le dos, soit 165 g de moins
- **AUTONOMIE** : une capacité de 30 000 attaches avec la batterie
- **TARIF** : une compétitivité accrue à 795 euros HT





VRAI

Le CMV est l'un des virus les plus répandus et destructeurs dans le monde agricole.

Ce pathogène peut infecter plus de 1 200 espèces de végétaux.

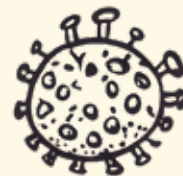


FAUX

Un temps froid et sec favorise l'apparition de ce virus.

Transmis par les pucerons, le virus de la mosaïque du concombre se propage dans les régions tempérées et sous climat méditerranéen.

# VRAI ou FAUX



## Le virus de la mosaïque du concombre ou CMV\*



VRAI

Ses symptômes peuvent prendre plusieurs formes.

Mosaïque ou marbrures foliaires, jaunissement progressif du feuillage, anneaux nécrosés, déformation des fleurs, des fruits et des feuilles... Le virus de la mosaïque du concombre est un véritable fléau et peut nécessiter la destruction totale de toutes les plantes !

\* Cucumber mosaic virus

FAUX

Comme son nom l'indique, ce virus n'attaque que les concombres.

D'autres légumes que le concombre peuvent être touchés par le CMV, c'est notamment le cas du poivron, de l'épinard ou d'autres cucurbitacées. À noter qu'il peut également infecter les cultures de pomme de terre. *omnit eum eatibea nus quiam, vella senis aut voluptatem sed Ist, conesec atest, comnihil magnam quasper aerionsequat*

### LE SAVIEZ-VOUS

Espèce type des *Cucumovirus*, le virus de la mosaïque du concombre a été découvert aux États-Unis en 1916.

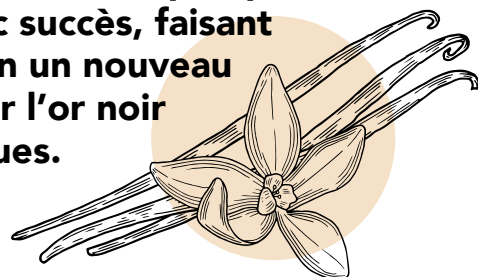




© Prince de Bretagne

# Vanille Breizh

**Installé à Camlez dans les Côtes-d'Armor, l'agriculteur Pierre Guyomar s'est lancé un pari audacieux : cultiver de la vanille en Bretagne. Un défi technique et climatique qu'il relève avec succès, faisant de la région un nouveau terroir pour l'or noir des tropiques.**



*vée au monde (la Vanilla planifolia – Ndlr) et nous nous sommes appuyés sur notre partenariat réunionnais pour la transformation des gousses de façon traditionnelle », explique-t-il.*

## Un démarrage réussi

Grâce à un partenariat technique avec la coopérative réunionnaise ProVanille, Pierre Guyomar et ses collègues bénéficient de l'expertise des producteurs locaux et, en retour, leur apportent leur savoir-faire en culture maraîchère sous abris afin d'aider leurs collègues de Bras-Pan-non à pérenniser la culture de la vanille sur l'île.

Après cinq années de travail minutieux, la première récolte de vanille bretonne a été présentée au dernier Salon International de l'Agriculture. Les gousses, charnues et parfumées, ont autant séduit les professionnels que le grand public. « *Les retours ont été très positifs ! Les professionnels ont noté leur richesse en vanilline et leur uniformité, et le public a été agréablement surpris par la qualité du produit.* »

Aujourd'hui, la vanille bretonne est commercialisée sous la marque Vanille de Bretagne – Prince de Bretagne : vous pouvez donc la découvrir dans les épiceries fines, les grandes et moyennes surfaces et chez les restaurateurs. Le chef Jean Imbert intègre lui-même cet ingrédient dans ses recettes, mettant à l'honneur ce produit local au goût subtil et raffiné !

Pour l'heure, Pierre Guyomar poursuit ses efforts pour valoriser cette culture novatrice, persuadé que la Bretagne a le potentiel de s'imposer comme une région de référence dans la production de vanille de qualité.

Plus d'infos sur : [www.princedebretagne.com](http://www.princedebretagne.com)

**M**embre de la coopérative Les Maraîchers d'Armor, Pierre Guyomar décide avec deux autres collègues producteurs de la région de Paimpol en 2019 de cultiver de la vanille sous serre, une plante tropicale réputée pour sa culture exigeante et son climat spécifique. Le projet naît d'une volonté de diversifier les productions agricoles bretonnes et de valoriser des serres anciennes, moins adaptées à la culture des tomates. Passionnés par l'innovation, ils s'appuient sur la station expérimentale Terre d'Essais pour mener à bien cette aventure. « *Nous avons choisi la variété la plus culti-*



**Le projet naît d'une volonté de diversifier les productions agricoles bretonnes et de valoriser des serres anciennes, moins adaptées à la culture des tomates**

**rosatello**  
COSTRUZIONI MECCANICHE

DEPUIS 1937

+ DE 30 ANS DE COLLABORATION

IMPORTATEUR OUEST FRANCE - DEPUIS 1990

**FRÉJABISE**



# LES PLATEFORMES AUTOMOTRICES

PLUS DE 1 800 MACHINES EN SERVICE

SYSTÈME  
BREVETÉ  
INNOVANT

**Silent**  
**GO**

- Le moteur s'éteint automatiquement après chaque déplacement.
- Le moteur s'allume automatiquement à chaque déplacement demandé.
- Les mouvements de la plateforme, des sorties & des élévateurs sont **électriques**.



Importateur Ouest France **rosatello**

40 rue de Venise  
82370 LABASTIDE-SAINT-PIERRE

☎ 05 63 02 29 29

COM : Tony PETIT

☎ 06 87 70 34 14

4300 route de Sainte-Thècle  
82200 MONTESQUIEU

☎ 05 63 04 55 55

COM : Stéphane GAYET

☎ 06 82 94 89 98

HALL C N° 192





## LE TUTEUR MÉTALLOPLASTIQUE



### ZÉRO DÉCHET ÉCO-CONÇU

- Fabriqué 100% en matières recyclées
- Garantie 10 ans d'utilisation
- 100% recyclable en boucle fermée
- Le plus bas bilan carbone du marché
- Fabriqué en France



### SOLIDITÉ & LONGUE DURÉE DE VIE

- Résiste aux interceps
- Différentes sections disponibles
- Plusieurs tailles disponibles
- Imputrescible, pas de corrosion et non toxique
- Non-accidentogène

 FABRIQUÉ EN  
 **FRANCE**

Contactez-nous :  
[contact@cavi-group.com](mailto:contact@cavi-group.com)