

Cultures

PRINTEMPS
2026

Arboricole - Viticole - Maraîchère

en Val de Loire et ailleurs...

SUR LE TERRAIN

Auxiliaires de culture :
quand les insectes
deviennent des alliés

MATÉRIEL

Une solution robotique
autonome au service de
la viticulture

TENDANCE

Focus sur les cultures
de niche les plus
prometteuses

SIVAL 2026.

Rendez-vous incontournable des professionnels
du secteur, le SIVAL 2026 s'est tenu au Parc des
Expositions d'Angers du 13 au 15 janvier dernier.
La rédaction y était !

LES ATOMISEURS CLM

- Atomiseurs traînés de **600 à 3000 litres**
- Cuve polyéthylène, Châssis galvanisé à chaud
- Tuyauterie inox, Jets laiton, Lave mains, Rince circuit
- Différents types de turbines (inox)



ÉCLAIRCISSEUSE THF 800 BMW



- Eclaircisseuse mécanique pour fruits.
- Entraînement motorisé des tiges oscillantes.
- CONSOLE JOYSTICK
- Réduction des coûts de main-d'œuvre.
- Amélioration de la qualité des fruits récoltés.

Contactez :

Tony Petit
06 87 70 34 14
tony.petit@groupe-gay.com

Montesquieu

4300 route de Sainte Thècle,
82200 Montesquieu

Labastide Saint Pierre

40 rue de Venise,
82370 Labastide Saint Pierre



©OnePix

05 Brèves

07 Consommation

La lacto-fermentation : un atout pour valoriser ses productions maraîchères

08 Emploi

Des solutions pour recruter des saisonniers



©Agence Scoop communication

10 Dossier C'était le SIVAL 2026 !

18 Tendance

Focus sur les cultures de niche les plus prometteuses

20 Innovation Le biocontrôle olfactif : comment ça marche

22 Sur le terrain Auxiliaires de culture : quand les insectes deviennent des alliés



24 Solution Les 10 points forts de l'agroforesterie

26 Matériel Une solution robotique autonome au service de la viticulture



©Florent Ruyssen PELLENC

SIVAL 2026 : une édition qui inspire et rassemble

Entre conversations passionnées avec les professionnels, innovations à couper le souffle et applaudissements pour les 22 lauréats du SIVAL Innovation 2026, l'effervescence était palpable au Parc des Expositions d'Angers les 13, 14 et 15 janvier derniers. Près de 24 000 visiteurs ont partagé cette énergie. Vivement l'édition 2027 !

La rédaction

27 Prévention Canicule : comment les cultures peuvent-elles mieux résister ?

29 Vrai ou faux La mouche de la carotte

30 Portrait Nicolas Machard révolutionne la vente directe avec Pourdebon.com



©Nicolas Machard



sujets viticulture



sujets arboriculture



sujets maraîchage



PROTÉGEZ VOS VIGNES, SIMPLIFIEZ VOTRE TRAVAIL !

Découvrez le Grape Protect, le filet innovant qui protège vos vignes,
simplifie le palissage et préserve la qualité de vos grappes de raisins.



AVANTAGES CLIMATIQUES

- | Pare-grêle très efficace
- | Ombrage et brise-vent



PERFORMANCE ET QUALITÉ

- | Système de pose rapide
- | Préservation des grappes



RECYCLABILITÉ

- | Conçu 100% en PE
- | Entièrement recyclable



AX'VIGNE
L'expertise au cœur de Vignoble

Renseignez-vous auprès de nos conseillers

axvigne.touraine@axvigne.com

axvigne.sancerre@axvigne.com

02 54 75 16 00

02 48 54 13 13

450194



VOLUMETAL
CHAUDRONNERIE INDUSTRIELLE



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

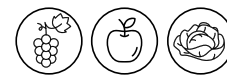


ZA du chêne Rond - 6 rue de la Lance - 49300 Cholet (le PSB)

Tel : 02 41 70 52 15 - contact@volumetal-49.fr

www.volumetal-49.fr

450191



© AdobeStock



REPORT DU REGISTRE PHYTO NUMÉRIQUE À 2027

L'entrée en vigueur du registre phytosanitaire numérique, initialement prévue au 1^{er} janvier 2026, est officiellement reportée au 1^{er} janvier 2027. Cette décision avait été prise, début octobre 2025, par les États membres de l'Union européenne, afin de laisser plus de temps pour préciser les modalités techniques et accompagner les utilisateurs. À compter de 2027, seuls les registres dématérialisés seront acceptés ; les formats manuscrits ou scannés ne le seront plus. L'objectif européen de traçabilité reste inchangé.

MESPARCELLES A FÊTÉ SES 20 ANS

Depuis 2005, l'application mobile MesParcelles accompagne les agriculteurs dans la gestion de leurs exploitations. Elle permet de suivre en temps réel les interventions, les stocks, les prévisionnels de fumure et les relevés d'eau, directement depuis les parcelles. Utilisée par plus de 40 000 agriculteurs en France, elle centralise cartographies, données réglementaires et outils d'aide à la décision pour simplifier le quotidien des exploitations.



VITI-TUNNEL ACCÉLÈRE LA PROTECTION SANS PHYTO

Viti-Tunnel a annoncé une levée de fonds de 2 millions d'euros auprès de Demeter (via Demea Invest), Parnass, Crédit Agricole Aquitaine Expansion, Sowefund et de ses fondateurs. La société développe une solution de protection physique rétractable pour cultures en rangs, en priorité la vigne, permettant de réduire drastiquement l'usage de traitements phytosanitaires,

tout en protégeant contre les maladies fongiques et les aléas climatiques (gel, grêle, fortes pluies, excès de soleil). Les fonds levés serviront à accélérer la commercialisation en France, le déploiement international (Europe, États-Unis, Australie) et la diversification vers l'arboriculture, le maraîchage, les fruits rouges et l'agrivoltaïsme.

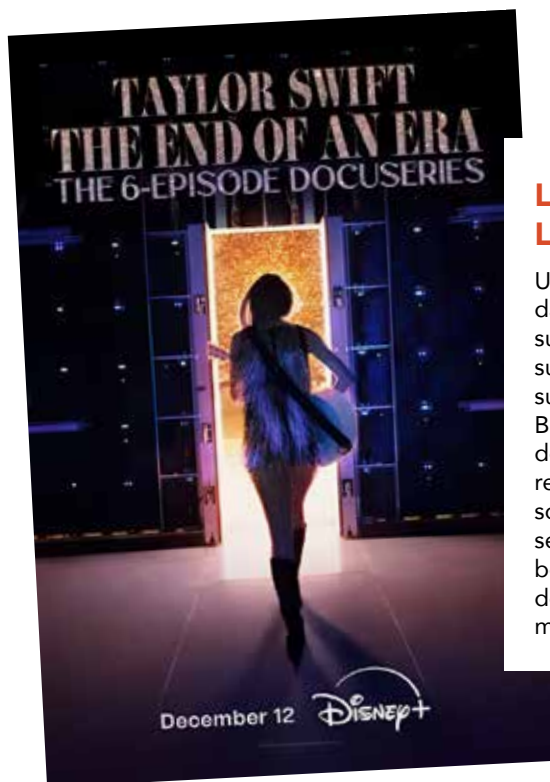
© OneFix



THIERRY MOISY PREND LES RÊNES DE L'ASSOCIATION NATIONALE POMMES POIRES

L'ANPP a élu Thierry Moisy comme nouveau président lors de son assemblée générale. Il succède ainsi à Daniel Sauvaitre, après seize années de mandat. Âgé de 47 ans, cet arboriculteur d'Indre-et-Loire cultive pommes et poires sur une dizaine d'hectares et préside l'Organisation de Producteurs (OP) Renaissance.

À la tête de l'association, il veut défendre la rentabilité des exploitations, préserver les moyens de production, relancer la consommation et promouvoir le label Vergers écoresponsables, tout en attirant de nouveaux talents vers la filière.



LE SANCERRE QUI A CONQUIS LES FANS DE TAYLOR SWIFT

Un plan de quelques secondes dans le documentaire *The End of an Era* a suffi à propulser un domaine de Sancerre sur le devant de la scène mondiale ! Aperçue sur un bureau, une bouteille du Domaine des Terres Blanches a déclenché une ruée immédiate des fans de l'artiste. Aux États-Unis, plusieurs cuvées se sont retrouvées en rupture de stock. Sur les réseaux sociaux, captures d'écran et commandes se sont multipliées, offrant au vignoble berrichon une notoriété fulgurante, symbole de la puissance de la pop culture contemporaine mondiale.



PRÈS DE NANTES, UN JARDIN SOLIDAIRE SE MOBILISE POUR NOURRIR LES PLUS DÉMUNIS

À La Chapelle-Heulin, près de Nantes, le Jardin d'Esia a lancé un appel aux dons pour financer ses paniers solidaires de légumes bio. Créé en 2021, ce chantier d'insertion soutient des personnes aux faibles ressources grâce à une cagnotte ouverte sur HelloAsso. L'objectif ? Réunir 4 000 € face aux incertitudes de financement. Membre du réseau Cocagne, le jardin distribue près de 3 900 paniers par an et accompagne l'insertion professionnelle, tout en menant des actions de sensibilisation à l'alimentation durable. Un bel élan de générosité !





La lacto-fermentation : un atout pour valoriser ses productions maraîchères



La lacto-fermentation est un procédé ancien de conservation qui mise sur les bactéries lactiques naturelles pour transformer, préserver et enrichir les légumes. Elle constitue un levier stratégique pour les maraîchers souhaitant valoriser l'ensemble de leur production et proposer des produits différenciants sur le marché.

La lacto-fermentation (ou fermentation lactique) repose sur la prolifération des bactéries lactiques présentes naturellement sur les légumes. On ne parle pas de lactose ni de produits laitiers : le terme « lactique » vient de l'acide lactique que produisent ces bactéries en consommant les sucres des légumes. Pour lancer ce processus, on mélange les légumes crus (choux, carottes, radis, poireaux, concombres, haricots verts...) avec un peu de sel et parfois un peu d'eau. Le mélange doit être privé d'air afin de créer un environnement favorable aux bactéries lactiques et de limiter le développement de micro-organismes indésirables. Ces « bonnes bactéries » transforment les sucres des légumes en acide lactique, assurant ainsi leur conservation.



©AdobeStock



©AdobeStock

Donner une seconde vie à ses légumes

La lacto-fermentation constitue une solution efficace pour valoriser les excédents et les légumes hors calibres, en réduisant le gaspillage et en transformant des produits autrement invendus en denrées stables et attractives. Ces légumes fermentés peuvent être proposés en vente directe, sur les marchés locaux ou via les circuits courts, augmentant la rentabilité globale de l'exploitation sans nécessiter d'investissements lourds.

Au-delà de la conservation, ce procédé développe de nouvelles saveurs et conserve les qualités nutritionnelles des légumes, répondant ainsi à la demande croissante des consommateurs pour des produits naturels, peu transformés et bénéfiques pour la santé. La présence de bactéries lactiques vivantes renforce aussi l'intérêt de ces produits, offrant un atout supplémentaire sur le marché des aliments fermentés.

Sources :

<https://yuka.io> et www.inrae.fr

BON À SAVOIR

Hygiène, salinité, pH et conditionnement sont des paramètres clés pour garantir la sécurité alimentaire et la stabilité du produit. Les maraîchers doivent également tenir compte des obligations réglementaires propres aux produits fermentés, qui diffèrent des conserves classiques.





Des solutions face aux tensions de main-d'œuvre

Dans les filières arboricoles, viticoles et maraîchères, recruter relève parfois du parcours du combattant. Manque de candidats qualifiés, difficultés de fidélisation, problèmes de mobilité ou d'hébergement... Les freins sont multiples ! Plusieurs dispositifs expérimentent des réponses complémentaires pour sécuriser l'emploi agricole.

Comment rendre les offres d'emploi saisonnières plus visibles et accessibles ?



JOBOPRÉ est une application mobile qui permet de trouver un emploi saisonnier agricole en Maine-et-Loire. Portée par la plateforme Elioreso Anefa, elle facilite la rencontre directe entre les exploitants et les saisonniers grâce à un outil numérique simple d'utilisation. Les employeurs publient leurs besoins en ligne et les candidats accèdent à des offres géolocalisées avec possibilité de contact immédiat. Dans certains territoires, plusieurs milliers de saisonniers sont déjà inscrits, offrant aux exploitations un levier supplémentaire pour recruter rapidement. Il faut savoir qu'environ 30 000 saisonniers sont à recruter chaque année sur le département !

Mélanie Lihoreau, chargée de recrutement Elioreso Anefa.

Comment sécuriser les recrutements et fidéliser les salariés ?



Créé en 2021, dans le Cher, à l'initiative de vignerons des AOC Centre-Loire, le Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification (GEIQ) Viti Nièvre et Cher propose des contrats de professionnalisation associant formation et immersion en exploitation. Destiné à des candidats souvent novices ou en reconversion, le dispositif construit des parcours sur mesure répondant aux besoins des domaines viticoles, de la vigne à la cave. À l'issue des formations, une part importante des salariés GEIQ accède à un emploi durable et qualifié en CDI au sein du domaine où ils ont fait l'alternance, permettant aux exploitations d'anticiper leurs besoins en compétences et de stabiliser leur main-d'œuvre. On recense quasiment un emploi à pourvoir par an au sein de chaque exploitation.

Aurélie Pradeau, directrice du GEIQ Viti Nièvre et Cher.

Pourquoi la mobilité et le logement sont-ils devenus des enjeux majeurs ?



Porté par l'ASER (Association Solidarités Emplois Ruraux), située à Bourges, le dispositif Les Boucles saisonnières agit comme facilitateur entre saisonniers et employeurs. Au-delà de la mise en relation, nous accompagnons les candidats en travaillant sur les freins à l'emploi (mobilités, hébergement, etc.). Orientation vers du transport à la demande, covoiturage, recherche de solutions d'hébergement... Nous tâchons d'orienter les candidats vers les employeurs et les dispositifs adaptés en fonction de leurs besoins et de leurs profils. En favorisant l'enchaînement de contrats au fil des saisons, le dispositif contribue à stabiliser la main-d'œuvre locale et à renforcer l'attractivité du territoire pour les exploitations agricoles.

Sébastien Delmaire, chargé de mission pour Les Boucles saisonnières du Cher.



©AdobeStock



Recruter dans la vigne, le pari du temps long !

À Reuilly dans l'Indre, Pascal Dethune, vigneron du domaine Cordaillat, a fait le choix de faire appel au GEIQ Viti Nièvre et Cher pour sécuriser le recrutement d'Éliot Bruzeau, jeune salarié en CDI fraîchement arrivé sur l'exploitation. Récit d'un pari réussi, sans occulter les difficultés.

Dans cette commune rurale, le problème du recrutement n'est pas spécifique à la vigne. « On a pu notamment faire des speed datings avec France Travail, on a vu passer des profils très variés. La motivation est souvent là au départ, avec la perspective de travailler dehors, mais le métier peut être dur, avec des conditions météorologiques parfois compliquées... Tout le monde ne tient pas ! », raconte Pascal Dethune, vigneron à la tête de 17 hectares. À cela s'ajoute une contrainte liée à la géographie des lieux : le permis de conduire, indispensable sur une exploitation viticole. Avec un secteur qui recrute, où l'on plante environ 4 à 5 hectares de vignes par an sur le bassin de Reuilly-Quincy, il y a un besoin croissant en main-d'œuvre : « Nous suivons le rythme de la vigne et des saisons. À ce titre, les travaux sont très variés, bien souvent réalisés en équipe. La taille de la vigne, opération technique, est un enjeu majeur sur la bonne santé des pieds de vigne et donc de production. Avoir son propre personnel permet de sécuriser la qualité de la taille. »



Pascal Dethune,
vigneron du domaine
Cordaillat à Reuilly (36).



Éliot Bruzeau,
salarié en CDI
au sein du domaine
Cordaillat.



Un investissement partagé

C'est dans ce contexte qu'il a choisi de tester le GEIQ Viti Nièvre et Cher, une structure qu'il qualifie « d'outil de recrutement qualitatif ». « Ils connaissent vraiment les métiers de la vigne. La sélection est plus pointue, et surtout le jeune est accompagné tout au long du contrat. » En 2024, il a fait la connaissance d'Éliot Bruzeau, aujourd'hui âgé de 21 ans, qu'il a eu l'occasion de tester pour les vendanges. « Je venais d'un DEUST animation et sport mais je m'y retrouvais plus. J'ai vu une offre en viticulture un peu par hasard. J'aimais l'idée de travailler dehors », sourit le jeune salarié. Débutant à son arrivée, il a enchaîné les apprentissages : taille, ébourgeonnage, travail du sol, conduite d'enjambeur, vinification, etc. Le contrat de professionnalisation a duré 14 mois, avec 413 heures de formation, à raison de trois jours en entreprise et

deux jours en centre de formation : « J'aime beaucoup l'esprit d'équipe. On ne fait jamais la même chose. » Aujourd'hui, Éliot se projette et se sent comme s'il travaillait sur l'exploitation depuis de longues années. Un recrutement réussi, où le temps, l'accompagnement et l'existence ont su faire la différence !





Retour sur C'était le SIVAL 2026 !

Les 13, 14 et 15 janvier, au Parc des Expositions d'Angers, le SIVAL a une nouvelle fois confirmé sa position de place forte et d'innovation pour les acteurs des productions végétales spécialisées.



Photos : ©Agence Scoop communication

Pendant trois jours, l'occasion d'échanger, de se rencontrer et de mettre en lumière des unités qui font éclore les talents de demain, comme le Centre de formation et de recherche de l'université d'Angers.

Les dernières machines agricoles ont été présentées dans les nombreux halls d'exposition. Ici, un enjambeur viticole de chez Aima.



Près de 24 000 visiteurs ont foulé les allées du salon. Une très belle performance dans un contexte économique toujours incertain.



Grand temps fort du salon, le Concours SIVAL Innovation a permis de récompenser 22 solutions à la pointe de la technologie qui font bouger les lignes et réinventent la vie des filières.



Le SIVAL, c'est aussi une formidable vitrine pour la présentation de variétés, toujours plus adaptées aux enjeux climatiques, économiques et sociétaux actuels.



L'emploi de salariés, dont les saisonniers, est en tension dans de nombreuses filières spécialisées. Ainsi, le SIVAL a également été le lieu pour mettre en relation les recruteurs et les candidats.



Au gré des allées du salon, des machines et autres prototypes ont été exposés, à l'image d'une récolteuse adaptée au ramassage de différentes cultures, proposée par Gmex System.

Petit instant léger en présence de la mascotte de Bejo, spécialiste en semences potagères. Trop « chou » !



Le SIVAL a été également l'opportunité pour les acteurs des filières spécialisées de prendre de la hauteur et de s'arrêter un moment pour réfléchir tous ensemble sur les défis à venir.



Une dynamique internationale forte pour le SIVAL, carrefour de rencontres où acheteurs et fournisseurs ont pu nouer des contacts lors de rendez-vous d'affaires.



© Régine Lemarchand

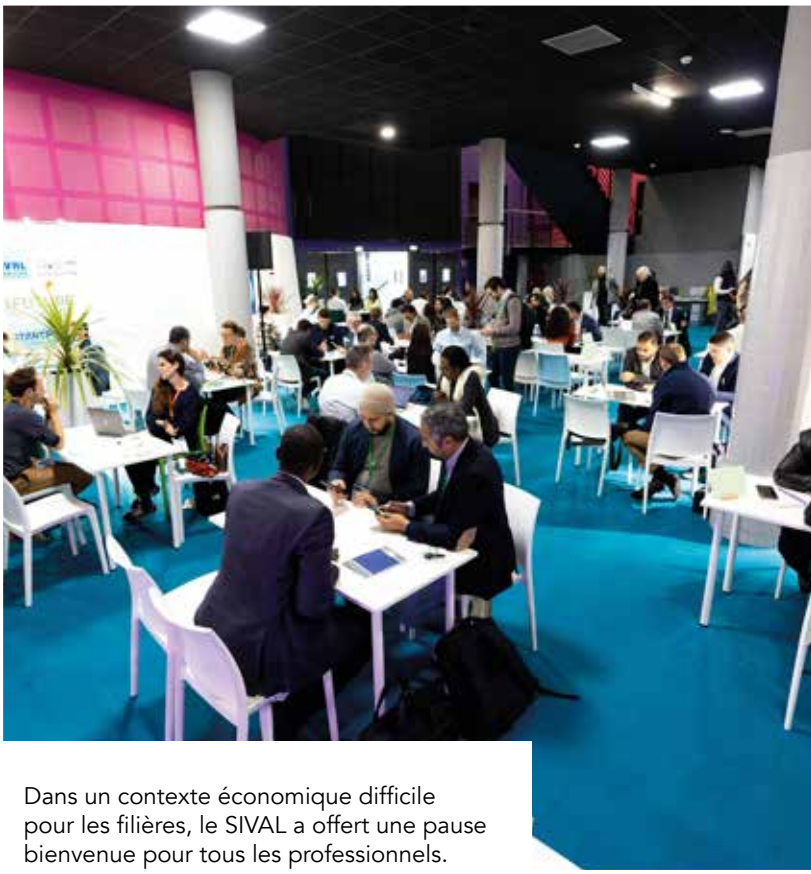
Le SIVAL s'est doté d'un nouvel outil avec le podcast Les Racines du Futur®, co-produit avec le CTIFL, pour diffuser les connaissances sur les filières du végétal spécialisé toute l'année.



© Régine Lemarchand



Pour cette édition 2026, le CTIFL, partenaire technique, a renforcé son partenariat avec le SIVAL pour proposer un programme encore plus riche entre conférences et démonstrations en continu pendant trois jours.



© Régine Lemarchand

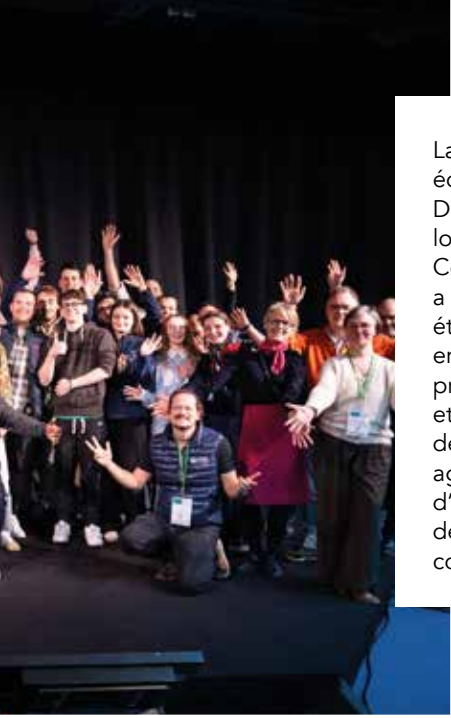
Dans un contexte économique difficile pour les filières, le SIVAL a offert une pause bienvenue pour tous les professionnels. Une ambiance propice aux échanges et au partage d'expériences.

© Régine Lemarchand



- DOSSIER -

La première édition d'Agreen Défi s'est tenue lors du salon. Ce hackathon a réuni des étudiants, des enseignants, des professionnels et des acteurs de l'innovation agricole afin d'imaginer des solutions concrètes.



Autre partenaire majeur, VEGEPOLYS VALLEY, qui a notamment déployé plusieurs actions : la convention d'affaires internationale VIBE, une grande conférence dans le cadre de FRUIT 2050, ainsi qu'un espace Innovation avec des partenaires comme l'INRAE.

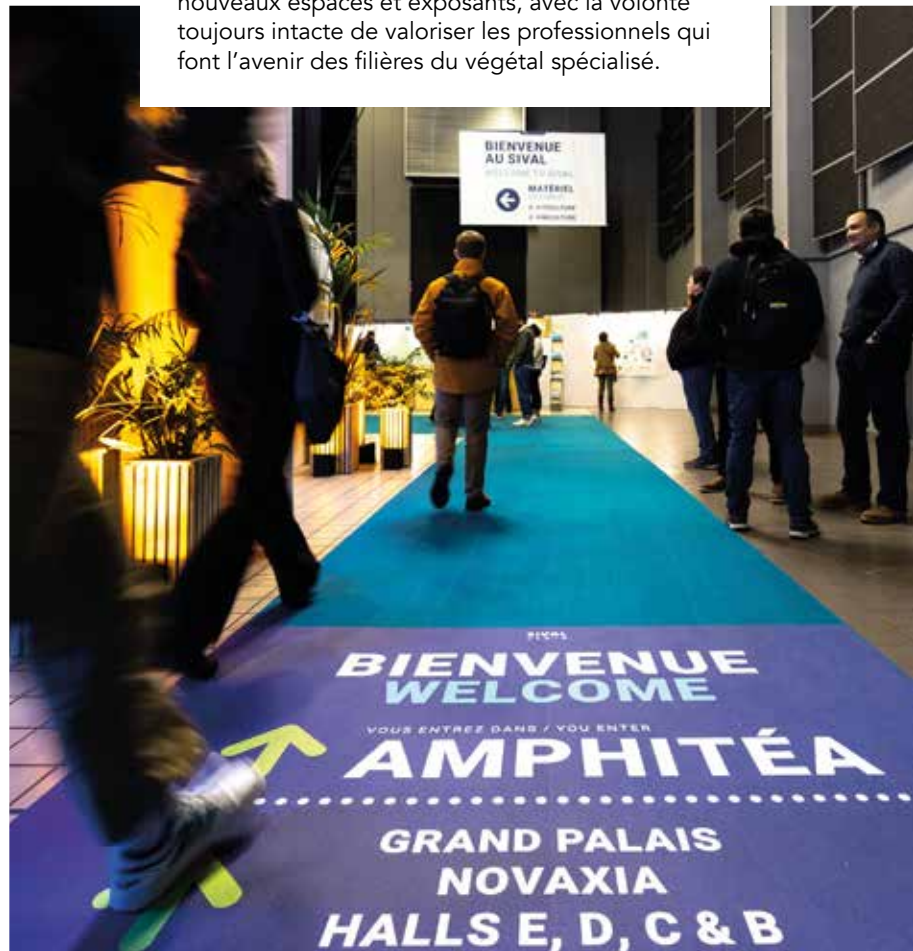


© Régine Lemarchand



© Régine Lemarchand

40 ans ! L'an prochain, le SIVAL vous donne rendez-vous pour une édition anniversaire qui promet de nouveaux espaces et exposants, avec la volonté toujours intacte de valoriser les professionnels qui font l'avenir des filières du végétal spécialisé.



© Régine Lemarchand

Pendant trois jours, les producteurs et acteurs des filières sont venus s'inspirer et explorer des pistes pour leur avenir (diversification des filières, adaptation au changement climatique, innovations variétales, robotique, intelligence artificielle, etc.).





SIVAL Innovation 2026

Découvrez les 22 lauréats

Le concours de référence dans les filières des productions végétales a dévoilé ses gagnants lors d'une cérémonie de récompenses organisée au SIVAL le 14 janvier à 19h.

Innovation variétale

SIVAL d'or

Fraise Demoiselle® - Planasa France
Poire Kiara® - Cepora cov - Cep Innovaton



SIVAL d'argent

Courgette Jolly - Syngenta SA
Pomme Stellar™ - Hot81A1 - DALIVAL



SIVAL de bronze

Pomme SOLUNA™ - Star Fruits
Porte-greffe tomate Sanaterra F1 - PROSEM



©Agence Scoop Communication

Santé des plantes, sol et supports de culture

SIVAL d'or

AXPERA (biofongicide) - Amoéba



SIVAL d'argent

ByeNematode® (solution de biocontrôle)
- Evolutive Agronomy



SIVAL de bronze

Agricells Growth® (inoculant racinaire)
- Agricells



Équipements et fournitures pour la production



SIVAL d'or

Skytree Stratus (technologie de capture directe d'air) - Directfab Agro



SIVAL d'argent

EXT'air (système de déshumidificateur de serre)
- AirGaïa
GOLDFLY® (pollinisateur) - Polyfly SL
QUEENFLY® (pollinisateur) - Polyfly SL
Voltrion (modules solaires) - Voltiris SA
RCS 2.0 (système de propagation) - Selecta France SAS

Outils numériques, traitement de données



SIVAL d'or

CalyFeL (application web de gestion) - HappyFeL



SIVAL d'argent

Pep's (pilotage énergétique prédictif)
- Axima Réfrigération



SIVAL de bronze

Pointeuse Connectée Aptimiz - Aptimiz

Machinisme et automatisme

SIVAL de bronze

Arbocut + (élagage mécanique) - Terreco
Natutec Airobreez (souffleur portatif pour l'introduction d'auxiliaires) - Koppert France
Pack EVOLT « ATTITUDE » (intercep électrique) - BOISSELET SAS



Solutions pour la mise en marché

SIVAL de bronze

Peelmaster Mini (éplucheuse à asperges)
- Agrivaloire

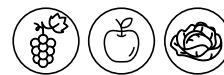


Démarche collective et services



SIVAL d'argent

VégéClick® (logiciel métier pour les producteurs de plantes) - Horticulteurs et pépiniéristes de France



Trois innovations qui bousculent déjà les pratiques

Suivi de la main-d'œuvre, nouvelle variété fruitière, pollinisation alternative...
Les Trophées SIVAL Innovation distinguent des solutions pour répondre aux enjeux techniques, économiques et environnementaux des filières végétales.

« Mieux piloter les machines et les équipes »

Armand Sachot, co-fondateur d'Aptimiz

Depuis dix ans, Aptimiz développe des outils numériques pour améliorer la gestion des exploitations. L'entreprise propose notamment des boîtiers connectés capables d'identifier les outils attelés aux tracteurs, d'enregistrer les interventions dans les parcelles et de générer un cahier de culture. La société a été primée au SIVAL pour sa pointeuse connectée destinée aux saisonniers. Ce boîtier enregistre les horaires de travail et permet de suivre l'avancement des chantiers, tout en intégrant un système d'alerte sécurité avec géolocalisation : « Notre objectif est de simplifier le quotidien des producteurs. La pointeuse connectée permet de gagner environ 30 minutes par salarié chaque semaine et réduit fortement les tâches administratives. »



© Agence Scoop Communication



© Aptimiz

« Une poire accessible aux producteurs, résistante et qualitative »

Leslie Goussault, directrice de CEP Innovation (à droite sur la photo).

Codéveloppée par l'INRAE et CEP Innovation, la variété de poire Kiara se distingue par sa qualité gustative, avec une chair fine, juteuse et sucrée. Elle présente également un bon comportement face au feu bactérien et offre une récolte précoce, début août, en même temps que la poire Williams. Son potentiel de conservation permet même une commercialisation en poire d'hiver. Cette variété a été testée par plusieurs producteurs, avec la volonté de répondre à leur attente en proposant une génétique accessible à tous. Après plusieurs années d'expérimentation en vergers, la commercialisation des arbres débutera en 2026 : « La création variétale est un travail de très longue haleine. Cette distinction valorise un partenariat public-privé et donne une visibilité essentielle pour favoriser l'adoption par les arboriculteurs. »



© CEP Innovation



© CEP Innovation

« Diversifier la pollinisation »

Marc Vaez-Olivera, PDG et co-fondateur de Polyfly.

Basée en Andalousie, la société Polyfly travaille sur l'élevage de pollinisateurs alternatifs : les syrphes. Ces insectes constituent un complément aux abeilles pour sécuriser la pollinisation de nombreuses cultures. L'entreprise développe des solutions commercialisables permettant d'introduire ces insectes au moment de la floraison. Les applications concernent notamment les cultures porte-graines (carotte, choux, oignon, etc.), les productions sous abri (fraise, framboise, mûre, myrtille, melon, pastèque, etc.), des arbres fruitiers (pommier, abricotier, amandier, etc.) et certaines cultures subtropicales (avocat, etc.) : « Nous passons aujourd'hui d'une phase de recherche à un déploiement à plus grande échelle. Le prix obtenu au SIVAL nous offre une visibilité précieuse en France comme à l'international. »



© DR



© DR



ADAMA

MERPAN 80 WDG[®]

Instructions de pulvérisation en réponse aux exigences réglementaires



MERPAN[®] 80WDG est un fongicide multisite à base de captane, pour les fruits à pépins et à noyaux

- Formulation WG facile d'emploi
- Outil de gestion des résistances tavelure
- Lutte contre la cloque et les monilioses
- Protection complète du poirier : tavelure et stemphyliose



Un geste simple pour plus d'efficacité : consultez nos fiches de réglages adaptées à votre pulvérisateur.



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

MERPAN[®] 80WDG : AMM N°9300108 - SC Suspension concentrée - Captane 80% - Attention - H317 ● H319 ● H351 ● H400 ● 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. Octobre 2025. Annule et remplace toute version précédente.

MERPAN[®] 80WDG

ATTENTION

H317 : Peut provoquer une allergie cutanée.

H319 : Provoque une sévère irritation des yeux.

H351 : Susceptible de provoquer le cancer.

H400 : Très toxique pour les organismes aquatiques.

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.

ADAMA.COM

FONGICIDE





//

Pendant trois jours, les filières ont pu se poser, échanger et se projeter.

Le SIVAL a été une véritable bulle d'oxygène !



« Le SIVAL a redonné de l'élan aux filières »

Dans un contexte économique sous tension, le SIVAL a confirmé plus que jamais son rôle de rendez-vous structurant pour les filières du végétal spécialisé. Albert Richard, président du SIVAL, a dressé le bilan d'une édition qui a fait figure de respiration collective.

Près de 24 000 visiteurs ont été accueillis cette année, un très bon chiffre, dans un contexte économique incertain. À quoi attribuez-vous ce succès ?

Le contexte était anxiogène : crise viticole, difficultés sur certaines productions légumières comme le chou-fleur, tensions en arboriculture, etc. Le SIVAL a joué son rôle de parenthèse positive. Le salon a offert un cadre pertinent pour se projeter et définir des axes pour l'avenir.

Vous décrivez le SIVAL comme une « parenthèse positive ». En quoi le salon soutient-il concrètement les professionnels ?

Le SIVAL a répondu aux enjeux structurants des filières : accompagner la performance économique, créer de la valeur ajoutée et proposer des solutions face au changement climatique. Le salon a aussi joué un rôle clé sur le renouvellement des générations, en favorisant les rencontres entre professionnels, étudiants, ingénieurs et entreprises. Pour soutenir ces enjeux et apporter des solutions concrètes aux professionnels, le SIVAL mise sur une stratégie de contenu soutenue (conférences, forums, etc.), en présentiel, mais aussi à distance grâce à la SIVAL TV. C'est un axe de développement majeur, fortement plébiscité par les professionnels, visiteurs et exposants, et qui différencie le SIVAL des autres salons.

Pouvez-vous nous parler de l'envergure internationale du salon ?

C'était mon premier SIVAL en tant que président et j'ai pleinement pris conscience de son rayonnement international. Sur près de 700 exposants, 14 % étaient internationaux. Les 69 acheteurs accueillis ont participé à plus de 330 rendez-vous dans le cadre de la convention VIBE avec VEGEPOLYS VALLEY. Au total ce sont 61 nationalités qui étaient présentes sur le SIVAL.

Quelles initiatives laisseront une empreinte durable selon vous ?

D'abord le renforcement du partenariat avec le CTIFL, qui ouvre une nouvelle dynamique autour de l'expérimentation. Ensuite, le lancement du podcast Les Racines du Futur®, co-produit avec le CTIFL, très bien accueilli et pensé pour prolonger le SIVAL, comprendre et relier les enjeux des productions végétales spécialisées tout au long de l'année. Enfin, côté innovation, la poire Kiara®, créée à Angers, a marqué les esprits par ses qualités gustatives et son potentiel de conservation.

Quelles sont les ambitions pour la prochaine édition ?

Les 40 ans du SIVAL seront un moment clé. Une nouvelle plateforme devrait permettre au SIVAL de proposer de nouveaux espaces et exposants. Nous souhaitons aussi mettre en lumière le modèle coopératif, très présent dans les filières fruits et légumes et essentiel pour accompagner les nouvelles générations. Les retours très positifs des professionnels confirment que le SIVAL a été une véritable bouffée d'oxygène pour les filières !



Focus sur les cultures de niche les plus prometteuses

Face à la concurrence des importations et à la demande croissante de produits originaux, les agriculteurs français explorent de nouvelles pistes : racines inédites, légumes exotiques, petits fruits rustiques... Petit tour d'horizon.

Cultures gastronomiques

Des produits rares et identitaires, très recherchés par les chefs et les marchés premium.

Yacon



Faible en calories, cette racine andine séduit par sa chair croquante et sucrée. Facile à cultiver, elle se vend bien en circuits courts, en frais ou transformée en sirop. Sa rareté crée une véritable valeur ajoutée pour les producteurs.

Chayote



Liane productive aux fruits doux et polyvalents en cuisine, elle est très rentable sur petites surfaces et recherchée par les restaurateurs et les consommateurs en quête de nouveauté.

Oca du Pérou

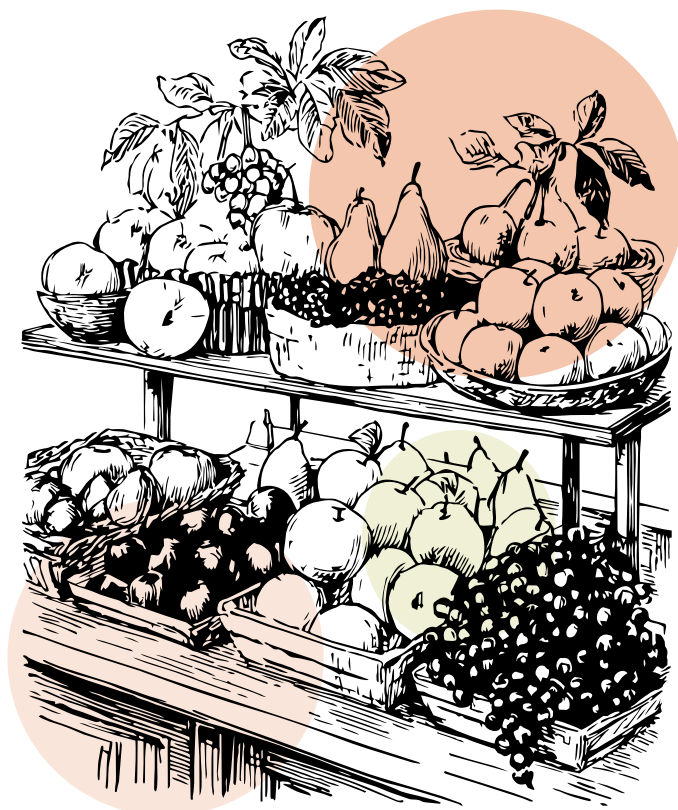


Tubercule coloré au goût acidulé, l'oca est simple à cultiver et demande peu d'intrants. Sa présentation originale et sa texture plaisent autant en frais qu'en gastronomie, offrant une belle opportunité commerciale.

Crosne du Japon



Apprécié des chefs, ce petit tubercule se révèle délicat et croquant. Sa culture est exigeante en main-d'œuvre, mais le prix de vente élevé permet une valorisation rentable, notamment sur les marchés gastronomiques.



Cultures santé et bien-être

Des productions portées par la demande croissante en aliments fonctionnels et produits transformés.

Haskap



Très riche en antioxydants, ce petit fruit bleu intense arrive sur les étals dès le printemps. Rustique et productif, il se consomme frais ou en transformation (jus, confitures, pâtisserie) et attire les circuits courts

Aronia



Facile à cultiver et peu sensible aux maladies, ce fruit robuste aux baies noires se destine aux jus, poudres, confitures et marchés bien-être, où la demande est croissante.

Argousier



Cet arbuste rustique produisant des baies orange vif, riches en vitamines, séduit par son utilisation polyvalente : jus, confitures, cosmétique et circuits santé, avec un potentiel économique réel.

Fruits et légumes snack

Des produits pratiques, attractifs et adaptés aux nouvelles habitudes de consommation.

Kiwai



Très attractif en barquettes premium, ce petit kiwi consommé entier sans épluchage répond à la demande croissante des fruits snacks prêts à consommer.

Nashi



Fruit croquant entre pomme et poire, le nashi est apprécié pour sa conservation longue et sa texture originale. Il trouve sa place en vente directe, dans les marchés et en restauration.

Concombre snack



Mini-concombre facile à consommer, idéal sous abri pour prolonger la saison, il reste très demandé sur les circuits courts, AMAP et marchés bio, et complète efficacement une rotation maraîchère.

Un marché en plein essor

Les cultures de niche ne se limitent pas à l'originalité ou à l'aspect esthétique : elles participent à un secteur économique en forte croissance.

Selon le rapport France Specialty Crops Market 2024-2032 de Data Bridge Market Research, le marché français des cultures spécialisées était estimé à environ **40,9 milliards de dollars en 2024** et pourrait atteindre près de **60 milliards d'ici 2032**, avec une croissance annuelle moyenne de **7,5 % entre 2025 et 2032**. Ces chiffres traduisent un intérêt croissant pour des produits rares, inno-

vants et adaptés aux nouvelles attentes des consommateurs.

Quand l'alimentation se réinvente

La demande évolue également vers des aliments fonctionnels et pratiques. Les fruits et légumes riches en nutriments, les mini-fruits prêts à consommer et les tubercules originaux séduisent autant les amateurs de cuisine que les restaurateurs et les circuits premium. Les opportunités se

trouvent autant dans la vente en frais que dans la transformation (jus, sirops, confitures ou poudres), permettant aux producteurs d'optimiser la valeur de leurs récoltes. Ainsi, au-delà de la nouveauté, ces cultures représentent une véritable opportunité économique pour les agriculteurs français qui souhaitent diversifier leurs productions et répondre à une demande en expansion, tout en valorisant le terroir et la qualité.

Sources :

www.mnhn.fr ; www.jardiner-malin.fr, www.wikipedia.org et www.databridgemarketresearch.com



Biocontrôle olfactif : ça sent bon pour la protection des cultures !

Basée sur l'écologie chimique, cette approche exploite les signaux odorants qui orientent le comportement des insectes. Le projet ARDECO vise justement à transformer ces connaissances scientifiques en solutions opérationnelles pour les agriculteurs. Explications.

Attirer, repousser ou désorienter les ravageurs grâce aux odeurs : le biocontrôle olfactif s'impose comme une piste prometteuse pour réduire l'usage des pesticides. En effet, les insectes ravageurs utilisent largement leur odorat pour interagir avec leur environnement. Ils repèrent les plantes hôtes, leurs sources de nourriture ou leurs partenaires reproducteurs grâce à des signaux chimiques. Les plantes émettent notamment des composés organiques volatils (COV), qui peuvent attirer ou repousser certains insectes. Le biocontrôle olfactif consiste à exploiter ces signaux naturels afin de modifier le comportement des ravageurs et de limiter leur impact sur les cultures.



© Marc BARTOLINI

Des approches ciblées et respectueuses de l'environnement

Deux grands types d'odeurs sont utilisés. Les premières sont attractives. Il s'agit par exemple de phéromones sexuelles diffusées dans les parcelles pour perturber la rencontre entre les mâles et les femelles. D'autres composés agissent au contraire comme des répulsifs. Inspirés d'odeurs émises par certaines plantes, ils brouillent la perception de l'environnement de l'insecte et l'incitent à éviter la culture. Dans les deux cas,

l'action vise directement les récepteurs olfactifs des insectes, très spécifiques à chaque espèce. En arboriculture, des travaux portent, par exemple, sur la guêpe de l'amande, une mouche des fruits ou le puceron vert du pêcher. En maraîchage, la mouche du chou et deux noctuelles qui s'attaquent à de nombreuses cultures sont également ciblées. Les grandes cultures ne sont pas en reste avec l'étude de l'altise du colza.



© Sara Ait Mokhtar



© Sara Ait Mokhtar



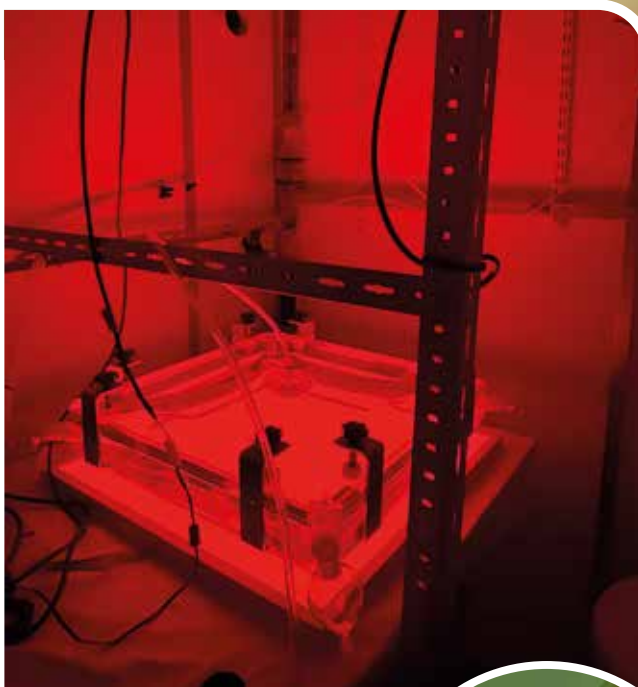
© Sara Ait Mokhtar



© Enzo LOVILLO

Zoom sur... Le projet ARDECO

Soutenu par le plan national PARSADA, ce projet assemble des laboratoires de recherche, des instituts techniques agricoles et des entreprises afin de développer des solutions de biocontrôle olfactif applicables au champ. Il vise à identifier les molécules ou mélanges capables d'influencer le comportement des insectes. Les chercheurs combinent des approches d'écologie chimique directe (en partant des comportements olfactifs clés pour identifier des mélanges de COV actifs) et inverse (approche qui part des récepteurs olfactifs pour identifier leurs agonistes/antagonistes par criblage, appuyés par l'intelligence artificielle). Une fois identifiés, ces molécules ou mélanges biomimétiques sont intégrés dans des dispositifs de diffusion et testés en serre puis sur le terrain.

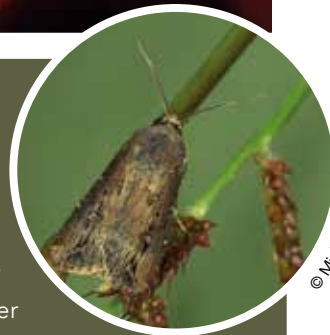


© Sara Ait Mokhtar



© Adrien LE NAVENANT

L'objectif : proposer à terme des solutions efficaces et économiquement viables pour les agriculteurs. En agissant directement sur les signaux chimiques qui guident les insectes, le biocontrôle olfactif pourrait ainsi devenir un levier important pour protéger les cultures tout en réduisant la dépendance aux pesticides.



© Michel RENOUE



© Philippe Lucas





Auxiliaires de culture : quand les insectes deviennent des alliés

De plus en plus présents dans les itinéraires techniques, les auxiliaires de culture gagnent en efficacité grâce aux innovations récentes. Pourtant, leur performance varie selon la mise en œuvre.

L'usage des auxiliaires (insectes prédateurs, parasitoïdes, acariens utiles ou nématodes) s'est largement diversifié en dix ans. Leur production s'est industrialisée, la logistique s'est fiabilisée et les doses de lâcher sont mieux standardisées. Résultats ? Des outils plus performants, utilisables à grande échelle, jusque dans les grandes cultures.

Mais, contrairement à un produit phytosanitaire, un auxiliaire n'agit pas seul : il interagit avec la météo, le stade de la culture, l'écosystème et les pratiques du producteur. En d'autres termes, ce n'est pas un « produit miracle » mais un levier technique qui demande de la précision et qui peut offrir des résultats probants lorsque les conditions sont réunies.

Le bon timing

Les auxiliaires doivent être introduits avant que la pression des ravageurs ne devienne trop importante. Dans la plupart des filières, les retours de terrain montrent que la réussite dépend de la précocité du lâcher. Un ravageur installé, en reproduction active, laisse peu de chances à ses ennemis naturels. C'est pourquoi le suivi régulier (pièges, observation des feuilles et comptages rapides) reste indispensable.



Des combinaisons efficaces... et d'autres à éviter !

Les auxiliaires fonctionnent rarement seuls. Ils s'intègrent dans un raisonnement global : fertilisation maîtrisée, couverture du sol, gestion du microclimat, choix variétal, et parfois association avec d'autres solutions de biocontrôle. À l'inverse, certains traitements phytosanitaires, même homologués, peuvent réduire drastiquement la survie ou la mobilité des auxiliaires, limitant leur installation durable. La question n'est donc pas « auxiliaires ou produits », mais « quand et lesquels », pour garantir la compatibilité.

Un intérêt économique visible

Longtemps perçus comme coûteux, les auxiliaires montrent aujourd'hui une rentabilité croissante. L'optimisation des lâchers, la réduction d'un ou deux passages de traitement, l'amélioration de la qualité visuelle en arboriculture ou en légumes, mais aussi la moindre dépendance aux fluctuations de prix des intrants chimiques, justifient leur place dans les stratégies de production. Leur intérêt est encore plus marqué dans les filières sous un cahier des charges exigeant (HVE, bio, export) où la limitation des résidus est devenue un critère commercial.



Une montée en compétence collective

De nombreux agriculteurs constatent que, avec quelques années de pratique, les auxiliaires s'installent durablement dans l'exploitation grâce à des habitats adaptés et à des pratiques plus régulières. On observe alors une diminution progressive de la pression des ravageurs, signe que l'écosystème devient plus résilient. Le biocontrôle est devenu un pilier technique de la protection intégrée. Et, à mesure que les connaissances progressent, les résultats s'améliorent.



Les 3 erreurs les plus fréquentes



1

Lâcher trop tard. Quand les ravageurs sont déjà installés, les auxiliaires n'arrivent pas à rattraper le décalage.

2

Utiliser un traitement incompatible juste avant ou après. Certains produits réduisent la survie des auxiliaires pendant plusieurs jours.

3

Oublier l'habitat. Sans refuge ni pollen, les auxiliaires se dispersent rapidement ou disparaissent.



Combien ça coûte ?

Selon le ministère de l'Agriculture, un programme de lutte biologique coûte environ 256,98 € par hectare pour trois lâchers. Après prise en compte des économies sur les traitements chimiques, le coût net estimé est d'environ 118,15 € par hectare par an.

Sources :

www.ombrea.fr ; www.ecophytopic.fr ; www.agriculture.gouv.fr et www.wikipedia.org

Quelles sont les espèces les plus utilisées aujourd'hui ?

- Le trichogramme permet de lutter contre les lépidoptères du maïs, de la vigne et des arbres fruitiers.
- Le phytoseiulus persimilis se révèle redoutable contre les acariens en cultures légumières.
- L'encarsia formosa est une référence pour contrôler les aleurodes en serre.
- La coccinelle et la chrysope sont polyvalentes et bien adaptées au traitement des foyers localisés.





Les 10 points forts de l'agroforesterie

En combinant arbres, cultures et parfois élevage sur une même parcelle, l'agroforesterie redéfinit la manière de produire durablement. Entre protection des sols, augmentation de la biodiversité et résilience climatique, cette approche offre une réponse concrète aux défis agricoles d'aujourd'hui et de demain.



Protection des sols

Les arbres limitent l'érosion éolienne et hydrique. Leurs racines structurent la terre en profondeur, améliorant sa stabilité et sa capacité à retenir l'eau.

01

Amélioration de la fertilité

Feuilles, rameaux et racines créent une litière riche qui nourrit le sol. Certaines essences fixent même l'azote, réduisant le recours aux engrais.

02

03

Biodiversité renforcée

Haies, lisières et zones arborées favorisent la faune auxiliaire (pollinisateurs, prédateurs naturels des ravageurs, oiseaux insectivores).

04

Résilience climatique

Les arbres atténuent les excès de température, protègent les cultures du vent et réduisent le stress hydrique, rendant les systèmes plus robustes face aux aléas.





05

Productivité diversifiée

Bois, fruits, fourrage, cultures... la combinaison de productions sécurise les revenus et optimise l'espace.

06

Réduction des intrants

Moins de pesticides grâce à la biodiversité fonctionnelle, moins d'engrais grâce à la fertilité naturelle : l'agroforesterie limite les coûts et l'empreinte écologique.



07

Capture du carbone

Les arbres stockent durablement le CO₂ dans leur biomasse et dans le sol, contribuant à l'atténuation du changement climatique.

08

Régulation de l'eau

Meilleure infiltration, moindre ruissellement, humidité plus stable : l'arbre joue un rôle clé dans la gestion hydrologique.

09

Bien-être animal

Dans les systèmes agroforestiers d'élevage, l'ombre et l'abri améliorent le confort et la santé des troupeaux.

10

Valorisation paysagère

En redonnant une structure végétale aux espaces agricoles, l'agroforesterie améliore l'esthétique, l'attractivité et parfois même l'acceptabilité sociale des exploitations.



Source :
agriculture.gouv.fr



Une solution robotique autonome au service de la viticulture

Ce chenillard autonome hybride a été conçu pour simplifier le quotidien des travailleurs de la vigne. Le point fort du RX-20 ? Permettre de déléguer, en toute sécurité et autonomie, des tâches répétitives à faible valeur ajoutée en viticulture.

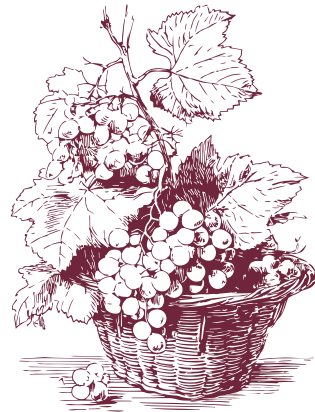
Une alliance stratégique au service du vignoble

La mise en route, l'expérimentation terrain et le déploiement du robot RX-20 est le fruit d'un partenariat entre trois acteurs aux expertises complémentaires : PELLENC, leader mondial de la mécanisation agricole, LVVD, distributeur historique du vignoble ligérien, et le Domaine FL, référence de la viticulture biologique et biodynamique en Val de Loire.



©Florent Ruysen PELLENC

©Florent Ruysen PELLENC



Un robot pensé pour le quotidien des vignerons

Autonome, compact et polyvalent, le RX-20 a été conçu pour assurer les tâches répétitives à forte pénibilité (désherbage mécanique, travail du sol, etc.). Disponible en trois largeurs (72, 90 et 130 cm), il peut aussi recevoir un broyeur pour la tonte de l'inter-rang ou une gamme de porte-outils dédiés au travail du sol.

Performance énergétique et respect des sols

Doté d'une motorisation hybride, il affiche une consommation moyenne de 1,7 litre par heure pour une autonomie pouvant atteindre 24 heures. Son poids limité à 1,2 tonne réduit le tassement des sols et préserve la structure des terroirs. En proposant une alternative mécanique aux herbicides, il contribue directement à la diminution des intrants chimiques.



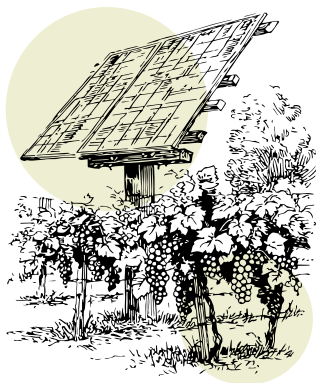
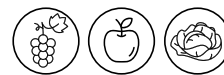
©LVVD

Sécurité, autonomie et pilotage digital

Équipé du système de sécurité Safencing et de multiples capteurs, le RX-20 fonctionne sans supervision humaine, tout en garantissant un haut niveau de sûreté. Les missions sont pilotées et suivies via une interface digitale intuitive, offrant aux exploitants un contrôle précis de leurs opérations.

Plus d'infos sur :

pellenc.com



Canicule

Comment les cultures peuvent-elles mieux résister ?

Face à la multiplication des épisodes de canicule, l'agriculture française est confrontée à un stress climatique inédit. Rendements, qualité, viabilité économique : tout est impacté. Pierre-Antoine Chuste, consultant indépendant en agronomie et agrivoltaïsme, détaille les effets de ces vagues de chaleur et les leviers concrets d'adaptation déjà à l'œuvre dans les exploitations.



Panneaux photovoltaïques dans une vigne afin d'offrir un ombrage dynamique et modulable



L'ombrage partiel s'impose comme un levier majeur, qu'il soit naturel (haies, arbres, agroforesterie) ou technique (filets, structures, agrivoltaïsme)

© Ines Porada / Adobe Stock

©DR



Pierre-Antoine Chuste, consultant indépendant en agronomie et agrivoltaïsme

Quels sont les principaux effets de la canicule sur les cultures ?

On dissocie souvent canicule et sécheresse alors que les cultures subissent en réalité un stress multifactoriel : excès de chaleur, de lumière, stress hydrique, etc. Le timing est déterminant. Une canicule en juin n'a pas les mêmes effets qu'en août : selon le stade de développement de la plante, on observe des brûlures, une chute de fruits, un arrêt de croissance, par exemple, sur la vigne. Le résultat ? Une baisse de rendement, une dégradation de la qualité et une forte irrégularité entre les campagnes, ce qui fragilise économiquement les exploitations, d'autant plus si les épisodes se répètent d'année en année.

Comment anticiper plutôt que subir ?

Tout d'abord, en s'appuyant sur les prévisions météorologiques, le suivi des stades et les outils d'aide à la décision. Toutes les parcelles ne sont pas égales face à la canicule : certaines sont plus exposées ou déjà fragi-

lisées. À moyen et long terme, il faut sécuriser l'existant : ne jamais laisser les sols nus, renforcer les couverts végétaux, travailler la structure et la vie du sol, véritables tampons face aux excès climatiques. L'organisation du travail évolue aussi avec des horaires décalés ou du travail de nuit.

En quoi le choix des variétés végétales et l'irrigation sont-ils des leviers ?

Le choix variétal est important mais ne constitue pas une solution universelle : une variété tolérante à la chaleur ne répond pas à toutes les situations, ni à tous les cahiers des charges. L'irrigation, de plus en plus contrainte, doit être pilotée finement : arroser trop tard ou en pleine chaleur revient souvent à perdre l'eau par évaporation. Fractionner les apports, irriguer au bon moment et s'appuyer sur la donnée deviennent essentiels.

Quelles autres solutions pouvez-vous citer ?

L'ombrage partiel s'impose comme un levier majeur, qu'il soit naturel (haies, arbres, agroforesterie) ou technique (filets, structures, agrivoltaïsme). Il permet de réduire les températures extrêmes, l'évapotranspiration et le stress hydrique. L'agrivoltaïsme, encore récent, offre un ombrage dynamique et modulable, particulièrement adapté à certaines vignes et certains vergers. Mais c'est une décision structurante, à réfléchir finement selon le contexte local. L'enjeu est clair : raisonner les choix sur 10 à 15 ans, car l'agriculture n'a plus affaire à des événements isolés mais à un climat durablement instable.



Protection via l'irrigation au goutte-à-goutte afin d'optimiser l'apport en eau

©DR

Chariot électrique
de serre

TOUTENTUB

Constructeur de matériels tubulaires

MARAICHAGE
ARBORICULTURE
HORTICULTURE
INDUSTRIE



Brouette échelle
Conforme FD E85-052



Brouette
Maraichère



Siège de travail



Diable à fourches



Landau de cueillette



Porte palox



04 90 95 23 52

contact@toutentub.com

www.toutentub.com



Toutentub



toutentub.france

450190



T-REX

TONDEUSE ARBORICULTURE À USAGE INTENSIF

- ENTRAÎNEMENT DIRECT
- ROBUSTE
- COMPACT
- DURABLE
- POLYVALENT

NOUVEAU!



www.perfectvanwamel.com

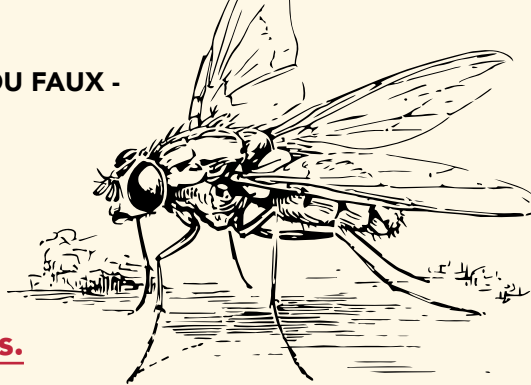
450202



FAUX

Comme son nom l'indique, la « Psila rosae », dite « mouche de la carotte », ne s'attaque qu'aux carottes.

La mouche de la carotte attaque d'autres légumes comme le céleri, le panais, le persil... Véritable fléau, elle peut provoquer des pertes économiques importantes.



VRAI

L'adulte mesure environ 4 ou 5 mm.

Son corps est noir et brillant, avec des pattes jaune pâle.



FAUX

Le vol des adultes commence en janvier et se termine début mars.

Le vol des adultes s'étend de fin mars à décembre mais ces périodes varient selon la température, l'humidité, la vitesse du vent...



VRAI ou FAUX

VRAI

La femelle va pondre ses œufs lorsque les températures sont douces.

La femelle sort généralement pour pondre quand les températures avoisinent 19-22 °C, en fin d'après-midi et par temps calme.

La mouche de la carotte

VRAI

À la fin de leur croissance, les larves quittent la racine pour se nymphoser dans le sol, entre 5 et 15 cm de profondeur.

L'émergence de l'adulte intervient environ 25 jours plus tard, ce qui peut donner lieu à 2-3 générations par an selon les régions.

FAUX

Sur des jeunes plants comme sur des racines développées, les dégâts sont les mêmes.

Sur jeunes plants, l'attaque provoque un retard ou un arrêt de croissance, les racines sont déformées voire détruites. Sur racines développées, les larves creusent des galeries profondes, ce qui altère la physiologie de la plante, affaiblit sa vigueur et peut entraîner des déformations importantes ou des pourritures noires à l'automne/hiver.



BON À SAVOIR



Pour protéger vos cultures, privilégiez les méthodes préventives : alternez les cultures, semez après le début du vol des mouches, utilisez des voiles anti-insectes et installez des pièges pour le suivi. Choisissez des variétés tolérantes et, si possible, travaillez le sol en hiver pour éliminer pupes et larves hivernantes.

Source :

fredon.fr/nouvelle-aquitaine/



- Portrait -



Nicolas Machard révolutionne la vente directe avec Pourdebon.com

© Nicolas Machard

Nicolas Machard a choisi de mettre la technologie au service des producteurs français et du circuit court. Une aventure entrepreneuriale née d'une rencontre... et d'une conviction.

Depuis 25 ans, Nicolas Machard évolue dans le digital. Entrepreneur, il accompagne des entreprises dans leur développement web lorsqu'il commence à échanger avec l'équipe dirigeante de Chronopost. À l'époque, le groupe réfléchit à son virage digital et au lancement d'une nouvelle solution de transport dédiée aux produits alimentaires frais (qui deviendra plus tard Chronofresh – Ndlr). En découvrant ce projet, Nicolas Machard imagine une opportunité : si l'on peut livrer du frais partout en France, pourquoi ne pas créer une place de marché reliant directement producteurs et consommateurs ? L'idée fait son chemin. Chronofresh choisit de soutenir financièrement les débuts du projet et lui laisse toute liberté pour développer la plateforme. Ce projet fait également écho à son histoire personnelle. Petit-fils d'agriculteurs, Nicolas Machard a toujours cultivé un attachement fort aux produits du terroir. En 2016, Pourdebon.com voit le jour. « Aujourd'hui, 85 % des références proposées

sont des produits frais. Les univers qui fonctionnent le mieux sont la viande, les produits de la mer, les laitages, la charcuterie et le maraîchage », confie-t-il.

Un modèle clé en main pour les producteurs français

Pourdebon.com ne se contente pas de référencer des producteurs. La sélection y est particulièrement exigeante. Par ailleurs, la plateforme les accompagne de A à Z : création de leur e-commerce, valorisation de leur travail sur les réseaux sociaux, gestion des commandes, livraison des produits... Depuis 2022, Pourdebon.com fait partie de GeoPost/DPDgroup, renforçant ainsi sa logistique tout en conservant son objectif de soutenir le terroir français et de garantir une juste rémunération aux producteurs. Avec son associé Cyril Schwartz, il poursuit le développement de la plateforme. Et pour la suite ? « Nous aimerions ouvrir l'espace aux interprofessions et aux AOP afin de leur offrir davantage de visibilité. » Une nouvelle aventure en perspective !



Petit-fils d'agriculteurs, Nicolas Machard a toujours cultivé un attachement fort aux produits du terroir. »

En chiffres

30 000 produits frais
et d'épicerie fine
830 producteurs et artisans
français
1 000 000 de commandes
depuis 2016

Plus d'infos sur : www.pourdebon.com

MEINDL

Shoes For Actives



AU PLUS PRÈS DES
PROFESSIONNELS



MEINDL BADILE

750 gr.

distributeur exclusif : LOISIRALP



www.loisiralp.com - 04.50.71.71.38

900538

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
www.berger-elaborateur.fr

450188



Brevis®

less is more... *

Sur Pommes et Poires



- La solution simple, fiable et efficace pour l'éclaircissage : seul ou en programme, BREVIS® optimise la qualité de votre récolte
- Régularité : limite les phénomènes d'alternance
- Rentabilité : limite le temps d'éclaircissage manuel et optimise la valorisation

ADAMA.COM

RÉGULATEUR DE CROISSANCE



BrevisSmart®

un outil Web simple à utiliser pour piloter l'éclaircissage

Conçu par des conseillers, pour des conseillers !



Pour plus d'informations...



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

Brevis® : SG - granulés solubles dans l'eau - Métamitron 150 g/kg - AMM N°2150002 - Danger : H302 ; H318 ; H411 ; EUH401.
© Marque enregistrée par une société du groupe ADAMA. Numéro d'agrément : IF01696 - RCS N° 349428532. Respecter les précautions d'emploi. Lire attentivement l'étiquette avant toute utilisation et respecter strictement les usages, doses, conditions et précautions d'emploi. 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. Pour plus d'informations sur les pratiques économes en produits phytopharmaceutiques, rendez-vous sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture, rubrique "Ecophyto". Octobre 2025. Annule et remplace toute version précédente.

BREVIS®

Danger

H302 : Nocif en cas d'ingestion

H318 : Provoque de graves lésions des yeux

H411 : Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.

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



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