



# SIVAL

SALON INTERNATIONAL  
DES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES

16, 17 et 18  
janvier 2018



## Les événements BIO au Sival

DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DU PROGRAMME  
DÉDIÉ À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
ET AUX TECHNIQUES ALTERNATIVES

En partenariat avec



PROGRAMME ET BADGE GRATUITS  
SUR [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)

RETROUVEZ-NOUS SUR   @sival\_angers #sival18



## 3 CONFÉRENCES TECHNIQUES

### 1 Vergers-maraîchers et microfermes maraîchères biologiques, des opportunités pour les porteurs de projets ? Analyse des systèmes et de leur viabilité économique.

> Mardi 16 janvier, 14 h 30 / 16 h 30 - Salle MAINE

Les fermes agroforestières associant fruits & légumes, et les microfermes maraîchères bio ont rencontré un engouement croissant des porteurs de projet et des collectivités ces dernières années.

Ces fermes sont caractérisées par de petites surfaces, une grande diversité cultivée, un faible niveau de motorisation, une approche écologique globale et une commercialisation en circuits courts. Néanmoins, la question de leur viabilité est posée.

Le projet SMART, financé par le Ministère de l'Agriculture, a recensé les projets existants en France, et suivi une partie d'entre eux pour mieux comprendre les cheminements des agriculteurs engagés, le fonctionnement de ces systèmes : biodiversité, interactions entre arbres et cultures, temps de travail, viabilité économique et vivabilité. Le projet a permis de produire des outils au service des agriculteurs ou porteurs de projets : vidéos, fiches de ferme, guide d'accompagnement.

**La thèse d'agronomie de Kevin Morel est basée sur un travail de terrain fondé sur un partenariat fort avec 20 microfermes. Ce travail entend apporter des éléments pour aborder la viabilité des microfermes et pour identifier les points clés de leur pérennité.**

*Intervenants : François WARLOP (GRAB Avignon), François LEGER (AGROPARITECH), témoignage de Jérôme DEHONDT, maraîcher bio.*



## 2 Vers une réduction de la pénibilité et du temps de désherbage manuel en maraîchage bio (Étude dans le cadre du robot Oz).

> Mercredi 17 Janvier, 15 h 30 / 17 h 30 - Salle MAINE 

Depuis 2015, deux stratégies de réduction du temps de désherbage manuel ont été étudiées à la Station Expérimentale Horticole Bretagne Sud (Auray 56) :

- La désintensification des rotations, afin de réduire le stock de semences d'adventices.
- L'utilisation de la robotique, avec le robot Oz 440 (Naïo Technologies).

L'impact de ces deux stratégies sur la flore adventice et le salissement des parcelles a été analysé.

Par ailleurs, une grille de caractérisation des postures a été établie en partenariat avec un conseiller en prévention des risques et une ergonome de la MSA.

**Cela a permis d'évaluer la pénibilité, avec et sans robot, pour le désherbage et la réalisation d'autres opérations culturales. La vidéo de ce projet sera présentée lors de la conférence.**



*Intervenants : Maët LELAN, Chambre d'agriculture de Bretagne, MSA des Portes de Bretagne – service prévention des risques professionnels, témoignage de Lucien LAIZÉ, producteur de semences bio dans le 49.*

## 3 Les extraits végétaux : une solution d'avenir pour la protection du vignoble ?

> Jeudi 18 janvier, 14 h / 16 h - Salle MAINE 

Les tisanes, décoctions, extraits fermentés ou encore teintures mères de plantes sont de plus en plus utilisés par les vignerons, et ce particulièrement en viticulture bio. Les extraits végétaux permettent de diminuer l'usage des produits phytosanitaires et de renforcer les défenses et le fonctionnement naturel de la vigne. Ces extraits végétaux sont bien souvent utilisés de manière empirique, les références scientifiques et techniques sur leurs usages étant encore peu nombreuses.

**Cette conférence est l'occasion de faire un tour d'horizon de la recherche actuelle sur le sujet, avec une présentation de résultats de programmes nationaux ainsi que des focus sur des essais conduits en régions.**

*Intervenants : Marc CHOVELON (GRAB - ITAB), Anne DUVAL-CHABOUSSOU (CTIFL), Marie THIOLLET-SCHOLTUS (INRA), avec le témoignage d'Yves DIETRICH (vigneron bio en Alsace), animation : Julie GRIGNION (CRA PDL).*



## FORUM DU SIVAL

### Plantes médicinales bio : du champ jusqu'au rayon

> **Mardi 16 janvier, 15 h 15 / 15 h 45**

Reportage photo sur la culture des PPAM, exemple de la Camomille Romaine. Illustration de la conduite technique de la culture, de la récolte et de la transformation.

Quelles sont les conditions de réussite en PPAM bio ?

*Intervenant : François DUVEAU - société ADATRIS*

### La thermothérapie pour conserver les fruits

> **Jeudi 18 janvier, 14 h 30 / 15 h**

La thermothérapie est très utile en arboriculture biologique puisqu'elle permet de conserver les pommes plus longtemps, sans utiliser le moindre produit chimique.

Cette technique consiste à immerger les pommes dans l'eau chaude pendant quelques minutes juste après la récolte.

Retour sur les essais qui ont permis de mettre au point cette technique.

*Intervenante : Claude COUREAU - Ctifl La Morinière*

### Comment fidéliser les consommateurs de paniers bio ?

> **Jeudi 18 janvier, 15 h 15 / 15 h 45**

La fidélisation des adhérents est un enjeu vital pour les systèmes de paniers alimentaires locaux. Les enquêtes de satisfaction menées chaque année auprès des abonnés par l'association les Paniers Bio Solidaires, qui distribue chaque semaine plus de 2 000 paniers dans plusieurs agglomérations des Pays de la Loire, fournissent des éclairages sur la motivation et la satisfaction des adhérents. Ils permettent surtout d'avancer dans la compréhension des déterminants des réabonnements.

*Intervenants : Ivan DUFEU (université d'Angers), Magali JARA (université de Nantes), Laurent LE GREL (Oniris Nantes) - Programme CLAAQ (Complémentarités Locales pour l'Accès à une Alimentation de Qualité)*



## 1 TABLE RONDE FILIÈRE

### Les légumes bio transformés : une demande à satisfaire



> Jeudi 18 janvier, 10 h / 12 h - Salle MAINE

Les fruits et légumes sont les produits bio les plus consommés. À côté du marché frais, celui des légumes bio transformés progresse, parmi lesquels les produits surgelés, en conserves et les légumes 4<sup>e</sup> gamme. Cette dynamique repose principalement sur le potentiel de mise en culture de légumes bio.

En Bretagne, Centre et Pays de la Loire, les surfaces en légumes bio représentent un tiers de la production nationale (7000 ha). Pourtant les volumes dédiés à la transformation ne suffisent pas à satisfaire les besoins industriels.

**Face à cette demande, vous souhaitez convertir votre exploitation en bio pour produire des légumes destinés à la transformation ?**

**Quels légumes produire ? Comment les intégrer dans la rotation ? Quelles sont les attentes des industriels en matière de qualité ? Pour quels marchés ?**

Pour répondre à ces questions, des professionnels de la filière bio témoigneront de leur expérience.

*Conférence co-organisée par Inter Bio des Pays de la Loire, Initiative Bio Bretagne et Biocentre. Intervenants : un producteur, Coopérative La Rosée des champs, Picard surgelés, atelier de transformation de légumes La fée au Duc.*



## UN POINT CONSEIL

La Chambre Régionale d'Agriculture et INTERBIO Pays de la Loire s'associent pour répondre aux questions liées à l'installation et la conversion en agriculture biologique, aux techniques, ainsi qu'aux filières associées à ce mode de production.



**Rendez-vous Hall Grand Palais  
allée I, n°486 et 487.**



## RÉPERTOIRE BIO

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture des Pays de Loire, le SIVAL valorise les exposants proposant des matériels, produits ou services destinés à l'agriculture biologique.



Retrouvez l'ensemble de ces exposants sur les stands de la Chambre d'Agriculture et d'Interbio, aux accueils du salon et dans le **RÉPERTOIRE BIO** du SIVAL, (disponible gratuitement aux accueils du salon) ou en consultant la liste des exposants sur [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)



## ESPACE EMPLOI/JOB DATING

Vous êtes à la recherche d'un emploi dans le secteur des productions végétales. Vous souhaitez recruter un candidat au sein de votre entreprise ?

Rendez-vous au sein de l'espace emploi :

- informations, conférences, ateliers durant les 3 jours du Sival
- JOB DATING les mercredi 17 et jeudi 18 janvier

Plus d'infos sur [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)



## DEMANDEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT AU SIVAL SUR

[www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)



- > Entrez le code marketing BIOSIVAL
- > Et remplissez le formulaire
- > Vous recevrez ensuite par email le badge d'entrée au Sival.

PROGRAMME ET BADGE GRATUITS

SUR [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)

RETROUVEZ-NOUS SUR



@sival\_angers #sival18