

Sol vivant



JOURNÉE
NATIONALE
DES SOLS
VIVANTS

Une première journée à Marciac

Pour sa 10^e édition, Paysages In Marciac accueille les premières rencontres nationales des sols vivants. Cet événement se déroulera à Marciac, dans le Gers, le vendredi 3 août 2018, et alternera conférences et visites de fermes. Vous pourrez y découvrir la démarche enclenchée par Alain Canet, Arnaud Daguin, François Mulet et Konrad Schreiber autour de la marque « Pour une agriculture du vivant », qui vise à remettre l'agronomie au cœur de notre agriculture. Cette journée s'adresse à tous les professionnels du secteur agroalimentaire tout comme au grand public curieux de découvrir les bénéfices des pratiques agricoles sur sols vivants. Elle se tiendra sous le haut patronage de Marcel Bouché, chevalier de l'Ordre national du mérite agricole, agronome et géodrilogue (spécialiste des vers de terre) de renommée internationale.

MÉCA F&L

Cap sur la robotique

Pour sa 4^e édition, Mécafruit s'est transformé en Méca F&L (fruits et légumes). Plus de 300 acteurs des deux filières se sont retrouvés le 31 mai dernier au centre CTIFL de Lanxade, en Dordogne, autour d'un sujet d'avenir : la robotique dans les cultures.

Pour Gilles Grenier, professeur d'automatique et génie des équipements à Bordeaux Sciences Agro, « la robotique est un concept ancien, qui fait son grand retour ». L'âge d'or des recherches en robotique remonte en effet aux années 80 avec la mise au point de robots de récolte révolutionnaires (Magali, Citrus, Asparagus ou Safran), dont les développements se sont heurtés à d'importants verrous technologiques (localisation/navigation, capteurs, informatique/capacité de traitement, etc.), pour la plupart levés aujourd'hui. « Il reste encore à affiner la perception des besoins qui s'amplifient dans un contexte où la main-d'œuvre qualifiée est difficile à trouver, où les réglementations et cahiers des charges commerciaux sont de plus en plus contraignants et où de nombreuses difficultés persistent, en tête desquelles les coûts de développement, la maintenance et la qualification des intervenants. »

Il faut également définir quels types de robots développer pour quels travaux : désherbage, récolte, surveillance, comptage, mesures, travail du sol, semis, traitements phyto, apports d'engrais, irrigation... Pour Jacques Rouchaussé, président du CTIFL, la robotisation

de l'agriculture est une priorité : « La robotique est un plus, une démarche de progrès importante qui va nous aider à reprendre les parts de marché perdues. Si la production s'améliore, c'est toute la filière qui en bénéficiera, avec davantage de produits d'origine France. » Un point de vue partagé par les différents intervenants de la table ronde consacrée à la question de la rentabilité et de



la compétitivité des exploitations, dont Camille Penisson, maraîcher utilisateur d'un robot désherbeur Naïo, Arnaud de la Fouchardière, directeur de Vitirover, solution robotisée d'entretien de l'enherbement, et Roger Pellenc, l'un des premiers à avoir fait entrer l'informatique dans les vergers. Parmi les innovations notables présentées l'après-midi figurent le robot cueilleur de fraises hors sol développé par la société belge Octinion, l'outil

de mesure de la qualité de l'éclaircissage et de prévision de récolte de pomme Mécavision, développé par le CTIFL et Bordeaux Sciences Agro, et le tracteur électrique multifonction Alpo, de la société Sabi Agri.

Baptisée Phyt'Innov et Méca'Innov, une nouvelle unité au centre CTIFL de Lanxade va bénéficier d'une contribution exceptionnelle du ministère et devrait être opérationnelle en 2020. Comme suggéré par son nom, Phyt'Innov visera au développement des connaissances scientifiques et techniques sur la réduction des produits phytosanitaires dans les cultures fruitières et légumières et à la mise au point d'équipements de protection des cultures pour limiter l'application des produits. Méca'Innov sera, quant à elle, dédiée à la conception et au développement d'outils innovants pour la mécanisation et l'automatisation des cultures afin de répondre aux besoins des filières fruits et légumes. Cette plateforme de conception et de développement sera composée d'une unité indoor de 1 000 m² et d'une unité outdoor permettant de tester les innovations issues de l'unité indoor. **CB**

COOPÉRATION AGRICOLE

La première session d'un Mooc RSE sectoriel

Début juin, la Coopération Agricole a lancé sa première session du Mooc RSE sectoriel, réalisé en partenariat avec Agreenium, Bordeaux Sciences Agro, Montpellier SupAgro, Services Coop de France et Coop de France Agroalimentaire. La RSE prend une place particulièrement importante dans le secteur agroalimentaire qui connaît, depuis plusieurs années, de profonds bouleversements en raison d'attentes sociétales de plus en plus fortes. Les clients, en quête de transparence sur les processus de production, les impacts environnementaux

ainsi que les conditions de travail, évoluent dans leurs actes d'achat et sont en demande de produits durables et responsables répondant à leurs aspirations. La RSE, en reconnaissant les intérêts des parties prenantes de l'organisation, est une solution privilégiée par les coopératives agricoles et agroalimentaires depuis une dizaine d'années.

Avec cet outil, gratuit, en ligne, conçu par des acteurs du secteur coopératif et du monde académique, la Coopération Agricole a souhaité sensibiliser le plus grand nombre aux enjeux de la RSE dans le secteur agroalimentaire tout en leur permettant de mieux s'imprégner des enjeux économiques, sociaux et environnementaux actuels.



AG INVENIO CIREF

Vers un rapprochement des deux structures ?

Une fois n'est pas coutume, Invenio et le Ciref ont tenu ensemble leurs assemblées générales le 12 juin, sur leur site commun de Douville, en Dordogne. Une manière pour les deux associations d'illustrer l'intérêt de leur partenariat. De là à y voir le signe d'un rapprochement imminent, il n'y a qu'un pas.

Difficile en tout cas de comprendre autre chose lorsque Jean-Louis Olivier, président du Ciref, déclare, en conclusion de son rapport moral : « Je demande clairement à l'assemblée générale ici réunie de prendre acte de l'engagement immédiat de l'association Ciref à étudier avec l'association Invenio toute forme de rapprochement et/ou de restructuration qui permettra de mener à bien et dans les meilleures conditions possibles la réalisation des objectifs respectifs, souvent communs, de nos deux associations. »

Il est vrai que les défis à relever par les structures de R&D sont nombreux ! Depuis 2016, Invenio a engagé d'importants changements afin de faire face à la réduction des financements publics, au durcissement de leurs attributions et au soutien timide des collectifs de producteurs. Sa nouvelle organisation, en groupes multi-espèces, lui permet un meilleur partage des compétences de ses ingénieurs et ainsi une plus grande efficacité pour mener les



programmes d'expérimentation définis par les producteurs. Son équipe ne se revendique d'ailleurs plus « expérimentatrice », mais ambitionne de devenir « amélioratrice », un savant mélange de compétences basées sur la recherche, l'expérimentation, la collaboration en réseau, la prestation confidentielle, la pratique de la production et la diffusion des techniques. En 2017, l'association s'est consolidée au niveau financier en stoppant les expérimentations correspondant à des programmes non soutenus par

FranceAgriMer. Reste pour elle à ouvrir des partenariats afin de partager des compétences techniques, scientifiques et agronomiques pointues.

Les synergies développées avec le Ciref sur le site de Douville vont dans ce sens : la mutualisation des installations, dont le tout nouveau laboratoire de culture in vitro, et du personnel expérimenté, permettent de réaliser des économies substantielles et d'avancer plus vite. En adhérant au GIE Aire Fruits et Légumes, les deux structures ont par ailleurs choisi de

mutualiser leurs suivis administratifs et financiers, gagnant là encore en efficacité. De son côté, le Ciref a adopté en 2016 une nouvelle façon de fonctionner, en offrant la possibilité aux entreprises et adhérents de se réunir en consortium pour évaluer de nouvelles variétés et d'en structurer le développement commercial. Mais, pour lui, les changements doivent aller plus loin. Son nom, qui en 1978 correspondait à un acronyme (Centre interrégional de recherche et d'expérimentation de la fraise), n'est plus d'actualité aujourd'hui, la nouvelle association Ciref créée en 2005 visant à assurer la création et le développement de variétés de fraise pour la production française. Un changement de nom semble donc s'imposer, à moins qu'un rapprochement ou une restructuration avec Invenio soit plus pertinent ? Les deux structures en décideront les prochains mois. Car, comme l'a rappelé Vincent Schieber, président d'Invenio, « si seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ». **CB**

ENVIRONNEMENT Dunkerque-Port obtient la certification « PERS »

Conformément aux engagements du PA2D (Plan d'Aménagement et de Développement Durable), Dunkerque-Port vient d'obtenir la certification PERS (Port Environmental Review System) du réseau EcoPorts et délivrée par l'ESPO (The European Sea Ports Organisation).

Spécifique au domaine portuaire, cette certification de management environnemental a pour but de labelliser le bon suivi des règles et normes en vigueur ainsi que de récompenser l'implication dans des démarches et initiatives pour une meilleure performance environnementale portuaire.

Cette reconnaissance européenne vient ainsi souligner les actions environnementales et d'ouverture menées par Dunkerque-Port depuis près de dix ans. Souvent volontaires, des initiatives en faveur d'un développement durable ont émergé : gestion des sédiments de dragages optimisée, amélioration de la qualité des eaux portuaires, prise en compte

de la biodiversité en amont des projets d'aménagement, collecte des déchets en provenance des navires, connaissance et gestion du trait de côte, bilan des émissions des gaz à effet de serre, et prochainement ouverture d'un Port Center. La préservation de l'environnement se traduit ainsi par la mise en œuvre de démarches proactives intégrant les enjeux environnementaux en lien avec toutes les activités portuaires.



Ainsi, après la reconduction de sa certification ISO 9001 (depuis 2009), le PERS démontre la volonté de Dunkerque-Port de continuer à développer ses activités à travers d'un management environnemental efficace et responsable. Le PERS se révélera un outil robuste, en complément des autres outils de planification du port, sur lesquels pourra s'appuyer pleinement le projet CAP 2020 (projet de nouveau bassin et de nouvelles infrastructures pour la filière conteneur à Dunkerque) afin de limiter son impact environnemental. Dunkerque rejoint ainsi le réseau restreint des 33 ports certifiés PERS au sein des 94 ports européens et méditerranéens labellisés EcoPorts, notamment aux côtés du port de Calais.

Philippe Bertonèche, président du conseil de développement de Dunkerque-Port, Stéphane Raison, président du directoire, Isabelle Ryckbostn, secrétaire Esports (European Sea Ports Organisation), Francois Soulet de Brugiere, président du conseil de surveillance.

Vigilance

Innover pour durer

Stabilisée depuis 2014 après une quinzaine d'années compliquées, la production française de raisin de table reste soumise à un équilibre fragile.

CLAIRE BOUC

Pas facile de produire du raisin de table en France ! La faute aux difficultés climatiques, aux problèmes de main d'œuvre et de coût de production face à des importations en constante évolution depuis 1962. En quinze ans, la moitié des surfaces et des producteurs ont disparu. Ils seraient aujourd'hui 3 200 à travailler 7 000 hectares pour produire 50 000 tonnes de raisin de table chaque année, essentiellement des variétés noires (90 %) dans le Sud-Est (70 %). C'est dans le Vaucluse, premier département français producteur de raisin de table, qu'on trouve les 120 producteurs de Muscat du Ventoux AOP. Avec 1 800 tonnes annuelles, cette production sous AOP tire vers le haut les variétés noires de raisin de table, parmi lesquelles Alphonse Lavallée, Cardinal, Prima et Lival. Les variétés blanches, plutôt produites dans le Sud-Ouest, sont incarnées par l'emblématique Chasselas, mais aussi par les variétés Centennial, Danlas ou Exalta. Le Chasselas de Moissac (250 producteurs pour 3 500 t annuelles) est le premier fruit frais à avoir obtenu une AOC en 1971 (étendue depuis 1996 en AOP). Malgré la grêle et la pluie, toutes deux abondantes au printemps, la campagne 2018 s'annonce sous de bons auspices, avec beaucoup de sorties de grappes, même s'il est encore trop tôt pour se prononcer.

Terroir, contraintes climatiques et maladies

La qualité du Chasselas et du Muscat se fait à 90 % grâce au terroir. Située sur un sol argilo-calcaire et un relief

En chiffres

Importations

145 567 tonnes de raisin de table importées (- 0,4 % par rapport à 2016) en provenance de :

- Italie (73 %)
- Espagne (7 %)
- Afrique du Sud (3 %)

Exportations

14 479 tonnes de raisin de table exportées (- 17 % par rapport à 2016) à destination de :

- Suisse (24 %)
- Allemagne (17 %)
- Pays-Bas (11 %)
- Belgique (10 %)

(Source : Douanes France/GTA 2017)



accidenté en coteaux allant du sud du Lot au nord du Tarn-et-Garonne, qui concentre 75 % de la production hexagonale de Chasselas, l'aire de l'appellation Chasselas de Moissac est soumise à un contexte pédoclimatique particulier qui se nourrit de la double influence des courants atlantiques et méditerranéens, dont font partie la pluie, la grêle et le gel. « En 1991, les pertes dues au gel ont été importantes. En 1994, c'est la grêle qui a sévi. En 2003 et 2011, l'appellation a perdu 50 % de sa production à cause de la déshydratation et de brûlures sur le raisin. Désormais, on prévient ces risques-là grâce à des filets paragrêle, des systèmes d'irrigation permettant de lutter contre le gel par aspersion d'eau et la mise en place du goutte-à-goutte, indispensable pour conserver la turgescence du grain.

Aucune plantation ne peut s'envisager maintenant sans ces équipements », explique Gilles Adgié, technicien du syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOP.

Aujourd'hui, 60 % des parcelles de Chasselas de Moissac AOP sont équipées de filets paragrêle et 70 % ont mis en place un système d'irrigation goutte-à-goutte. En Provence, les vignes disposent de réseaux irrigués depuis 1980. Reste à trouver un système de protection contre la pluie, particulièrement dévastatrice lorsque le raisin arrive à maturité. D'autant que ces aléas climatiques sont à l'origine de la prolifération de maladies telles que mildiou, botrytis et oidium, qui appellent des traitements phytosanitaires. Si la filière travaille depuis longtemps à limiter

leur recours afin de préserver l'environnement, la santé des viticulteurs et celle des consommateurs, en privilégiant les produits de biocontrôle et les techniques alternatives telles que la confusion sexuelle et le lâcher d'auxiliaires, cela ne suffit plus, la pression parasitaire étant très forte.



© RAISIN MOISSAC

Dès 2000, l'AOPn raisin de table a mis en place avec l'Inra les grandes lignes d'un projet de développement variétal spécifique pour la filière raisin de table. Les travaux, repris depuis par l'IFV et impliquant l'UMT Génovigne, le domaine expérimental La Tapy, le CTIFL, et le Conseil départemental du Vaucluse, ont permis les premiers croisements de variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium. Leur comportement agronomique va maintenant être observé au domaine expérimental La Tapy. « Sept à dix ans d'analyses et d'observations sont encore nécessaires. D'ici là, les producteurs vont devoir continuer à traiter et je ne vois pas comment le raisin de table français va faire pour s'en sortir, avec l'amendement que le gouvernement vient de sortir de son chapeau ! », s'insurge

René Reynard, président de l'AOPn raisin de table et du Muscat du Ventoux AOP. Dans le cadre des discussions à l'Assemblée nationale sur le projet de loi alimentation, les députés ont en effet adopté le 26 mai dernier un amendement visant à imposer, à partir de 2023, l'affichage du nombre de traitements phytosanitaires sur les étiquettes des fruits et légumes frais. « Cet amendement est une énormité ! Une fois de plus, on se focalise sur les produits français, mais quid des raisins d'importation ? Et qu'on ne me parle pas

monte à 1,70 m du sol, puis les sarments retombent librement. Le bois qui porte le raisin n'a plus besoin d'être palissé, ce qui permet d'économiser 250 heures de travail sur les 600 et de gagner en qualité, les grappes évitant les brûlures à l'abri du feuillage. Désormais, une nouvelle plantation de Chasselas sur deux se fait en T Bord » explique Gilles Adgié. Mais il faut que les cahiers des charges des AOP suivent afin de prendre en compte les avancées apportées par les innovations, parmi lesquelles les augmentations de rendement. « Au risque

« Je ne vois pas comment le raisin de table français va faire pour s'en sortir. »

de bio ! Chaque fois qu'il pleut, le cuivre est lessivé, alors qu'un produit de synthèse tient quatorze jours. Les producteurs bio doivent en appliquer de nouveau, alors que c'est un produit dangereux pour l'homme et l'environnement ! »

Des coûts de production élevés

Garantir sa production des aléas climatiques a un coût : 40 000 € sont nécessaires pour implanter un hectare de raisin de table comprenant filets paragrêle et système d'irrigation. À cela s'ajoutent les frais de main d'œuvre, considérables. Les grappes d'exception du Chasselas de Moissac demandent 1 000 heures de travail par an et par hectare : 600 dans les vignes pour tailler, épamprer, ébourgeonner, palisser, écimer, éclaircir puis cueillir, 400 en atelier pour ciseler et emballer. Les grappes sont en effet cueillies une à une puis ciselées afin de retirer les grains indésirables. Un véritable travail d'orfèvre qui a un coût. « Tout cela représente plus de 17 000 € de charge à l'hectare », précise Gilles Adgié. Alors, quand René Reynard entend le gouvernement parler de la remise en cause des aides à la main d'œuvre (suppression de l'exonération des cotisations patronales Tode pour les entreprises de travaux agricoles et forestiers), il ne peut retenir sa colère : « Si ces aides sont supprimées, autant dire adieu aux fruits et légumes français ! »

Innovations et cahiers des charges

Pour pallier les problèmes de climat et de main d'œuvre, les producteurs réfléchissent à des modes de conduite mieux adaptés. « On a mis au point une culture haute en T Bord. La vigne

de décourager des producteurs et d'en voir se détourner des AOP », prévient Joël Boyer, dirigeant de Philibon, qui espère commercialiser 1 000 tonnes de raisin de table cette année. La révision, en décembre 2017, du cahier des charges du Chasselas de Moissac AOP devrait résoudre ce problème, à moins que la lenteur de notre système administratif ne démoralise les producteurs. « Il va se passer deux ans avant que le nouveau cahier des charges soit opérationnel. C'est trop long ! » ajoute Joël Boyer. ■

Consommation

Davantage d'apyrènes



Alors que 95 % du raisin de table mondial est apyrène (sans pépin), les consommateurs français continuent à privilégier les variétés de raisins à pépins : Chasselas, Muscat et Italia. Mais pour recruter des consommateurs plus jeunes, le raisin de table, qui souffre d'une image un peu désuète, aurait peut-être à gagner à développer des variétés apyrènes, telles que Centennial seedless ou Exalta. Voire à jouer la carte nutritionnelle, le raisin de table étant riche en antioxydants.

Le Chasselas de Moissac est le premier fruit frais à avoir obtenu une AOC.