

SALON INTERNATIONAL

# Agrovina récompense l'innovation

Karine Etter

Agrovina, l'unique salon professionnel en Suisse pour le secteur viti-céno-arbo, a ouvert ses portes mardi dernier et se clôturera ce soir, avec un bilan attendu de 18 000 visiteurs. Fers de lance de la manifestation, les innovations offrent des découvertes très intéressantes.

Depuis 2012, le Salon professionnel international de la viticulture et de l'arboriculture Agrovina s'attache à mettre un coup de projecteur sur des innovations qu'elles soient technologiques, commerciales ou entrepreneuriales. Selon le règlement, le produit, le concept ou le service distingué doit justifier d'une amélioration ou d'un avantage concurrentiel en fonction de plusieurs critères: unicité, progrès technique ou ergonomique, attractivité sur le marché, durabilité.

Mardi soir 26 janvier, lors de l'inauguration officielle de la 11<sup>e</sup> édition, Vincent Claivaz, président d'Agrovina, a rappelé aux exposants et invités présents l'importance d'innover pour se différencier sur un marché extrêmement concurrentiel. Des propos faisant écho à ceux du conseiller d'Etat valaisan Jean-Michel Cina qui lançait quelques minutes plus tôt dans le cadre d'une table ronde: «Si tu n'innoves pas, tu meurs!».

Les deux autres débatteurs, le conseiller aux Etats genevois Robert Cramer et Frédéric Brand, chef du Service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud (SAVI), ont relevé que la Suisse est un



Louis Guinhard, patron de CCD SA à Fully, a reçu le Prix de l'innovation 2016 pour un système qui optimise l'arrosage des cultures sur substrat.

terreau fertile dans le domaine de l'innovation. Robert Cramer a salué la création d'une kyrielle de nouveaux cépages en Suisse et par conséquent «la diversité «exceptionnelle» du vignoble helvétique, souvent sur de très petites surfaces «ce qui impressionne beaucoup à l'étranger.» Frédéric Brand a souligné que le concept de la «production intégrée» est né en Suisse et que c'est aujourd'hui un succès mondial.

### Prix 2016 à une société valaisanne

En 2016, une vingtaine d'entreprises et de professionnels ont soumis au total 34 dossiers de candidatures pour le Prix de l'innovation décerné dans le cadre d'Agrovina. Cette année, le concours ne faisait pas de distinction par catégorie: toute innovation ré-

cente était acceptée. Le jury a choisi de récompenser une entreprise locale, CCD SA installée à Fully (VS) et spécialisée dans l'irrigation. Son patron Louis Guinhard, ingénieur ETS, a reçu cette distinction pour un système de contrôle de drainage qu'il a mis au point avec son équipe, en collaboration avec la société Sensorscope et l'Office d'arboriculture du Valais.

Destiné aux cultures hors-sol, ce système permet de suivre l'évolution des arrosages en mesurant le taux de drainage au travers du substrat en temps réel. Les données sont accessibles à tout moment depuis n'importe quel endroit par le biais d'un ordinateur ou d'un smartphone via internet. En cas de problème, une alerte automatique (SMS) informe directement le producteur. Le grand

avantage du système développé par CCD, c'est qu'il offre une solution de contrôle simple pour des petites unités de culture sur substrat.

### Deux coups de cœur

Le jury a également décerné un prix «coup de cœur développement durable» à l'entreprise française Vicard Tonnellerie pour sa barrique ECO<sup>3</sup> qui est constituée exclusivement de douelles issues des parties du chêne habituellement destinées aux déchets. Cette innovation optimise l'exploitation de chaque arbre.

La mention «coup de cœur sécurité et environnement» a été attribuée à la société Bayer Schweiz pour un système de vidage autonettoyant baptisé easyFlow. Il permet de transférer en toute sécurité des produits phytosanitaires du bidon au pulvérisateur.



Mention «coup de cœur sécurité et environnement» pour le système de vidage sécurisé «easyFlow» de Bayer.



La barrique ECO<sup>3</sup>, mention «coup de cœur en développement durable» décernée à Vicard Tonnellerie (Cognac, France).



Les professionnels ont à disposition un vaste choix de matériel et de prestations sur 20 000 m<sup>2</sup> d'exposition.

## Votre rubrique Autoapprovisionnement

Partage d'expériences autour de la valorisation des produits

# «En principe, je cherche ce qui est rentable pour moi»

A l'heure du gaspillage alimentaire, des femmes et des hommes redécouvrent l'autoapprovisionnement et ses bonnes pratiques. La troisième édition entièrement révisée du Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même vient de paraître et soutient cette tendance. Témoignages de passionnés qui partagent leurs expériences dans la transformation et la conservation de produits locaux de saison.

### • D'où proviennent vos produits et pourquoi ce choix de produits?

Nos produits proviennent principalement de notre exploitation et sinon de producteurs du village ou de la région ainsi que des commerces locaux. Lors de la reprise de l'exploitation avec mon mari Florian, nous avons abandonné la production de lait pour nous consacrer à l'élevage de la race Parthenaise, unique au Jura, avec 60 têtes de bétail nourries exclusivement de notre propre culture sur une surface de 45 hectares. J'accueille les clients dans notre local de vente directe. Je suis fière de montrer notre domaine et de donner des conseils au niveau de la préparation de la viande proposée en emballage sous vide à partir de 10 kilos.

### • Pourquoi faites-vous de l'autoapprovisionnement?

D'abord pour consommer les fruits et légumes que nous cultivons au jardin et dans nos vergers, mais également pour éviter les pertes. Et aussi parce que mes produits sont

naturels et sans agents conservateurs ou autres exhausteurs de goût chimiques. Notre activité principale est la vente directe de viande et de produits du terroir. Je fais aussi les marchés dominicaux de La Neuveville, les marchés de Porrentruy, les marchés de Noël. J'y propose tartes à la viande, lasagnes



précuites, saucisses sèches, viande séchée ainsi que des sirops, des confitures, des petits biscuits et un vaste assortiment d'eaux-de-vie et de liqueurs. Sans oublier les paniers garnis pour toutes occasions.

### • La rentabilité entre-t-elle en ligne de compte dans vos choix?

En principe oui, je cherche ce qui est rentable pour moi. Mais dans notre région, il est très difficile de pratiquer un salaire horaire décent. Ou alors c'est le prix des produits qui ne correspond pas à la réalité du coût de la vie par chez nous. Donc, je me fais un salaire qui n'est pas très décent parfois. Il faut faire ce métier avant tout par passion.

### • De manière générale quelle est votre philosophie en matière d'alimentation?

Essayer d'avoir une alimentation équilibrée et saine. C'est un peu difficile avec les enfants, mais avec un peu d'imagination on trouve des idées. Et parfois, on cède aussi à des produits industriels pour faire comme les autres copains-copines.

### • Quelle aide vous apporte le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même dans votre pratique?

## Nathalie Migy

Paysanne  
Fregiécourt (JU)



L'autoapprovisionnement est un domaine vaste. Je ne connais pas par cœur toutes les normes et valeurs. Il m'a servi au départ de base d'apprentissage. Et maintenant, il me sert de guide où je vais de temps à autre rechercher une valeur pour faire un calcul de prix, regarder un temps de stérilisation ou une recette.

Propos recueillis par Nadine Corbat, conseillère en économie familiale à la FRI

### Commande

Le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même peut être commandé en français ou en allemand auprès d'Agriidea au prix de 79 francs. Chaque chapitre peut également être obtenu séparément, entre 10 et 22 francs selon la longueur.

Tél. 021 619 44 00  
commande@agridea.ch  
www.agridea.ch > Shop  
(descriptif des contenus).