Credit photo : New Holland

DOSSIER DE PRENSA
SEPTIEMBRE 2015

24-26 DE NOVIEMBRE 2015
PARC DES EXPOSITIONS
MONTPELLIER - FRANCE
www.sitevi.com

VIÑA-VINO | ACEITUNA | FRUTAS VERDURAS

SITEVI

SALÓN INTERNACIONAL DE EQUIPOS Y CONOCIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR DE VIÑA Y VINOS, ACEITUNA, FRUTAS Y VERDURAS

ÍNDICE

LA GUÍA DEL SITEVI

03 Editorial de Martine Dégremont, Directora del SITEVI
04 Novedades y momentos destacados
06 Ficha de identidad
07 El mercado de los agroequipamientos en Francia
Foco sobre la viticultura, la oleicultura y la arboricultura
08 Zoom sobre la cuenca mediterránea
10 El plano del salón

EL PALMARÉS DE LA INNOVACIÓN

12 La nota prospectiva por Jean-Marc Bournigal de IRSTEA
13 Las innovaciones y grandes tendencias del Palmarés 2015
16 Los resultados del Palmarés 2015
26 Composición del jurado

SECTOR VIÑA-VINO

28 Las perspectivas por Jean-Pierre Van Ruyskensvelde de IFV
29 Las cifras clave
30 Presentaciones específicas
32 Programa de conferencias y talleres

SECTOR ACEITUNA

40 Las perspectivas por André Souteyrat de AFIDOL
41 Las cifras clave
42 Presentaciones específicas
43 Programa de conferencias y talleres

SECTOR FRUTAS Y VERDURAS

46 Las perspectivas
47 Las cifras clave
48 Programa de conferencias y talleres

ANEXOS

51 La región Languedoc-Roussillon
52 Los salones SITEVINITECH
53 El SITEVI y sus socios
54 Datos prácticos

Martine Dégremont
Directora de SITEVI

SITEVI 2015
La cita internacional de los 3 sectores

A dos meses de su apertura, el SITEVI confirma una vez más su posición como salón internacional de referencia. Ilustrando la vitalidad de los sectores viña-vino, aceituna y frutas-verduras, la edición 2015 aporta su dinamismo a más de un tema: un notable crecimiento con casi 140 nuevas empresas inscriptas hasta la fecha, una significativa representación internacional– tanto en términos de visitantes como de expositores– y una infinidad de innovaciones y novedades.
Entre experiencia y proyecciones hacia el futuro, el SITEVI 2015 ofrece un recorrido de 360º al núcleo de las producciones.

Innovar para compartir mejor

Paralelamente a los **300 productos nuevos** que sus expositores presentan este año, el SITEVI también otorga un papel relevante a los avances tecnológicos con el **Palmarés de la Innovación.** Entre las 60 candidaturas presentadas, el jurado ha premiado 18 productos y adjudicado **2 medallas de oro, 5 medallas de plata y 11 menciones.** Estas distinciones permiten ilustrar tres grandes tendencias observadas en el sector de los agro-equipamientos: la salud y la seguridad de los operarios, la “reconcepción” del diseño de máquinas, productos y procesos, la calidad de los productos y la adaptación a las evoluciones del mercado.
Asimismo, existen otras novedades por descubrir en el SITEVI 2015. El **Polo I&D** propondrá hacer foco sobre la creación varietal, la preservación de los recursos y la explotación conectada; el **Espacio de degustación**, organizado en torno a los tres sectores presentará, entre otros, el **Pabellón de cepajes de Francia y del mundo**, dará especial relevancia a la vinodiversidad; **el Espacio de asesoramiento a los productores** informará sobre numerosos temas, de la gestión patrimonial a la experiencia contable, del marketing al diseño; en cuanto a la **zona exterior de demostración**, albergará presentaciones dinámicas de materiales.
Y como siempre en el programa, la 3º edición de los encuentros internacionales, 18 talleres prácticos y 21 conferencias técnicas.

Una oferta en plena expansión

El SITEVI 2015 cuenta, hasta el momento, con más de 150 nuevos expositores, entre ellos, 21 empresas del **sector de la vinificación.**
Signo de la buena salud del mercado, los fabricantes de **tractores y máquinas vendimiadoras** tendrán este año el beneficio de una representación única. Idéntico balance para los fabricantes de **materiales transversos a los tres sectores** que integran, entre ellos, el conjunto de los líderes del calibrado.
El **sector frutas-verduras** está igualmente bien representado con cerca de 50 expositores inscriptos, diez de los cuales son nuevas empresas especializadas.
El **sector aceituna** se destacará a través de un **recorrido dedicado** que presenta, en cada recodo de los pasillos, a los expositores y sus productos.

¡Al encuentro del mundo!

Encuentro internacional obligado, el SITEVI espera este año casi **50.000 entradas representando 60 países** y totalizará más de **1.000 empresas originarias de 25 naciones,** entre las cuales 41 nuevos actores procedentes principalmente de Alemania, Australia, China y Turquía, así como 27 nuevas empresas italianas.
Dado que esta edición 2015 pretende estar más cerca de las producciones, el SITEVI recibe por primera vez como invitado de honor a la **cuenca mediterránea**, para un recorrido por las experiencias de cada sector en esta región del mundo, agrícola desde hace milenios.

NOVEDADES Y MOMENTOS DESTACADOS

Para esta edición 2015, el SITEVI propone encuentros inéditos, tanto para el sector viña-vino como para el de la aceituna y las frutas-verduras. Presentación de las novedades y los momentos destacados del salón.

El polo Investigación y Desarrollo

Favorecer las sinergias entre investigadores e industriales, iniciar la transferencia de tecnologías surgidas de la investigación en relación con compañías start-ups y empresas innovadoras: tal es la misión de los organismos de I&D. En el centro del polo de Investigación y Desarrollo del SITEVI 2015, en el stand **"Búsqueda de la innovación"**, el IFV, el IRSTEA, Montpellier Supagro, el INRA, SudVinbio, el IHEV, el polo de competitividad Qualiméditerranée, así como compañías start-ups del sector vitivinícola, se reunirán para presentar los últimos avances en torno a grandes temáticas como la creación varietal, la preservación de los recursos y la explotación conectada.

Sala B5

+ información pág. 30

Espacio gastronómico

NUEVO

Lugar de intercambios y encuentros, el SITEVI crea por primera vez un espacio gastronómico en torno a los tres sectores: viña-vino, oliva, frutas-verduras.

Asimismo, este espacio albergará el **Pabellón de los cepajes de Francia y del mundo**, organizado conjuntamente por el Instituto Francés de la Viña y del Vino en asociación con el INRA, Montpellier SupAgro, la marca Entav-INRA y los socios de la Selección Viña. Además de descubrir los grandes cepajes internacionales, propondrá los cepajes resistentes y permitirá realizar una reseña de los cepajes más antiguos y olvidados, además de su interés en términos de biodiversidad y de cultivo con perspectivas de futuro.

Recepción B

+ información pág. 30

Espacio de asesoramiento para los productores

NUEVO

Este nuevo espacio, dedicado a todos los productores y que agrupa una treintena de expositores, tiene como objetivo ofrecer respuestas prácticas a los profesionales de los sectores viña-vino, oliva y frutas-verduras. Se presentarán especialistas en gestión patrimonial, marketing/diseño, aplicaciones de software profesionales, seguros, financiación; pero también expertos contables, profesionales en selección de personal, etc.

Sala 3 y en el pabellón Vinseo Sala A2

Zona exterior de demostración

NUEVO

Se organizarán presentaciones dinámicas de materiales en este espacio, durante los 3 días del salón.

Entre las Salas B1 y B5

Perfil de agricultores innovadores

NUEVO

Esta galería, realizada en asociación con las Cámaras de Agricultura y el programa Innov'Action, agrupará los perfiles de agricultores franceses y extranjeros innovadores por sus creaciones únicas: el drive fermier, una solución para comercializar productos agrícolas colectivamente; una cava particular que funciona respetando el medioambiente; una explotación concebida gracias a la innovación técnica y a la diversificación, etc. Para descubrir, las fichas de identidad de cada una de estas explotaciones inéditas.

Recepción A

Galería de la Innovación

La galería presentará el conjunto de las innovaciones galardonadas en el Palmarés de la Innovación del SITEVI 2015, concurso internacional reconocido por todos los participantes de los sectores vinícola, vitícola, oliva y frutas-verduras. Paneles, dibujos explicativos, vídeos, etc., ofrecerán más datos acerca de los proyectos premiados.

Sala A3

Itinerarios de visita Aceituna y Frutas-Verduras NUEVO

Con el objetivo de valorizar los materiales más particularmente destinados a los productores de frutas, verduras y aceitunas, el SITEVI ha imaginado dos itinerarios de visita dentro del salón. Una iniciativa que permitirá a los visitantes identificar, con rapidez y simplicidad, las empresas que responden a sus criterios de búsqueda.

El Festival Internacional Œnovidéo®

El SITEVI apadrina por segunda vez la sección “Películas técnicas y de empresa” del Festival Internacional Œnovideo®, festival internacional dedicado a la valorización de la viña y del vino.
Los premios se entregarán durante la velada de gala del SITEVI, el miércoles 25 de noviembre de 2015.

Jornada de la oleicultura biológica

El jueves 26 de noviembre, el SITEVI recibe el “6º Congreso de Oleicultura Biológica”. Este evento sigue la línea de las acciones emprendidas por la Afidol, en el marco del programa de operarios cofinanciado por la Unión Europea y FranceAgrimer. Su intención es crear un lugar de intercambio y puesta en común de experiencias e innovaciones. Se abordarán tres temáticas en forma de conferencias/debates: los mercados del aceite de oliva biológico, el mantenimiento del suelo del huerto de olivos en agricultura biológica, los métodos de protección biológica contra la mosca del olivo y sus aspectos prácticos.

Centro de Conferencias - Sala B5

+ información pág. 42

Las entrevistas de trabajo (Jobdatings) europeas NUEVO

Estos encuentros exprés (15-20 min.) para el empleo son organizados conjuntamente por APECITA y, por primera vez, por Vitijob.com, el primer sitio de empleo y selección de personal en el sector de la viña y del vino. Abiertas a los que buscan empleo, a los jóvenes diplomados y a los empleados en búsqueda de una evolución en su carrera, estas entrevistas permiten al empleador encontrar un máximo de candidatos en un mínimo de tiempo. Los candidatos, a su vez, acceden de manera fácil y directa a los reclutadores.

Club Internacional - Recepción B

La cuenca mediterránea invitada de honor NUEVO

El SITEVI recibe, por primera vez, como invitado de honor a la cuenca mediterránea, para un recorrido por las experiencias de cada sector en esta región del mundo, especialmente con degustaciones y presentaciones de los países, con la participación de expertos.

3º edición de los Encuentros Internacionales

Estos encuentros se realizan en forma de debates, conferencias e intercambios con expertos internacionales y permitirán a los visitantes hacer un balance global sobre el sector viña-vino, oliva y frutas-verduras.

Centro de Conferencias - Sala B5

+ información pág. 31

Los talleres prácticos

Para esta edición 2015, 18 talleres prácticos permitirán intercambios sobre temas de actualidad y sobre las expectativas de cada sector. Animados por expertos (en francés y en inglés), abordarán testimonios de profesionales en asesoramiento, problemáticas ligadas a la producción, la comercialización, el desarrollo sostenible, los oficios del futuro, los agricultores innovadores.

Interpasaje Salas A5-A6

Conferencias técnicas

El SITEVI 2015 propondrá 21 conferencias técnicas que son inmejorables ocasiones para que diferentes profesionales del sector se refieran a temas de fondo tales como: el impacto del cambio climático sobre la viña y el vino, la reducción de los insumos y el plan ECO Phyto 2, la reducción de los costes de producción, el debilitamiento de la viña, etc.

Centro de Conferencias - Sala B5

FICHA DE IDENTIDAD

Directora General de la División AFCO de Comexposium	Valérie Lobry
Directora del salón SITEVI	Martine Dégremont
Lugar	Parque de Exposiciones de Montpellier
Fechas	Del martes 24 al jueves 26 de noviembre de 2015
Horarios	8:30 a 18:00 horas
Periodicidad	Bienal - Años impares
Fecha de creación	1977

En pocas palabras

1.000 empresas presentes
25% de empresas internacionales
300 productos nuevos
75% de empresas fieles

El salón de asistencia obligatoria para
9 de cada 10 expositores*

Toda la experiencia al servicio de la producción regional

Viticultura, Vinificación, Enología
Arboricultura, Horticultura
Agrosuministro, Acondicionamiento, Embalaje, Marketing, Servicios
Oleicultura

Visitantes (cifras 2013)

48.946 entradas
procedentes de **61 países**

Visitantes calificados:

- 9/10 del sector viña-vino*
- 1/3 del sector oliva y frutas-verduras*
- 2/3 de compradores, 1/5 asesores*
- 9 de cada 10 visitantes tienen proyectos de inversión*
- Un interés confirmado: 90% de los visitantes quedaron satisfechos con su visita y el 86% expresaron su voluntad de volver al salón en 2015*
- El TOP 5 de los visitantes por país: España, Italia, Suiza, Alemania, Portugal

*Fuente: Encuesta realizada al finalizar la edición 2013 de SITEVI.

El mercado de los agroequipamientos en Francia

Foco sobre la viticultura y la arboricultura

El mercado francés de los agroequipamientos ha crecido a 5,6 mil millones de euros en 2014, es decir, exhibiendo una baja de 14,7% con respecto a 2013. No obstante, es necesario relativizar esta situación dado que el 2014 concluía una serie de tres ejercicios alcistas, con una cosecha 2013 histórica de 6 mil millones de euros. El año 2015 debería caracterizarse por el proceso de corrección del mercado, para establecerse en 5 mil millones de euros, es decir, con una baja de 11%. Francia no es un caso aislado en Europa, los fabricantes anticipan para este año una baja de mercado comprendida entre 7% y 11%, según los países.

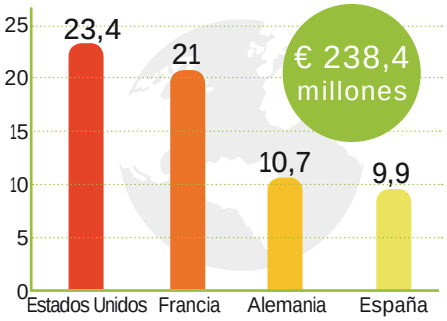
Los equipos destinados a la viticultura y a la arboricultura se enfrentan a una coyuntura más positiva. Como evidencia, el mercado de la producción francesa de máquinas vendimiadoras, estable entre 2013 y 2014 en - 0,5% y que registra una fuerte progresión durante los 7 primeros meses del 2015 (+ 27,5%).

ALGUNAS CIFRAS

PRENSAS Y ESTRUJADORAS

EXPORTACIONES MUNDIALES 2014

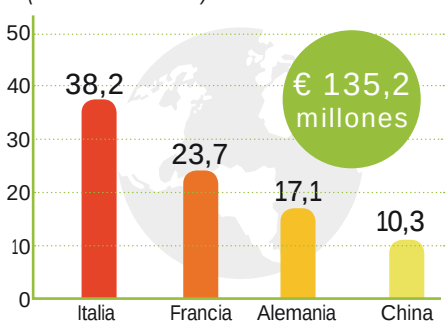
(en millones de €)



TOP 4

IMPORTACIONES MUNDIALES 2014

(en millones de €)



TOP 4

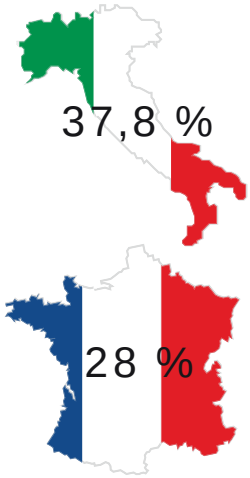
PRODUCCIÓN EUROPEA EN 2014

251,4 M€

2013 : € 292,7 millones

Es decir - 14,1 %

PRINCIPALES PRODUCTORES EUROPEOS



MATRICULACIÓN DE MATERIAL DE RECOLECCIÓN Y VITIVINÍCOLA EN FRANCIA

TRACTORES ZANCUDOS

2015 (Enero/julio)	316, es decir + 4 %
2014	433
2013	405

TRACTORES DE VIÑA Y HUERTAS

2015 (Enero/julio)	1 996, es decir + 0,2 %
2014	433
2013	405

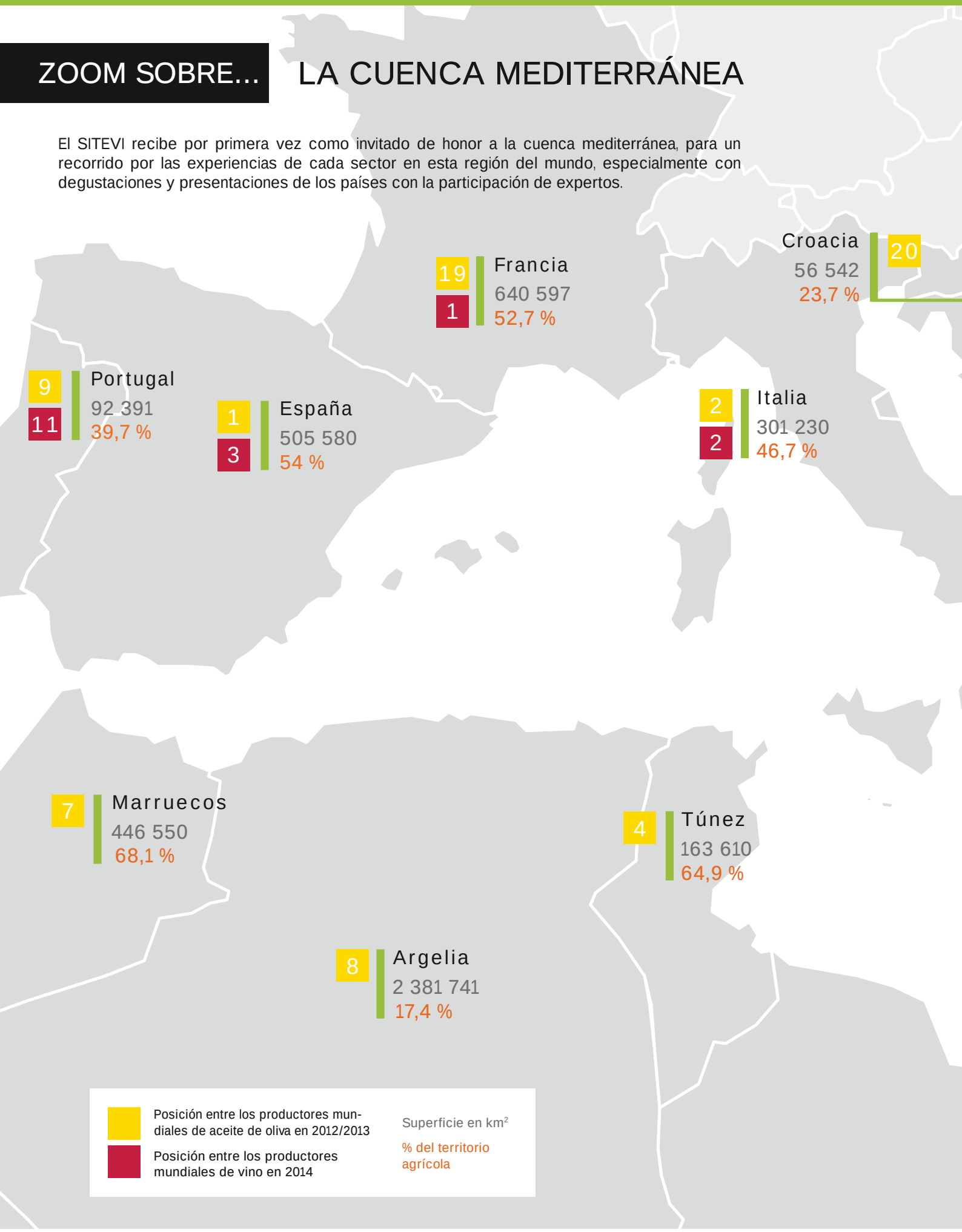
MÁQUINAS DE VENDIMIAR AUTOMOTRICES

2015 (Enero/julio)	158, es decir + 52 %
2014	433
2013	405

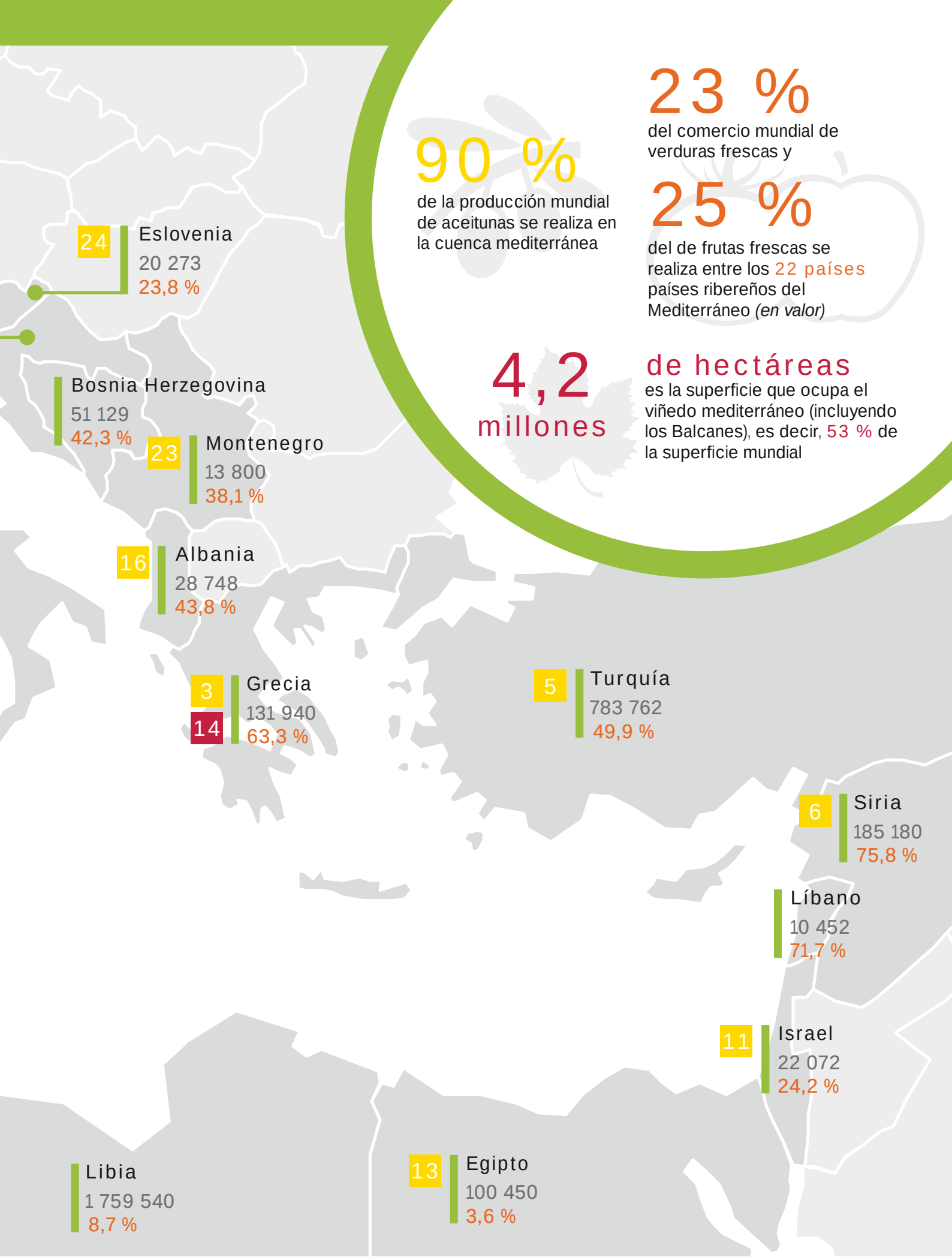
Fuentes : Chiffres Axema (Union des industriels de l'agroéquipement)

ZOOM SOBRE... LA CUENCA MEDITERRÁNEA

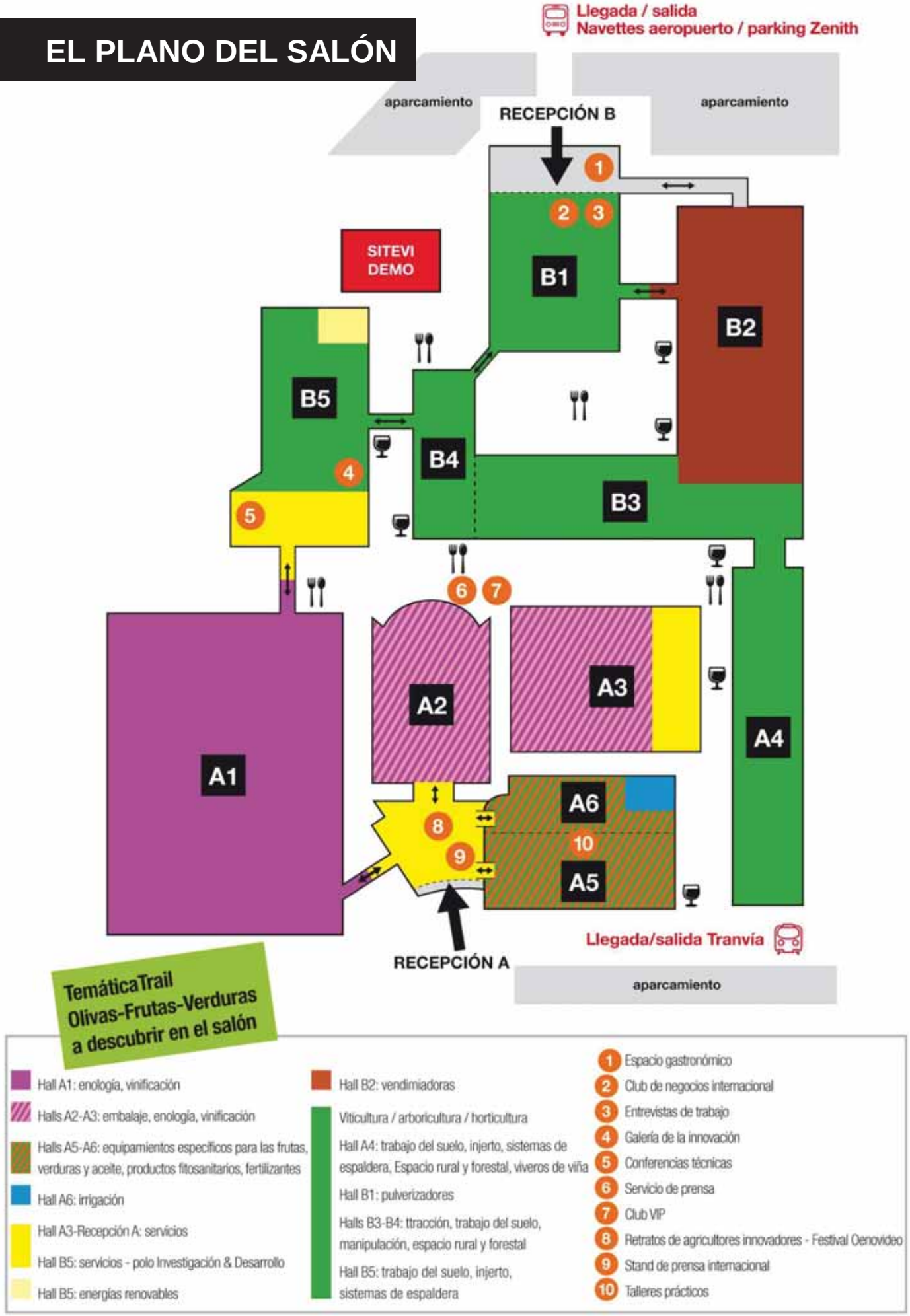
El SITEVI recibe por primera vez como invitado de honor a la cuenca mediterránea, para un recorrido por las experiencias de cada sector en esta región del mundo, especialmente con degustaciones y presentaciones de los países con la participación de expertos.



Fuentes : Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV)/Conseil oléicole international/http://atlas.challenges.fr/ http://donnees.banquemondiale.org/indicateur/AG.LND.AGRI.ZS/countries


90 %
de la producción mundial de aceitunas se realiza en la cuenca mediterránea
23 %
del comercio mundial de verduras frescas y
25 %
del de frutas frescas se realiza entre los 22 países países ribereños del Mediterráneo *(en valor)*
4,2
millones
de hectáreas
es la superficie que ocupa el viñedo mediterráneo (incluyendo los Balcanes), es decir, 53 % de la superficie mundial
24 Eslovenia
20 273
23,8 %
Bosnia Herzegovina
51 129
42,3 %
23 Montenegro
13 800
38,1 %
16 Albania
28 748
43,8 %
3
14 Grecia
131 940
63,3 %
5 Turquía
783 762
49,9 %
6 Siria
185 180
75,8 %
Líbano
10 452
71,7 %
11 Israel
22 072
24,2 %
Libia
1 759 540
8,7 %
13 Egipto
100 450
3,6 %

EL PLANO DEL SALÓN



SITEVI
INNOVATION AWARDS

NOTA PROSPECTIVA

Jean-Marc Bournigal
Presidente de IRSTEA

Nueve mil millones de bocas para alimentar en 2050, simulaciones climáticas de +1,7º a + 4,8º de aquí al final de este siglo: la agricultura, en medio de los desafíos de producción alimentaria y del recalentamiento climático, debe asumir un triple reto de rendimiento económico, social y medioambiental. La transición agroecológica responde a este desafío alentando una innovación que vuelve a colocar al hombre en su centro.

La creatividad y la innovación permiten atreverse a cuestionar lo existente mediante la movilización de ciencias y tecnologías, de las más simples hasta las más avanzadas. Las innovaciones identificadas por el jurado del palmarés de SITEVI 2015 así lo atestiguan.

Hoy se perfilan dos vías de innovación, una que tiende a favorecer las energías renovables y otra que, gracias a la tecnología digital, procura reducir el impacto medioambiental de las actividades agrícolas optimizando la productividad y la calidad de los productos.

El aspecto energético es una vía de progreso que se debe explorar a través de la modernización y de la optimización del material agrícola o de la utilización de nuevas energías. Las innovaciones recientes en el campo de los motores y de las fuentes de energía embarcadas alternativas (metano de origen agrícola, pilas de combustible, acumuladores) y el desarrollo de la robotización permiten contemplar un cambio de paradigma, sustituyendo los grandes artefactos pesados por máquinas más autónomas, más pequeñas, comunicadoras y rápidas. Los desechos agrícolas se han convertido en una fuente de energía reconocida a través de la metanización o de la producción de hidrógeno. Si los procesos de producción de esta energía pueden aún mejorarse, la batalla económica y medioambiental podrá ganarse desarrollando el sector, en especial con una visión concertada a escala del territorio con el conjunto de los actores.

La llamada «agricultura digital» es otra forma de encarar el futuro. Al servicio de la agricultura de precisión, ya se recopilan considerables volúmenes de datos sobre el medioambiente y los cultivos con la ayuda de sensores, ya sea fijos en las explotaciones o embarcados en automotores, drones y satélites. Las nuevas tecnologías abren, de aquí en adelante, un amplio espectro de posibilidades destinadas a desarrollar y optimizar las herramientas (cartografías, software, etc.) de las cuales disponen los agricultores y que les facilitan tanto la toma de decisiones como su trabajo cotidiano, en especial en materia de seguridad (robots, objetos conectados, etc.). Ya existen, en la actualidad, innovaciones tecnológicas que nos demuestran que es posible limitar las pérdidas de productos fitosanitarios así como de fertilizantes o de agua, en el suelo y en el aire. En dosis correctas, en el lugar preciso, en el momento adecuado, se perfila una agricultura eficiente y sostenible.

Las industrias podrán beneficiarse con un mercado floreciente, siempre y cuando aprendan a conciliar siempre los conceptos de innovación, aceptabilidad social, respeto del medioambiente y costo de difusión de las soluciones tecnológicas que propongan. Contribuirán además la búsqueda y el desarrollo de trabajos colaborativos de experimentación y de investigación con actores de los diferentes sectores. Dentro de esta perspectiva, la investigación pública deberá, con mayor frecuencia, abordar sus trabajos sin vacilar en cuestionar aquello que, con el correr del tiempo, parecía ineludible.

Tendencias - Innovaciones - Hechos destacados

La calidad de las innovaciones presentadas por los expositores del SITEVI confirma nuevamente su posición de salón de referencia de los sectores viña-vino, oliva y frutas-verduras. Desde hace años, esta posición se apoya en la capacidad de los fabricantes de los distintos de producir nuevas herramientas de trabajo cada vez más innovadoras, que respondan a todas las problemáticas a las que se enfrentan los profesionales de los tres sectores.

Este año, el jurado ha seleccionado 18 productos de entre las 60 candidaturas presentadas.
En el palmarés de esta cosecha 2015: 2 medallas de oro, 5 medallas de plata y 11 menciones.

En este palmarés se destacan tres grandes tendencias:

1. La primera es **la salud y la seguridad de los operarios**, en particular con respecto a los productos de tratamiento y a los riesgos mecánicos. Se trata, en primer lugar, de asegurar protección contra los aerosoles en las cabinas, así como durante la fase de preparación del caldo, de enganche de las herramientas y durante la realización de trabajos con riesgo de trastornos músculoesqueléticos (TME).

2. La segunda tendencia fuerte de este SITEVI corresponde a **un "replanteamiento" del diseño de las máquinas, los productos y los procesos** ya probados, así como del de la organización del trabajo con una asistencia siempre presente de las TIC. Esta iniciativa aborda los principios de funcionamiento de los equipos, su concepción global, incluso su forma de comercializarlos y de organizar su utilización, de manera individual o colectiva.

3. Finalmente, **la calidad de los productos y la adaptación a las evoluciones del mercado** constituyen la tercera tendencia de este SITEVI 2015.

Primera tendencia: salud y seguridad de los operarios

Esta primera tendencia de la edición 2015 del SITEVI agrupa, ante todo, cabinas conformes a la norma EN 15695 para la categoría 4, es decir, cabinas que protegen al conductor contra el polvo, los aerosoles y los vapores tóxicos.

Por ello, **la cabina "Blue Cab 4"** de New Holland **(Medalla de oro)**, que responde a las exigencias de la norma EN 15695 para la categoría 4, presenta funciones muy innovadoras. Puede pasar fácilmente de la categoría 4 (durante trabajos de tratamiento) a la categoría 2 (durante otros trabajos) y vice versa. Posee un sistema de purga automática del aire viciado y de preconización de cambio de filtros, surgidos de experimentaciones realizadas en terreno. Este dispositivo permite preservar el estado de los filtros, indispensables en la categoría 4. Esta cabina está operativa actualmente para las máquinas vendimiadoras/transportadoras multifunción, pero su diseño permite adaptarla a las otras máquinas de la marca y, en particular, a los tractores vitícolas y arborícolas. A pesar de que presentan limitaciones de volumen más importantes, se conservan las mismas funcionalidades.
Con el mismo objetivo de protección de los usuarios, la sociedad Antonio Carraro propone **un tractor de 100 CV equipado con cabina categoría 4** cuyo diseño, así como sus dimensiones muy compactas, le permiten maniobrar bajo el follaje de los árboles frutales o de las viñas en pérgola **(Mención especial)**.

Por su parte, Berthoud, con el Bsafe Powder **(Mención especial)**, propone **un dispositivo de incorporación de productos fitosanitarios sólidos o en polvo** que permite la mezcla rápida de estos productos en el agua, evitando la emanación y la dispersión de polvos perjudiciales para la salud del operario y para el medioambiente.

Con su **dispositivo de circulación continua AGP (Antigoteo neumático)** **(Mención especial)**, Tecnoma participa también en la reducción de riesgos del operario. Este sistema de circulación continua permite evitar el depósito de productos en los circuitos de transporte del caldo hacia las boquillas.

De este modo, limita los riesgos de taponamiento y en consecuencia, las intervenciones del operario durante las fases de tratamiento.
Además de la seguridad del operario, este sistema ejerce una buena presión de trabajo desde la apertura del antigoteo y ofrece la posibilidad de reducir los volúmenes de productos por hectárea, limitando los tratamientos solo a las zonas con vegetación.

En el campo de la seguridad del operario, GRV **propone un portaherramientas que pivota 180° (Medalla de plata)** permitiendo extraer la herramienta de debajo del tractor zancudo durante las fases de enganche o desenganche. Por lo tanto, el usuario se ubica en condiciones de trabajo mucho más confortables y seguras. Los tiempos de enganche y desenganche se reducen.

Finalmente, en el **diseño de esta nueva gama de podadoras Vinion y Prunion (Medalla de plata)**, Pellenc ha tomado en cuenta la necesidad de tener una buena ergonomía y de limitar los riesgos de TME (trastornos músculoesqueléticos).

Segunda tendencia: "replanteamiento" del diseño de las máquinas, los productos y los procesos, así como de la organización del trabajo.

Menos visibles que durante las ediciones anteriores, las innovaciones ligadas a las TIC mantienen su presencia de fondo y acompañan todas las tendencias. Sin embargo, intervienen con fuerza en el rediseño de máquinas hasta favorecer rupturas tecnológicas.

Como ejemplo de la primera tendencia, **las podadoras Vinion y Prunion** de Pellenc **(Medalla de plata)** también son igualmente características. En efecto, el trabajo consistió en retomar todo desde cero. Esto se concreta mediante 7 nuevas patentes y mejoras muy definidas de las prestaciones y de las funciones de estas herramientas. Las mejoras en los motores, en la gestión de la energía y en la semiapertura permitieron reducir el consumo energético, aumentando las prestaciones de estas podadoras. Para finalizar, en modo "poda de viña", una batería ligera llevada en la cintura (ya no en la espalda) otorga una autonomía de trabajo de 8 horas.

Por su lado, con su **línea de prensado continuo QC 620 (Medalla de oro)**, la sociedad Diemme Enologia crea una verdadera ruptura tecnológica. Su innovación combina y supera las ventajas históricamente reconocidas de las diferentes tecnologías (prensas de batea verticales y horizontales, prensas continuas de tornillo y prensas neumáticas) ya sea por el caudal, la calidad o la facilidad de utilización, desde el comienzo del prensado hasta la limpieza. Patentadas internacionalmente, desde junio de 2014, los principios innovadores de este sistema se basan en la presurización mediante una bomba peristáltica y un pilotaje programable de los diferentes componentes mecánicos e hidráulicos utilizados (bomba peristáltica, pistón, trampilla del sumidero, etc.). La inteligencia aportada por el sistema automatizado de pilotaje y regulación de los diferentes componentes, proporciona posibilidades infinitas de adaptación de los ciclos de prensado continuo a las características de la vendimia y a las cualidades esperadas de los jugos.

El sistema PLM Connect **(Mención especial)**, **solución de telemática** de New Holland, también forma parte de esta tendencia. Asegura la conexión entre las máquinas vitícolas y los captores específicos relativos a la vendimia que integran (nivel en la bina de vendimia, peso de vendimia, tasas de antocianinas, etc.) y el gestor de explotación (empresario, gerente de CUMA, etc.). Este sistema suministra al gestor el acceso a distancia y en tiempo real a las informaciones operativas de la zona de vendimia. Le permite también, a partir del histórico de trabajos memorizado, concebir mejor las futuras operaciones bajo sus diferentes ángulos (cualitativo, económico, medioambiental y organizacional).

En el sector de la termovinificación, dos constructores han repensado también la manera de producir calor y frío con el fin de mejorar las prestaciones de las instalaciones, bajando el coste de funcionamiento muy ligado al de la energía. La sociedad Pera, con su Green Cryo **(Medalla de plata)**, propone **un equipo multifunción de tratamiento térmico de la vendimia y de los vinos, además de la**

producción de agua caliente. Este sistema móvil se adapta bien a las pequeñas estructuras. Va un paso adelante de la reglamentación en materia de gas refrigerante.
Por su parte, la sociedad Clauger propone su **Skid de termovinificación** **(Mención especial)** cuyo funcionamiento reposa sobre un principio de termofrigobomba que permite bajar la factura de energía en un 20 a 30% con respecto a un sistema clásico.
Para hacer frente a las enfermedades del tronco y a la mortalidad de los pies de viña, con su **plantadora NR 120** **(Mención especial)**, NR Inov Concept aporta una nueva visión de las operaciones de complantación permitiendo realizar, con un solo hombre al volante de su tractor, las diferentes fases necesarias: preparación del hoyo, colocación del plantón y riego.

Con la misma inquietud de hacer frente a las enfermedades de los troncos, los trabajos de investigación llevados a cabo para intervenir, esta vez a título preventivo, comienzan a converger en soluciones operativas como el Mycorray **(Mención especial)** presentado por Pépinières Mercier. Micorray está compuesto **por una partícula de ADN y un lector de estas partículas que permite la identificación precoz de 12 especies de patógenos** asociados a las ESCA.

Finalmente, con su sistema de "electrónica compartida", Calibrex propone **(Mención especial)** **un nuevo concepto de compra y de uso de equipos**. La innovación consiste en separar la base mecánica y el sistema electrónico de pilotaje de las calibradoras. Mientras la parte mecánica se comercializará de la manera clásica, la parte electrónica se propondrá bajo modalidad compartida entre usuarios, con un retorno a fábrica para el control y la actualización tecnológica.

Tercera tendencia: calidad de los productos y adaptación al mercado

Evidentemente, la calidad de los productos es una de las razones principales de todas las innovaciones que se pueden registrar, pero algunas innovaciones valorizan de manera óptima este aspecto.

Es el caso del Vegecoll **(Mención especial)**, producido por Laffort. Se trata de un **agente de clarificación a base de proteínas de patata.** Es utilizable para el encolado de mostos y vinos (blancos, rosados y tintos). Tiene la particularidad de no contener agentes alérgenos.

El maderizado de los vinos ha llegado a ser una operación enológica clásica. Con su Smart Oak **(Mención especial)**, Inozy ofrece la posibilidad de pilotear de manera muy fina esta delicada operación. A partir de las mediciones suministradas por un sensor innovador (espectroscopía de impedancias eléctricas), el Smart Oak permite obtener **una muy elevada repetibilidad de los perfiles aromáticos buscados.**

Siempre en el campo de las mediciones, el Nomasense Polyscan B200 de Nomacorc **(Medalla de plata)** generaliza el análisis de los polifenoles y los hace accesibles a toda clase de cavas vinícolas. Más necesidad de técnicos especializados para realizarlas directamente en la bodega. Este **aparato de medición funciona con electrodos desechables que evitan toda contaminación y garantizan análisis sin deriva en el tiempo de las señales recibidas.**

Pero, si producir vinos o bebidas alcohólicas de calidad es el paso previo a la comercialización, esto no basta para que esta comercialización esté a la altura de los esfuerzos realizados. Es preciso también innovar en los métodos de venta y asegurarse de estar en línea con el mercado.

Entre los distintos expedientes que respondían a esta tendencia, el jurado seleccionó el "vidrio fluorescente" de Verallia/VOA **(Mención especial)**. Este vidrio, desarrollado por Verallia, ha sido concebido para que los clientes puedan tener botellas visibles y de fácil utilización: completamente **transparentes a la luz del día, se vuelven de color azul fluorescente bajo el efecto de la luz negra.** Esta valorable innovación ha sido pensada en primer lugar para el mercado de las bebidas espirituosas y particularmente para las bebidas blancas. Las botellas de vidrio fluorescente pueden también vestir los vinos y licores decididamente "a la moda".

Para hacer frente al aumento de las falsificaciones, que actualmente afectan a todas las producciones, la sociedad Advanced Track and Trace (ATT), con Titanium **(Medalla de plata)**, provee **una solución multicódigo de protección de las botellas de vino.** Diferentes elementos seguros de autenticación se combinan para verificar la autenticidad de los productos y para permitir que los usuarios comprueben si son imitaciones o víctimas de "refilling".

RESULTADOS DEL PALMARÉS DE LA INNOVACIÓN

ORO	DIEMME ENOLOGIA	Sistema de prensado continuo	A1 E 007
	NEW HOLLAND AGRICULTURE	Sistema de filtración cabina categoría 4	B2 A 001
PLATA	ADVANCED TRACK & TRACE	Solución de trazabilidad y de protección de botellas	A3 A 005
	GRV	Portaherramientas pivotantes a 180º para enganche rápido de herramientas entre ruedas, sobre zancudo 4 ruedas	B1 B 037
	NOMACORC	Equipo de análisis de los polifenoles con electrodos desechables	A2 A 034
	PELLENC	Podadoras electrónicas para la viticultura y la arboricultura	B2 A 002 B5 B 046
	PERA	Equipo multifunción de tratamiento térmico de la vendimia, los mostos y los vinos	A1 D 042
MENCIONES	ANTONIO CARRARO	Tractor compacto para la arboricultura con cabina clase 4	B4 A 016
	BERTHOUD	Incorporación simplificada de productos fitosanitarios sólidos en un pulverizador	B1 B 038
	CALIBREX	Explotación de una unidad de calibrado en Electrónica “compartida”	A6 A 028
	CLAUGER	Skid de termovinificación	A3 B 029
	INOZY	Aparato automático para un maderizado preciso y el fundido de vinos	A2 B 005
	LAFFORT	Agente de clarificación exclusivo a base de proteína vegetal de patata para el encolado de mostos y vinos (blancos, rosados y tintos)	A1 B 078
	NEW HOLLAND AGRICULTURE	Telemática aplicada a viñedos	B2 A 001
	NR INOV CONCEPT	Plantadora de viña NR 120	EXTB5 001
	PEPINIERES MERCIER	Partícula de ADN para la detección de patógenos de las enfermedades del tronco de la viña	A4 B 025
	TECNOMA	Circulación continua con AGP (antigoteo neumático) para rampa de pulverización vitícola	B3 A 070
	VERALLIA/VOA	El vidrio fluorescente	A3 B 018 A3 C 023

MEDALLAS DE ORO

DIEMME ENOLOGIA
Sistema de prensado continuo
Nombre comercial: QC 620

Este sistema de prensado continuo comprende un escurridor vibrante, una bomba peristáltica especial de alta presión, una prensa hidráulica horizontal. El sistema prevé la descarga total del producto y el lavado automático integrado. La técnica de prensado de la línea QC 620 recupera las ventajas de las prensas continuas de tornillo (alimentación en orujo fermentado, flujo de prensado, recolección selectiva de los jugos, evacuación de los orujos) sin sus inconvenientes (laceración de los orujos por las piezas mecánicas en movimiento).
El mantenimiento de la presión de la cámara de prensado está asegurada por la acción combinada de la bomba peristáltica de alimentación y del sistema hidráulico, sin acción mecánica directa sobre el producto ni alteración de la piel del orujo fermentado. Se realiza una modulación del prensado continuo según las características de la vendimia y los objetivos para los vinos de prensa.
Los parámetros de flujo y presión son administrados automáticamente por el pilotaje de los diferentes componentes (bomba peristáltica, pistón, puerta de descarga (sumidero)). Las soluciones para los ciclos de prensado son infinitas a fin de optimizar la calidad de los jugos. Se podría hablar de prensado continuo de precisión (la presión correcta y el buen caudal en el momento adecuado y sobre la buena vendimia). Con caudales de hasta 15 T/h (prensados difíciles) a 45 T/h (prensados muy fáciles), el sistema asegura la obtención de vinos de prensa tintos de calidad al menos equivalente a aquellos obtenidos en prensas neumáticas o hidráulicas verticales tradicionales.

Contacto:
Philippe Du Lac - Tel: +33(0)6 82 85 94 65
Email: dulac@diemme-enologia.com
DIEMME ENOLOGIA - Via Bedazzo 19 - 48022 Lugo - Italia

NEW HOLLAND AGRICULTURE
Sistema de filtración cabina categoría 4
Nombre comercial: New Holland Blue Cab 4

Blue Cab 4 de New Holland es un concepto de cabina innovador, que integra no una sino dos filtraciones (categorías 2 y 4) en un solo sistema. La selección se hace a partir de una sola válvula, según la necesidad de utilización del material en pulverización. Blue Cab 4 integra igualmente la facilidad de uso, de mantenimiento y un sistema único de purga de aire al comienzo de la filtración.
Como complemento de la interfaz de comando y de información del usuario, la regulación completa en presión y flujo de aire fresco del ventilador de supresión libera al usuario de todo ajuste. Blue Cab 4 está disponible, con realizaciones técnicas diferentes pero con funcionalidades y rendimientos idénticos, en las máquinas vendimiadoras polivalentes New Holland y en los tractores New Holland T4F/N/V (disponible durante 2016).
Para completar la validación normativa llevada a cabo en laboratorio, conjuntamente con Irstea, se efectuó una validación en condiciones reales con más de 300 horas de ensayos en el terreno, sometiendo a la cabina a las diversas condiciones de los campos y a más de 25 sustancias activas. Las pruebas de durabilidad del sistema de filtración y de sus prestaciones en los campos permitieron asegurar el desarrollo y la validación de la Blue Cab 4, en respuesta a las expectativas directas de los usuarios.
Blue Cab 4 integra soluciones únicas y pragmáticas, poniendo la protección del usuario en el centro del sistema y no limitándose a la simple aplicación de la norma EN 15695. Este sistema de filtración va más allá de las exigencias normativas y se vuelve inteligente para facilitar un mejor uso.

Contacto:
Elodie Rousseau - Tel: +33(0)6 73 21 24 56
Email: elodie.rousseau@newholland.com
NEW HOLLAND AGRICULTURE - 16/18, rue des Rochettes - 91150 Morigny-Champigny - Francia

MEDALLAS DE PLATA

ADVANCED TRACK & TRACE

Solución de trazabilidad y de protección de botellas

Nombre comercial: ID Pack Line

Desarrollada por Advanced Track & Trace®, la solución ID Pack Line® permite, sin modificación de los procesos establecidos, administrar la trazabilidad de las botellas desde el productor hasta el consumidor. El software ID Pack Line® (disponible para PC y tablet) permite identificar individualmente cada botella, asociarla con su caja y su pallet, seguirla en stock, hasta la preparación del pedido y el control de expedición. Este seguimiento permite advertir y remediar las fallas de la cadena de suministros, limitando así los riesgos ligados a los mercados ilícitos (mercados paralelos, robos, etc.). El software se apoya en un bloque de seguridad impreso en la contraetiqueta de las botellas, o aplicado gracias a un sticker. Ese bloque combina un número de serie y elementos de diseño propios de cada botella (grabado, objetivo, etc.) para la identificación, un código QR para la trazabilidad y un código Seal Vector® patentado, sensible a la copia para asegurar la autenticidad de la botella. Por su parte, el consumidor puede escanear el código QR y acceder a informaciones particulares de la botella: número único, elementos de diseño variables e informaciones sobre el productor para asegurarse del origen de su botella.

El agregado opcional de un chip NFC que hace las veces de sello en la cápsula, permite al consumidor asegurarse, con la ayuda de su smartphone, de que su botella no ha sido abierta. Todas las informaciones del terreno (profesionales y consumidores) están centralizadas en un panel de control destinado al productor y le permiten controlar en tiempo real las lecturas de las botellas y su situación geográfica.

Contacto:
Florian Poidevin - Tel: +33(0)1 47 16 64 72
Email : f.poidevin@att-fr.com
ADVANCED TRACK & TRACE – 99, avenue de la Chataigneraie - 92500 Rueil-Malmaison - Francia

GRV

Portaherramientas pivotantes a 180º para enganche rápido de herramientas entre ruedas, sobre zancudo 4 ruedas

Nombre comercial: Porte-Outils Click-Tools

El enganche de herramientas en la parte baja del tractor zancudo sigue siendo una tarea delicada, físicamente agotadora y riesgosa para el operario, quien puede sufrir trastornos músculoesqueléticos y heridas por pinzamiento. La diversidad de equipos y la necesidad de productividad, entre otros factores, obligan a la utilización de herramientas múltiples con pasajes frecuentes. Esto genera una repetitividad de las intervenciones de montaje y desmontaje de herramientas pesadas y engorrosas, en un espacio limitado y con sistemas de enganche incómodos. La innovación es un portaherramientas pivotante a 180º para el enganche fácil y rápido de accesorios entre ruedas (cavadoras intercepas, discos, cortacéspedes, roturadoras, cubas de tratamiento, etc.) llamados CLICK-TOOLS (sistema patentado), adaptable sobre todo tractor zancudo de 4 ruedas. El portaherramienta consta de un brazo pivotante en la parte delantera del chasis, según un eje vertical, de modo que siga una trayectoria lateral externa para posicionarlo en función enganche delante del tractor. El operario eleva el portaherramienta hidráulicamente, lo desbloquea y lo hace pivotar 180º en la parte delantera del tractor. Luego baja el

portaherramienta y la pértiga completa se suelta. Desplaza el tractor hacia otras herramientas a sujetar y realiza la operación inversa. En cinco minutos, sin esfuerzo y sin herramientas manuales, sin riesgos de heridas, sin entrar en el tractor, se cambia la herramienta como en un tractor agrícola. Los ajustes se conservan en cada pértiga y el resultado será la productividad.

Contacto:
René Grosjean - Tel: +33(0)3 85 36 98 36 - Email: grvfrance@yahoo.fr - **GRV** - Lieu-dit Saint Pierre de Lanques - 71260 Peronne –Francia

NOMACORC

Equipo de análisis de los polifenoles con electrodos desechables
Nombre comercial: NomaSense PolyScan B200

El análisis de los polifenoles de la uva, los mostos y los vinos es complejo. Se necesita la implementación de métodos generalmente restringidos a unidades de investigación o bodegas que disponen de medios financieros y humanos importantes. Desde hace mucho tiempo, la electroquímica se considera un medio interesante para medir los polifenoles, pero su utilización rutinaria no pudo desarrollarse debido, principalmente, a la obligación de proceder, entre cada medición, a una limpieza fastidiosa de los electrodos. El NormaSense PolyScan B200 funciona con electrodos desechables que evitan toda contaminación y garantizan análisis sin deriva en el tiempo. Así, este analizador permite a todas las cavas vinícolas el acceso a la medición de los polifenoles directamente en la bodega. El NomaSense PolyScan B200 está compuesto por un potenciostato portátil y electrodos miniaturizados desechables. Los electrodos se insertan en el potenciostato y las muestras a analizar se depositan directamente sobre estos electrodos sin filtración ni centrifugación previa. Luego de la medición, los resultados se suministran en forma de índices, indicando especialmente la composición en polifenoles fácilmente oxidables y en polifenoles totales, en menos de 3 minutos, a través de una interfaz de cálculo accesible en Internet. Gracias a este sistema, el vinificador puede, por ejemplo, caracterizar el perfil fenólico de diferentes varietales o seguir la evolución de la composición fenólica de un mosto en curso de prensado o de oxigenación controlada. De este modo, es posible obtener una mejor adaptación de la técnica según la composición de la uva, el mosto o el vino analizado.

Contacto:
Amélie Bluma - Tel: +33(0)4 72 07 31 94
Email: amelie.bluma@clairdelune.fr
NOMACORC - ZI Les Plenesses - Chemin de Xhénorie – 74890 Thimister-Clermont - Francia

PELLENC

Podadoras electrónicas para la viticultura y la arboricultura
Nombre comercial: Podadoras electrónicas Vinion y Prunion

Las podadoras electrónicas Vinion y Prunion han sido completamente revisadas y se patentaron 7 innovaciones: gestión de la 1/2 apertura del cabezal de corte gracias a un sensor óptico, apertura de la protección sin herramientas, refrigeración remota del motorreductor, comunicación batería/podadora, pistón de estanqueidad, sistema tornillo/tuerca y ajuste y desmontaje de la lámina sin herramientas. Por último, estas máquinas son más eficientes y ergonómicas, muy manejables y consumen menos energía que otros dispositivos del mercado. La administración cuidadosa de la energía permite una nueva aproximación a las operaciones de poda: para la poda de la viña o de pequeños árboles, la batería de pequeñas dimensiones ULIB 150, llevada en la cintura, es suficiente para asegurar una jornada de trabajo. Esto permite liberarse de llevar la batería en la espalda. Para la poda de árboles más desarrollados, la batería ULIB 250 permite alimentar alternativamente una podadora o una motosierra M12. La desactivación de una herramienta permite poner la otra en servicio, pero ambas permanecen a mano y operativas en todo momento. La ergonomía de estas podadoras se estudió para ganar tiempo y simplificar los ajustes (pasaje de 1/2 a plena apertura muy intuitivo y rápido gracias al gatillo óptico, ajuste del valor de la 1/2 apertura, desmontaje de la lámina sin herramienta, etc.). La mejora de las prestaciones y el agregado de funcionalidades bien pensadas se han obtenido a través de un rediseño total de estas podadoras, rediseño que también permitió bajar el precio de venta entre un 30 y un 40% (tarifa anunciada de € 800 contra € 1.300 de los productos de la competencia).

Contacto:
Anaïs Padilla - Tel: +33(0)4 90 09 45 61
Email: a.padilla@pellenc.com
PELLENC - Quartier Notre Dame - Route de Cavaillon - BP 47 – 84122 - Pertuis Cedex - Francia

PERA

Equipo multifunción de tratamiento térmico de la vendimia, los mostos y los vinos
Nombre comercial: Green Cryo

Green Cryo es un grupo de frío multifunción capaz de procesar tanto la vendimia, los mostos y los vinos como el agua para la alimentación de un circuito secundario (agua fría/agua glicolada). Es la única herramienta multifunción que existe hoy en el mercado, capaz de procesar fluidos cargados y líquidos al mismo tiempo. Green Cryo es capaz de producir frío solo, calor y frío, o calor solo. Es móvil y adaptada para "pequeñas" explotaciones. La originalidad reside especialmente en el diseño de un evaporador: intercambiador de tipo coaxial (clásico) pero constituido por tres tubos circulares concéntricos "Tube in tube in tube": tubo interior para la refrigeración de los fluidos cargados (vendimia o mosto), un segundo espacio anular para la circulación del gas refrigerante (refrigeración en expansión directa) y finalmente un tercer espacio anular para la refrigeración de líquido (vino, agua glicolada o no). El conjunto permite refrigerar, simultáneamente o no, líquidos y vendimia (técnica de elaboración con fuerte desarrollo en blanco y rosado, incluso en tinto, debido a las evoluciones climáticas), y esto con un COP superior a 6. En comparación, una instalación "clásica" necesita un intercambiador de tipo Tube in Tube para la refrigeración de la vendimia y además un intercambiador multitubular por ejemplo, para la refrigeración de los mostos, todo alimentado por un grupo de frío/agua glicolada. Otra originalidad es la utilización de un gas puro que será la base de futuros gases limpios en proceso de desarrollo, proyectado para después del año 2022. El fluido frigorífico tipo R134a utilizado es conforme a la reglamentación actual y futura. Esta última está en constante evolución (prohibición del R22 en 2015, otros plazos en 2020 y 2025). Green Cryo está protegido por una patente PERA-PELLENC.

Contacto:
Stéphane Cottenceau - Tel: +33(0)4 67 77 01 21
Email: s.cottenceau@pera.fr
PERA - Route d'Agde - 34510 Florensac - Francia

MENCIONES

SITEVI Innovation Awards

ANTONIO CARRARO

Tractor compacto para la arboricultura con cabina clase 4
Nombre comercial: TGF 10900 PROTECTOR 100

El TGF 10900 es un tractor especializado de 100 CV que tiene dimensiones muy compactas. Su tamaño compacto le permite desplazarse bajo el follaje de los árboles frutales o en los viñedos. Este tractor ofrece al conductor un gran nivel de confort y un alto grado de protección contra los aerosoles y vapores químicos. El Cab Protector 100 (altura: 1740 cm) está homologado y certificado Categoría 4. El sistema de ventilación está equipado con un sistema de filtración y de presurización con comando electrónico. Este sistema de comando electrónico mantiene una presión constante por variación de la velocidad de los ventiladores del aire acondicionado. Este sistema puede activar alarmas en caso de falta de presurización en el trabajo o en caso de necesidad de reemplazar el filtro de carbón, y se asegura de que el sistema de ventilación de la cabina sea funcional. De este modo, garantiza la seguridad contra la inhalación de sustancias nocivas. Este producto es la respuesta de un fabricante a un problema de salud y de seguridad: incluso en tractores pequeños, es posible tener una cabina homologada de Categoría 4. Se responde así a la reglamentación sobre la aplicación de productos fitosanitarios en situaciones con poca altura de pasaje (huertos bajo red por ejemplo).

Contacto:
Chiara Romanello - Tel: +39 (04)9 921 9 892
Email: cromanello@antoniocarraro.it
ANTONIO CARRARO – Via Caltana 24 – 35011 Campodarsego - Italia

BERTHOUD

Incorporación simplificada de productos fitosanitarios sólidos en un pulverizador
Nombre comercial: Bsafe POWDER

El sistema Bsafe POWDER permite la introducción de productos en forma de polvo y de micro gránulos en la cuba de pulverización sin que el bodeguero entre en contacto con el depósito contaminado. Los productos se aspiran directamente desde su recipiente de origen, y como se trata de productos que son frecuentemente muy volátiles, el sistema limita la emisión de polvo y la contaminación del operario y de su entorno. El sistema se compone de cuatro partes distintas. Un venturi de aspiración permite crear la fuerte depresión necesaria para la aspiración de los productos. Un premezclador permite mezclar el producto aspirado con una parte del agua que sale de la bomba, antes de introducirlo en el venturi para optimizar la homogeneización del caldo dentro de la cuba. Un tubo de transferencia, de paredes lisas antiadherentes, une el mezclador a un conducto de aspiración equipado con una boquilla de aspiración en su extremo, según el tipo de contenido concernido. El Bsafe POWDER, único en su

género, permite limitar mucho la dificultad de manipulación de los recipientes de polvos o granulados. Gracias a la compactibilidad del núcleo del proceso y a su modularidad, puede integrarse dentro de un espacio pequeño y estar presente en múltiples aparatos diferentes.

Contacto:
Alexandre Cartier - Tel: +33(0)4 74 06 50 15
Email: a.cartier@berthoud.com
BERTHOUD – 1, rue de l'Industrie - 69220 Belleville - Francia

CALIBREX

Explotación de una unidad de calibrado en Electrónica “compartida”
Nombre comercial: Electrónica "Compartida"

La originalidad del concepto reside en disociar la base mecánica de la parte electrónica en la unidad de calibrado MINIGRAM (calibradora con su transportador de alimentación asociado). Es a partir de esta disociación que el fabricante propone un servicio innovador de "compartición" de la parte electrónica (caja intercambiable) entre tándems de productores cuyas temporadas de frutos son complementarias. La conjugación de estos 2 puntos conduce a un sistema de adquisición y de explotación de la unidad de calibrado MINIGRAM completamente nuevo: la base mecánica (estructura fija) se comercializa a través de una venta clásica; el productor es el propietario. La parte mecánica de la unidad de calibrado, mediante un mantenimiento regular, posee una larga vida útil; la electrónica (parte transferible) se pone a disposición bajo la modalidad "compartida", mediante el pago de cuotas anuales. En contrapartida de las cuotas anuales percibidas sobre la electrónica "compartida", el productor accede a las funcionalidades de calibrado y de

pilotaje de su máquina durante la estación de frutos. CALIBREX asegura, para cada productor del tándem, un servicio completo que comprende una garantía durante toda la vida útil de la máquina y protección contra la obsolescencia de los componentes. Como resultado, la unidad de calibrado electrónico adquiere un carácter duradero, el material se vuelve fácilmente transferible ya que, llegado el caso, uno de los productores del tándem puede revender su base mecánica y el comprador de 2º mano, siendo él mismo miembro del nuevo tándem, tiene derecho a la otra parte.

Contacto:
Chantal Durand - Tel: +33(0)4 90 71 36 33
Email: info@calibrex.fr
CALIBREX - 291 Route d'Avignon - BP 137 - 84304 Cavaillon Cedex – Francia

MENCIONES

CLAUGER

Skid de termovinificación
Nombre comercial: Skid de thermovinificación

El Skid de termovinificación permite la producción simultánea de calor y frío. Ofrece la posibilidad de calentar y enfriar la vendimia recuperando la energía para enfriar o calentar otro líquido. La temperatura del agua caliente producida puede alcanzar los 90ºC (contra 40 a 45ºC para una bomba de calor clásica) lo que permite calentar la vendimia de 65ºC a 80ºC para realizar termovinificaciones o MPC (Maceración Prefermentación con Calor). Esta agua caliente está disponible igualmente para otros usos: termorregulación, realización de fermentaciones malolácticas, lavado de equipos de proceso o calefacción de locales de almacenamiento, por ejemplo. Este sistema permite una reducción de la factura energética ya que no se utiliza combustible para calentar la vendimia. Esta ganancia es del orden de 20 a 30% con respecto a una solución tradicional tipo caldera a fuel oil en un grupo de frío. En el plano medioambiental, este sistema utiliza fluidos refrigerantes naturales (CO_2) que tienen

poco impacto medioambiental (70% inferior aproximadamente, respecto de una solución tradicional) y que no están sometidos a la reglamentación F-Gas.

Contacto:
Marion Cadet - Tel: +33(0)6 85 23 63 56
Email: mcadet@clauger.fr
CLAUGER - 7, rue de l'industrie - 69530 Brignais **-** Francia

INOZY

Aparato automático para un maderizado preciso y el fundido de vinos
Nombre comercial: SMART OAK

El aparato SMART OAK 2015 automatiza el proceso de maderizado de los vinos cuyo control se hace actualmente por medio de la degustación. La originalidad del producto reside en el seguimiento por sensor del maderizado de los vinos según niveles predefinidos, y aporta una doble innovación:
- En lugar de introducir bolsas de viruta de madera dentro de la cuba de vino a tratar, una pequeña cuba específica llena de viruta se alimenta a partir de la cuba de vino a maderizar.
- Para controlar la difusión de las sustancias de la madera de roble, la herramienta tiene un sensor original e inédito que utiliza la espectroscopía de impedancia eléctrica. Hasta hoy, se ha utilizado sobre todo la absorbencia en UV para seguir los fenómenos de difusión, y la introducción de la espectroscopia de impedancia eléctrica al seguimiento de la extracción de sustancia natural es una novedad.

La disponibilidad del SMART OAK en las bodegas que practican el "maderizado", hace que la ejecución de la operación sea menos restrictiva para un resultado más fiable. Los diferentes mantenimientos se hacen con más seguridad y un mejor confort para el personal. Los datos recogidos por el sensor de impedancia eléctrica facilitan la toma de decisiones del jefe de bodega.

Contacto:
Philippe Passani - Tel: +33(0)6 28 04 59 95
Email: phil.passani@inozy.com
INOZY - 361, rue Jean-François Breton - BP 5095 - 34196 Montpellier Cedex 5 - Francia

LAFFORT

Agente de clarificación exclusivo a base de proteína vegetal de patata para el encolado de mostos y vinos (blancos, rosados y tintos)
Nombre comercial: VEGECOLL®

VEGECOLL® es un extracto de proteínas vegetales extraído de la patata, especialmente seleccionado por sus cualidades de clarificación. Su alta concentración de proteínas nativas y su potencial Zeta muy elevado la convierten en una de las proteínas más reactivas en enología. De origen vegetal y no alérgeno, este producto responde a la necesidad de los bodegueros de clarificar sin utilizar proteína animal o proteína alergénica VEGECOLL® se utiliza: sobre mostos (especialmente en flotación, con un tiempo de asentamiento muy corto y la eliminación de los compuestos fenólicos oxidados u oxidables), sobre vinos blancos, rosados y tintos (fuerte capacidad de clarificación, velocidad de sedimentación rápida, estabilización de la materia colorante y eliminación de los taninos astringentes de los vinos tintos). VEGECOLL® es un extracto purificado y presenta así una distribución de masas moleculares próxima a la albúmina de huevo o la gelatina, esto permite una interacción con los polifenoles similar a los agentes de encolado clásicos. VEGECOLL® constituye una excelente alternativa a los productos de clarificación y de encolado clásicos siendo no alergénico, de origen vegetal y muy polivalente.

En efecto, puede utilizarse para numerosas aplicaciones: encolado de los jugos y de los mostos (flotación, destilado o en fermentación), encolado de vinos blancos, rosados o tintos.

Contacto:
Anne Schaeffer - Tel: +33(0)5 56 86 53 04
Email: anne.schaeffer@laffort.com
LAFFORT - CS 61 611 - 33072 Bordeaux Cedex 15 - Francia

NEW HOLLAND AGRICULTURE

Telemática aplicada a viñedos
Nombre comercial: New Holland PLM Connect

PLM Connect es una solución de telemática que asegura la conexión entre las máquinas vitícolas (y los captores específicos relativos a la vendimia que ellas integran: nivel en la bina de vendimia, peso de vendimia, tasas de antocianinas, etc.) y el gestor de explotación (empresario, gerente de CUMA, etc.). Este sistema suministra al gestor un acceso, a distancia y en tiempo real, a las informaciones operativas de la zona de vendimia. De este modo, puede tomar las decisiones pertinentes respecto del conjunto de su flota de máquinas movilizadas, así como para los recursos humanos asociados en función de objetivos cuantitativos (volumen de vendimia, rendimiento, etc.) y de parámetros cualitativos y económicos. El sistema facilita y estructura también la recopilación de datos relativos a cada parcela gracias a una clasificación de viñedos (cliente/explotación/parcela) que el gestor transfiere hacia las máquinas. La seguridad de los conductores también se toma en cuenta para la creación de flujos de mensajes simplificados entre las terminales de los conductores y de los gestores, a fin de comunicar con simplicidad y desviando

mínimamente la atención de los conductores. La versión "profesional" (completa) de PLM Connect es aplicable a las máquinas de vendimiar y a los tractores destinados a la viticultura, y a la arboricultura de la marca. La apertura a las máquinas vitícolas de las otras marcas está asegurada con la versión "esencial".

Contacto:
Elodie Rousseau - Tel: +33(0)6 73 21 24 56
Email: elodie.rousseau@newholland.com
NEW HOLLAND AGRICULTURE - 16/18, rue des Rochettes - 91150 Morigny-Champigny - Francia

MENCIONES

NR INOV CONCEPT

Plantadora de viña NR 120

Nombre comercial: Plantadora de viña NR 120

La nueva plantadora de viña NR 120 de NR INOV CONCEPT está acoplada a la parte delantera de un tractor y se complementa además con una bandeja de almacenamiento de plantas y tutores que se encuentra al alcance del chofer del tractor, y con un dispositivo de riego a partir de una cisterna, remolcada o llevada sobre el enganche, y de una bomba dosificadora. Solo es necesario un operario para realizar la interplantación (hoyo y aflojamiento del suelo, colocación del plantón en raíces largas o en tiestos, y del tutor + riego), en una sola intervención desde su puesto de conducción sobre el tractor. Esta nueva configuración responde así a la necesidad aumentada de los bodegueros de realizar estos trabajos de interplantación en condiciones óptimas sin costos excesivos de mano de obra. La interplantación de 400 a 800 plantas por día puede realizarse así con un solo hombre.
Es posible recordar, desde un punto de vista económico y medioambiental, que la complantación permite mantener el potencial de producción de las viñas compensando la mortalidad de los pies, limitando el envejecimiento de viñedos y la difusión de enfermedades (Eutipiosis, Esca, black dead arm) mediante el arrancado de las cepas enfermas y

muertas, y reduciendo el uso de productos químicos de tratamiento de enfermedades del tronco, incluso para hacer frente a su prohibición de uso (ej.: Arsenito de sodio).

Contacto:
Nicolas Rogier - Tel: +33(0)6 34 71 16 34
Email: nr-inov-concept@orange.fr
NR INOV CONCEPT – 630, La Draille des cailloux – 84450 Jonquerettes – Francia

PEPINIERES MERCIER

Partícula de ADN para la detección de patógenos de las enfermedades del tronco de la viña

Nombre comercial: MYCORRAY

Mycorray propone transferir la técnica de partícula de ADN a la detección rápida de agentes infecciosos principalmente asociados a las ESCA. Este producto es de gran interés para la profilaxis exigida durante la venta de plantas de viña, aún si la puesta a punto de esta herramienta no bastara para controlar esta enfermedad. Esta herramienta de diagnóstico molecular permite la identificación de 12 especies de hongos patógenos asociados a las ESCA (Enfermedades del tronco de la viña) y de la Agrobacterium vitis responsable del Broussin. Cada hongo se identifica con la ayuda de más de 3 genes asociados para reforzar la especificidad. Todas estas secuencias de ADN están unidas a sondas que se colocan una al lado de la otra sobre una misma partícula de ADN (Microarray chip) ubicada en el fondo de un tubo que permitirá la realización de la hibridación del ADN en las sondas. Esta partícula dispone de alrededor de 160 dianas ya que todas las reacciones moleculares se repiten dos veces ("Duplica"). Finalmente, otro carácter innovador de esta herramienta es que el resultado del análisis se vuelve accesible a cualquiera que no sea especialista en biología molecular, ya que la cámara lee la partícula de ADN e

interpreta el resultado gracias a la aplicación Android incorporada a esta cámara.
Mycorray es el resultado de un proyecto subvencionado por el 7º Programa Marco de Investigación y Desarrollo de la Comunidad Europea.

Contacto:
Olivier Zekri - Tel: +33(0)6 32 03 41 34
Email: olivierzekri@mercier-groupe.com
PEPINIERES MERCIER – 16, rue de la Chaignée - 85770 Vix – Francia

TECNOMA

Circulación continua con AGP (antigoteo neumático) para rampa de pulverización vitícola

Nombre comercial: Circulación continua con AGP

El sistema de pulverización con circulación permanente, con antigoteo continuo neumático (AGP) permite mejorar las prestaciones del pulverizador y la calidad de la aplicación en viticultura y arboricultura. El sistema permite introducir su pulverizador sin pulverizar. Desde los primeros giros de rueda, el caldo ya está en la dosis correcta. Esto evita tener que pulverizar estando detenido y esperar que el caldo concentrado salga de las boquillas. Además, el principio de circulación permanente permite claramente reducir los riesgos de taponamiento. En efecto, al no existir "tubería sin salida" no hay taponamiento en el circuito. Existe muy poco riesgo de que los difusores se bloqueen con impurezas, también es posible hacer circular el caldo durante el transporte evitando así que se deposite en los tubos durante este periodo. Finalmente, el comando neumático permite una apertura y cierre muy reactivo de las boquillas, y también un manejo individual o por tramos. Así, la calidad y la precisión de la delimitación de los tramos se ha mejorado claramente con respecto al material que se comercializa actualmente en el mercado. El sistema puede montarse con los ajustes "presión constante" o "DPAE".
La regulación tiene como objetivo administrar la presión y el caudal a través de los difusores; el

principio de retorno permanente permite conservar la precisión de la regulación sin una obligación complementaria para el usuario.

Contacto:
Jérôme Mestrude - Tel: +33(0)6 12 99 07 12
Email: jmestrude@tecnoma.com
TECNOMA – 54, rue Marcel Paul - BP 195 - 51200 Épernay – Francia

VERALLIA/VOA

El vidrio fluorescente

Nombre comercial: El vidrio fluorescente

Todas las marcas buscan visibilidad: en las estanterías o en los lugares de consumo rivalizan con sus colores para llamar la atención de los consumidores. Esto es particularmente cierto para las marcas de bebidas alcohólicas distribuidas en locales nocturnos que buscan seducir a un público frecuentemente joven y sensible al envoltorio. Las soluciones que existían hasta hoy (tintas luminiscentes, sleeves y etiquetas fluorescentes, LED integrados en accesorios como los cubos o las estanterías, etc.) permitían solo una fluorescencia parcial, además de ser muchas veces difíciles de incorporar y costosas. El vidrio fluorescente, desarrollado por Verallia y la VOA, es una innovación espectacular del embalaje en vidrio. Las botellas completamente transparentes a la luz del día, se vuelven de color azul fluorescente bajo el efecto de la luz negra. Esta innovación ha sido pensada para vestir vinos, licores y bebidas blancas decididamente "a la moda". Ultravalorable, permite a las marcas que buscan diferenciarse, la

posibilidad de distinguirse de otras sin perturbar el embotellado, empaquetado, el almacenamiento de los productos, así como el reciclaje al final de su vida útil.

Contacto:
Martine Pain - Tel: +33(0)1 48 78 21 20
Email: martine.pain@agence-aplus.fr
VERALLIA/VOA – 18, avenue d'Alsace - 92096 La Défense - Francia

COMPOSICIÓN DEL JURADO 2015

Un jurado internacional, integrado por los mejores especialistas de la investigación, la enseñanza superior y el desarrollo, respaldado por más de 80 expertos europeos, ha realizado el estudio de las candidaturas.

La presidencia del jurado

Para la segunda edición, la copresidencia está asegurada por el **Instituto Francés de la Viña y el Vino** (IFV), representado por Jean-Pierre Van Ruyskensvelde, Director General; y el **Centro Interprofesional de Frutas y Verduras** (CTIFL).

Tres asesores tecnológicos, ponentes del jurado

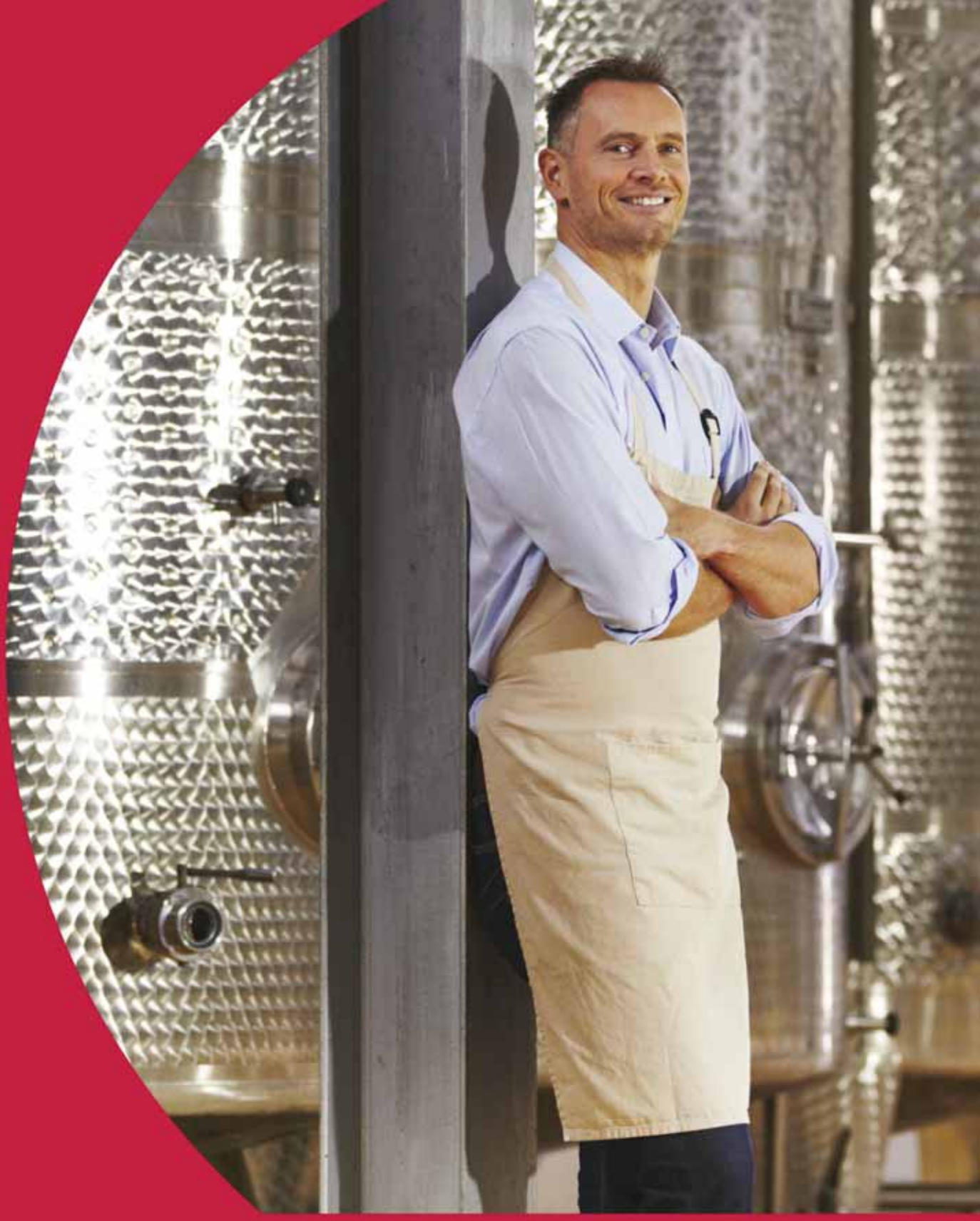
René AUTELLET
Asesor independiente entre fabricantes de máquinas agrícolas.

Gilbert GRENIER
Profesor de Automática e Ingeniería de Equipos, en Bordeaux Sciences Agro.

Frédéric VIGIER
Delegado técnico en el seno de la Dirección de Cooperación Industrial y de Apoyo a las políticas públicas de Irstea.

Los miembros del jurado

Guillaume BOCQUET, Ingeniero consultor – AXEMA – Francia.
Christian BRIAND – Responsable de proyectos colaborativos (PISI – PSPC) - Bpifrance - Francia.
Nathalie BROUSSARD, Encargada de la misión Innovación - TERRALIA – Francia.
Paul CAMMAL – Consultor externo, especialista en frutas y verduras - Francia.
Eugenio CAVALLO – Investigador científico en el Instituto para la Mecanización Agrícola y los Equipos de Explanación (IMAMOTER - CNR) - Italia.
Béatrice DA ROS – Directora General de la Unión de Enólogos de Francia - Francia.
Pierre-Henri DUBUIS – Colaborador científico – Departamento de investigación para la protección de los vegetales, grandes cultivos y viña/viticultura y enología – Estación de investigación Agroscope Changins-Wädenswil ACW - Suiza.
Philippe ESTANOVE, Consultor externo - Francia.
Annette FREIDINGER-LEGAY – Consultora – Sector embalaje - Francia.
Jean-François GOUPILLON, Responsable del polo técnico - AXEMA - Francia.
Christophe GUIZARD, Encargado de misión en empresas – IRSTEA Montpellier – Francia.
Florentino JUSTE – Doctor Ingeniero Agrónomo, Universidad Politécnica de Valencia y Máster en Ciencia e Ingeniería por la Universidad de California, Davis - España.
Jean-Luc PERES, Encargado de Misión Agroequipamientos - Cámara de Agricultura de Francia APCA - Francia
Santiago PLANAS DE MARTI – Doctor Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Catalunya – Barcelona, España. Director del Centro de Maquinaria Agrícola de Lleida, España.
Christophe RIOU – Director adjunto a cargo de la Dirección de Programas – IFV, Francia.
Alain VERNÈDE, Director del CTIFL, Francia.
Ariane VOYATZAKIS, Responsable del sector agroalimentario, BpiFrance, Francia.



Sector viña-vino

LAS PERSPECTIVAS

del sector viña-vino

Intercambio con

Jean-Pierre Van Ruyskenvelde

Director General del Instituto Francés de la Viña y del Vino (IFV)

Mercados bastante bien orientados para la mayoría de las regiones

Los mercados de producción permanecen bastante bien orientados en la mayoría de las regiones. Esta es la consecuencia de sucesivas cosechas limitadas, abastecidas con pocas reservas. El vino rosado y los vinos espumantes continúan su progresión.

Tratándose de la exportación, esta se mantiene como un valor seguro para los vinos franceses. Francia se mantiene como el primer exportador mundial en términos de valor obtenido.

Asia constituye un desafío importante. Cabe destacar que, luego de un formidable entusiasmo por parte de China por el vino que apareció estos últimos años, los volúmenes exportados se volvieron volúmenes más conformes a la realidad de la demanda.

En Francia, la parte de los consumidores periódicos y la de los no consumidores se desmorona en beneficio de los consumidores ocasionales que declaran beber vino una o dos veces por semana, especialmente por su carácter festivo. Los recientes debates parlamentarios mostraron todo el desafío del protagonismo del vino en la sociedad francesa.

Una dinámica de inversiones, en el viñedo y en las bodegas

Paralelamente a estos análisis, el sector viña-vino enfrenta desafíos cruciales, entre los que se encuentra, en primer lugar, la búsqueda de competitividad en el viñedo y una adaptación, cada vez más grande en las bodegas, de la calidad de los vinos en función de las expectativas de los consumidores.

En este marco, el programa de ayuda a la inversión, fruto de la reforma de la Organización Común del Mercado (OCM), con la afectación de una parte preponderante del paquete de 280 millones de euros por año, es un estímulo para los actores del sector.

Además, también se incentiva la reestructuración de las viñas, las inversiones relativas a las bodegas (compra de material, creación o restauración de edificios, etc.); efectivamente, las empresas deben, más que nunca, adaptarse a las mutaciones de su entorno, elemento clave para el empleo y el desarrollo económico.

Un sector vigilante frente a desafíos del desarrollo sostenible

Con el plan Ecophyto 2, los poderes públicos van a reforzar las condiciones de empleo de los productos fitosanitarios. La suspensión de la venta de ciertos productos y la búsqueda de soluciones de substitución para la protección de la viña, en especial por medio del bio-control, son plenamente actuales.

La conservación del suelo es también un tema importante. Se aguarda el desarrollo de prácticas tales como el control de hierba mecánico bajo la hilera, con herramientas intercepas innovadoras. Otra obligación, la protección de las aplicaciones de insumos y la disminución de los riesgos medioambientales, mediante el manejo de la deriva. Los viñadores serán impulsados, en el corto plazo, a invertir en materiales adaptados.

Por otra parte, la reducción de los insumos en enología gracias a la utilización de nuevas tecnologías, en especial membranosas, es también un objetivo para la elaboración de los vinos. Un manejo cada vez mayor de la temperatura de las diferentes fases de la vinificación y de la crianza de los vinos integra la panoplia de la enología de precisión.

Finalmente, del lado de los equipos, mencionamos también dos tendencias. La primera concierne a la generalización de la mecanización, a través de la máquina vendimiadora, de numerosas operaciones preparatorias a la colocación en la cuba. La segunda apunta al mejoramiento de las condiciones de trabajo en varios ámbitos y especialmente a los movimientos de poda de la viña, con herramientas que tienen por objetivo conjugar eficacia, seguridad y confort.

LAS CIFRAS CLAVE

EN EL MUNDO

271 millones de hectolitros
producción mundial de vino *(2014)*
- 2 % *vs 2013*

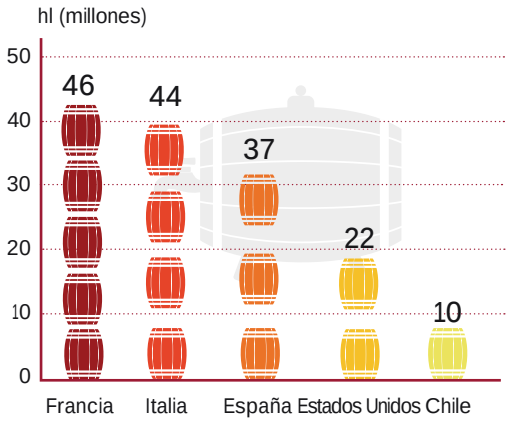
Superficie del viñedo mundial

7,4 millones de hectáreas

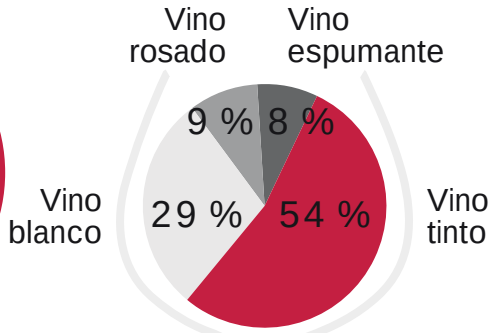
Superficie del viñedo europeo

3,5 millones de hectáreas

TOP 5 DE LOS PRODUCTORES MUNDIALES *(en hectolitros, 2014)*

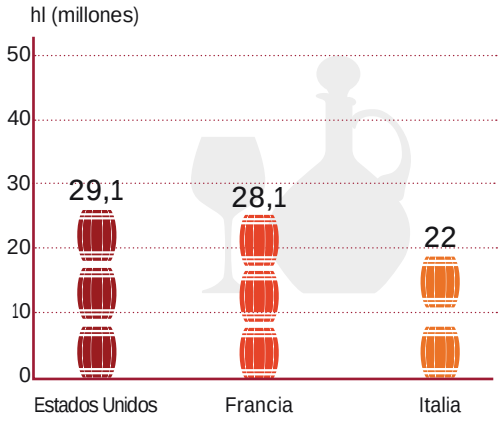


239 millones de hectolitros
consumo mundial de vino *(2013)*



$5 US
precios de 70% de las botellas de vino consumidas en el mundo

TOP 3 DE LOS PAÍSES CONSUMIDORES DE VINO *(en hectolitros, 2013)*



EN FRANCIA

47 millones de hectolitros
producción francesa de vino *(2014)*

Francia se convierte nuevamente en el 1° productor mundial

250 000 empleos directos y **15 %** del valor de la producción agrícola francesa

800 000 ha superficie del viñedo francés, es decir **3 %** de tierras cultivables

€ 12 millones volumen de negocios de la viticultura francesa, todos los vinos incluidos *(2013)*

14,5 millones de hectolitros, es decir **35 %** de los vinos franceses se exportaron en 2013 por **€ 7,800** millones

¿Lo sabía?

Los franceses compran la mayor parte de los vinos que consumen al por mayor (88 %) donde, en 2013, las ventas alcanzaron 9,7 millones de hectolitros, es decir 3,9 millones de euros, distribuidos de la siguiente manera: 53 % en vino tinto, 17 % en vino blanco, 30 % en vino rosado.

Fuentes : FranceAgrimer- Rapport d'activité 2014 / OIV / Business France

PRESENTACIONES ESPECÍFICAS

El espacio “Búsqueda de la Innovación”

Polo Investigación y Desarrollo - Sala B5

Favorecer las sinergias entre investigadores e industriales, iniciar la transferencia de tecnologías surgidas de la investigación en relación con compañías start-ups y empresas innovadoras: tal es la misión de los organismos de I&D. El IFV, el IRSTEA, Montpellier Supagro, el INRA, SudVinbio, el IHEV, el polo de competitividad Qualiméditerranée, así como compañías start-ups del sector vitivinícola, se reunirán en este espacio para presentar los últimos avances en torno a grandes temáticas:

- **La creación varietal**: nuevas variedades y nuevos cepajes para responder a la vez al cambio climático y a la evolución de los gustos de los consumidores.
- **La preservación de los recursos**: las respuestas concretas al fenómeno de la restricción hídrica, las alternativas a los tratamientos químicos, la adaptación de los viñedos europeos a los grandes cambios climáticos, etc.
- **La explotación conectada**: una aproximación a las nuevas herramientas de cartografía de alto rendimiento.

Presentación de tecnologías innovadoras

En una explotación vitícola, los riesgos que se ciernen sobre el viñedo son múltiples: estrés hídrico, aparición de insectos destructivos, propagación de enfermedades, etc. Frente a estos riesgos, la anticipación se convierte en un elemento esencial de la viticultura. Para afrontarlo, se presentarán tecnologías innovadoras: red de sensores autónomos inalámbricos (RCFS), Google Glass, robots de seguimiento, viticultura de precisión, etc.

El Pabellón de los cepajes de Francia y del mundo

organizado conjuntamente por el Instituto Francés de la Viña y del Vino en asociación con el INRA, Montpellier SupAgro, la marca Entav-INRA y los socios de la Selección Viña.

Espacio de degustación - Recepción B

Este espacio propone descubrir los grandes cepajes internacionales a través de una museografía (paneles descriptivos, exposición de clones, fotografías, videos). Será la ocasión también de realizar un análisis sobre los beneficios de la investigación y de la genómica de la viña sobre la calidad final de los vinos.
El programa incluye:

- **Cepajes antiguos y olvidados, una ventaja para el futuro.** Viñedos de Champagne, Val de Loire, Savoie, Vallée du Rhône, Bordeaux-Aquitaine y Midi-Pyrénées, todos seleccionados por el IFV, presentarán vinos de cepajes antiguos u olvidados, característicos de su área de producción.
- **Semblanza de un viñador** Entre los viñadores franceses presentes en el Pabellón de los cepajes, Nicolas Gonin, 40 años, viñador en Isère, en el Piamonte Saboyano, hará descubrir su vino y su pasión por el oficio. Apasionado por los cepajes antiguos y olvidados, volvió a plantar algunos cepajes locales: Altesse, Mondeuse y Persan.
- **Sesiones de degustación cotidianas.** A cada visitante se le entregará una ficha explicativa de cada vino conteniendo las características culturales y organolépticas de cada cepaje antiguo u olvidado. Además de la degustación de estos vinos, el IFV, a través de su filial Entav-Inra, propondrá también la degustación de cepajes extranjeros (griegos, portugueses, españoles) y resistentes, adaptados al calentamiento climático.

El Festival Internacional Œnovidéo®

El SITEVI apadrina, en su segunda edición, la sección “Películas técnicas y de empresa” del Festival Internacional Œnovideo®. La selección, abierta exclusivamente a las películas, los vídeos y documentos multimedia de los expositores del salón, será examinado por un jurado compuesto por profesionales del sector vitivinícola, de la imagen, de la prensa, de la publicidad y de la comunicación audiovisual. Los premios se entregarán durante la velada de gala del SITEVI.

3º edición de los Encuentros Internacionales

Viticultura de mañana: el desafío de los agroequipamientos

Organizada por el IFV, con Irstea y Vinseo.

Miércoles 25 de noviembre – De 9:30 a 12:30 horas

Servicio de interpretación simultánea en inglés

Centro de Conferencias - Sala B5 - Salones C y D

Los agroequipamientos están actualmente en el centro de la transición agroecológica. Sin pretender poder resolver la compleja ecuación de la agroecología gracias a la mecanización, las innovaciones de los materiales futuros permitirán al mundo vitícola reducir significativamente la utilización de productos fitosanitarios y el recurso de los herbicidas.

Esta conferencia se propone hacer un análisis sobre el lugar que tomará, en un futuro, la robotización de los agroequipamientos y el papel que jugarán los sensores embarcados en viticultura. Tanto grandes empresas como compañías start-up vendrán de todas forma a presentar las interacciones cada vez más importantes entre obtención de datos, espacialización, sensores numéricos y máquinas que pueden aportar aplicaciones concretas a los productores.

Ponentes: IFV, Irstea, Axema, ITK, Vinseo, Naïo technologies, Bordeaux Sciences Agro

CONFERENCIAS TÉCNICAS

Centro de Conferencias - Sala B5

Martes 24 de noviembre de 2015

De 10:00 a 11:30 horas	**Vinificación Bio: Gestión de las poblaciones de levaduras nativas** Por SudVinBio con el ICV, el IFV e Inter Rhône	Salón A
De 10:00 a 11:30 horas	**Impacto del cambio climático sobre la viña y del vino** Por Montpellier SupAgro-IHEV/INRA con el IFV y FranceAgriMer	Salón B
De 13:00 a 14:30 horas	**Acompañar la mutación y el desarrollo del viñedo y de la arboricultura en la región provenzal por medio de un mejor manejo del recurso hídrico** Por la Sociedad del Canal de Provenza	Salón A
De 13:00 a 14:30 horas	**Viticultura sostenible e innovación varietal** Por el IFV con el INRA y la Cámara regional de agricultura de Languedoc-Roussillon	Salón D
De 13:00 a 14:30 horas	**Comprender mejor el sabor del vino rosado** Organizado por el Centro del Rosado con el IFV y el ICV.	Salón B
De 15:00 a 16:30 horas	**Mejoramiento de las cepas de levaduras** Por el ICV, INRA/SupAgro-IHEV y el Instituto Rodaniano	Salón A
De 15:00 a 16:30 horas	**¿Cómo promover la biodiversidad en el viñedo?** Organizado por el Organismo de Defensa y de Gestión de los Côtes de Thongue con el IFV y la Cámara Regional de Agricultura de Languedoc-Roussillon.	Salón B
De 15:00 a 16:30 horas	**El seguro de cosecha** Por Groupama Mediterranée	Salón C

Miércoles 25 de noviembre de 2015

De 10:00 a 11:30 horas	**Los nuevos modos de consumo** Por Vinseo con Montpellier SupAgro-IHEV/INRA	Salón A
De 13:00 a 14:30 horas	**¿Cómo reducir de modo duradero la utilización de insumos fitosanitarios?** Por el IFV con el Irstea y la Cámara regional de agricultura de Languedoc-Roussillon	Salón A
De 13:30 a 15:00 horas	**Presentación del nuevo dispositivo de autorizaciones de plantación de viña** Por FranceAgriMer	Salón B

Jueves 26 noviembre de 2015

De 10:00 a 11:30 horas	**Reducción de los costes de producción** Organizada por Montpellier SupAgro-IHEV/INRA con Vinseo, ICV y ANIVIN	Salón A
De 10:00 a 11:30 horas	**Innovación y eficacia medioambiental de los embalajes del vino: el éxito de los métodos multiactores** Por ADELPHE, filial de Eco-Emballage	Salón B
De 10:00 a 11:30 horas	**La trazabilidad de los insumos y de mis vinos: de la obligación reglamentaria a la ventaja comercial** Por GS1 France	Salón D
De 12:00 a 13:00 horas	**Viticultura moderna, viñedo innovador y ecoresponsable de vino de Francia o ¿cómo mantener el liderazgo de la Francia vitivinícola a nivel internacional?** Por la Asociación Nacional Interprofesional de Vinos de Francia	Salón B
De 12:00 a 13:00 horas	**Vida útil de los vinos envasados: ¿cómo prolongarla y reducir su variabilidad?** Organizada por el Instituto Rodaniano con el ICV, Vinseo y la Universidad de Toulouse	Salón D

Programa suspendido con fecha del 10 de septiembre de 2015, bajo reserva de modificaciones.

Martes 24 de noviembre de 2015

Vinificación Bio: Gestión de las poblaciones de levaduras nativas

Organizada por SudVinBio con el ICV, el IFV e Inter Rhône

De 10:00 a 11:30 horas - **Salón A**

En coherencia con la producción biológica y con la inquietud de reducir insumos, cada vez más productores de vinos bio se sienten atraídos por la utilización de levaduras nativas. Actualmente, el conocimiento y el manejo de estas levaduras son factores de éxito en las fermentaciones y en la calidad de los vinos. Esta conferencia evalúa realizar un análisis de la flora espontánea encontrada en vinificación, comprenderla a fin de desarrollar herramientas de manejo y finalmente presentar un protocolo de colocación de levadura nativa bajo la forma de "pie de cuba".

Ponentes: Brice ABBIATE (SudVinBio), Lucile PIC (ICV), Marie-Charlotte COLOSIO (IFV), Philippe COTTEREAU (IFV).

Impacto del cambio climático sobre la viña y del vino

Organizada por Montpellier SupAgro-IHEV/ INRA con IFV y FranceAgriMer

De 10:00 a 11:30 horas - **Salón B**

Avance de las fechas de vendimias, estrés hídrico más marcado durante algunos años, vinos más alcoholizados, menos ácidos, con nuevos perfiles aromáticos, etc. El cambio climático ya marca la viticultura y los vinos franceses. Sus efectos van a amplificarse, con consecuencias positivas o negativas según los viñedos. ¿Cómo adaptarse? ¿Cuáles son los escenarios para los viñedos franceses en 2050?

Ponentes: Nathalie OLLAT (INRA Bordeaux) y Jean-Marc TOUZARD (Montpellier SupAgro), Inaki GARCIA de CORTAZAR (INRA), Joël ROCHARD (IFV), Anne-Laure LEREBOULLET (CNRS), Françoise BRUGIERE (FranceAgriMer).

Acompañar la mutación y el desarrollo del viñedo y de la arboricultura en la región provenzal por medio de un mejor manejo del recurso hídrico: perspectivas de acondicionamientos hidráulicos, asociaciones e innovaciones.

Organizado por la Sociedad del Canal de Provenza

De 13:00 a 14:30 horas - **Salón A**

El mundo agrícola es uno de los principales beneficiarios de los acondicionamientos hidráulicos en Provenza. Así, la irrigación benefició a numerosos territorios y permitió el desarrollo de producciones con fuerte valor identitario y de una importancia capital para la economía provenzal como la horticultura, la arboricultura frutera o la viticultura. La viña o la aceituna, tradicionalmente considerados como cultivos "en seco", utilizan hoy el agua del Canal de Provenza como herramienta estratégica de protección cualitativa y cuantitativa de producción. Los asociados técnicos del agua (interprofesiones, cámaras de agricultura, cooperativas, habilitadores hidráulicos) implementan todos los medios para responder a las necesidades de los agricultores, siguiendo las extensiones hidráulicas, manteniendo un alto nivel de experiencia agronómica y de técnicas de irrigación en parcela, acompañando a los agricultores en la incorporación de sus proyectos de irrigación con herramientas cada vez más innovadoras. La conferencia permitirá presentar los proyectos de redes hidráulicas y un recorrido por las innovaciones en curso, comentadas por los diferentes asociados provenzales.

Ponentes: Cámaras de agricultura regional y departamentales, interprofesiones (entre ellas CIVP), cooperativa (Groupe Provence Services), Sociedad del Canal de Provenza– presidentes, directores o sus representantes.

Viticultura sostenible e innovación varietal

Organizada por el IFV con el INRA y la Cámara regional de agricultura de Languedoc-Roussillon

De 13:00 a 14:30 horas - **Salón D**

La viticultura francesa es un sector consumidor de productos fitosanitarios y, tal como los otros cultivos, ya se enfrenta a las evoluciones del clima que podrían engendrar profundas modificaciones, especialmente en la zona mediterránea. Además, la viticultura debe hacer frente al aumento de la competencia del Nuevo Mundo. Esta conferencia propone aportar elementos en respuesta a estos desafíos, presentando herramientas desarrolladas, como la creación de variedades resistentes a los principales bioagresores, pero igualmente los avances científicos en este campo. Estos conocimientos constituyen un punto de partida sólido para adaptarse a los desafíos actuales.

Ponentes: IFV, INRA, Cámara regional de agricultura de Languedoc-Roussillon.

Comprender mejor el sabor del vino rosado

Organizada por el Centro del Rosado, con el IFV y el ICV

De 13:00 a 14:30 horas - **Salón B**

Entre las numerosas razones que explican el éxito del vino rosado, dos de ellas parecen revestir una importancia capital. Del lado del consumidor, los códigos, o más bien los "no códigos" de consumo del rosado, su carácter libre y sorprendente, la posibilidad de beber este vino de fácil acceso en una atmósfera amigable son muy apreciados. Pero su éxito no habría sido tan completo y duradero si el consumidor no hubiera encontrado en su camino un vino cada vez de mayor calidad, cuidado, regular, expresivo, etc. Del lado de los viñadores, se trata de las inversiones en material y en "materia gris" que han dado sus frutos. Esta conferencia presentará varios estudios de consumidores y resultados de trabajos sobre el sabor, los aromas y el color que contribuyeron al éxito del vino rosado.

Ponentes: Nathalie POUZALGUES (Centro del Rosado), Laure CAYLA (IFV), ICV.

Mejoramiento de las cepas de levaduras

Organizada por el ICV con INRA / SupAgro-IHEV y el Instituto Rodaniano

De 15:00 a 16:30 horas - Salón A

Las necesidades de los vinificadores evolucionan sin cesar para seguir las demandas de los mercados. El mejoramiento de las levaduras por medio de las técnicas modernas, no OGM, es una vía de progreso que permite responder más rápidamente las expectativas de los usuarios.

Ponentes: ICV, INRA/SupAgro - IHEV, Instituto Rodaniano.

¿Cómo promover la biodiversidad en el viñedo?

Organizada por la ODG de los Côtes de Thongue con el IFV y la Cámara regional de agricultura de Languedoc-Roussillon

De 15:00 a 16:30 horas - Salón B

Plantación de árboles y setos al borde de las viñas, franjas enyerbadas para proteger los suelos, los viñadores de los Côtes de Thongue brindan una experiencia innovadora para desarrollar la biodiversidad funcional y contribuir con la conservación de la naturaleza (alimentación, abrigo, migración de los hábitats de las plantas y de los animales) en sus explotaciones y dentro de sus viñedos. Esta conferencia presenta los trabajos realizados en la preservación de la biodiversidad por medio de acciones simples y concretas a escala del territorio vitícola.

Ponentes: ODG de los Côtes de Thongue, IFV, Cámara regional de agricultura de Languedoc-Roussillon.

El seguro de cosecha

Organizada por Groupama Méditerranée

De 15:00 a 16:30 horas - Salón C

El objetivo de esta conferencia es presentar la nueva oferta base, verdadero dispositivo de protección de cosechas surgido de las conversaciones entre los OPA y el Ministerio de Agricultura. Se presentarán representantes de la profesión, en primer lugar Jérôme DESPEY, vicepresidente de France Agrimer, así como representantes del sector vitícola Languedoc-Roussillon y Côtes-du-Rhône.

Ponentes: Jérôme DESPEY, vicepresidente de FranceAgriMer.

Miércoles 25 de noviembre de 2015

Los nuevos modos de consumo

Organizada por Vinseo con Montpellier SupAgro - IHEV/INRA

De 10:00 a 11:30 horas - Salón A

Por primera vez este año, el gigante americano Gallo llevó a cabo un estudio para identificar mejor las tendencias de consumo del primer país consumidor de vinos en el mundo. De este resulta que «*las bodegas buscan cada vez más responder a las demandas expresadas por los consumidores, antes que imponerles una oferta ya armada».* Esta conferencia mostrará cómo los industriales pueden aportar innovaciones que orienten los perfiles de vinos hacia los productos que los consumidores esperan, cómo las sociedades de servicios pueden contribuir a visualizar los vinos en una estrategia de comercialización multicanal, así como la influencia de las redes sociales en los nuevos modos de consumo.

Ponentes: Vinseo, Vivélys, AOC Conseil, IHEV.

¿Cómo reducir de modo duradero la utilización de insumos fitosanitarios?

Organizada por el IFV con el Irstea y la Cámara regional de agricultura de Languedoc-Roussillon

De 13:00 a 14:30 horas - Salón A

La disminución de la utilización de los productos fitosanitarios es un importante desafío de la salud pública y también medioambiental. ¿Cómo ayudar a los viticultores a utilizar menos productos fitosanitarios manteniendo el rendimiento de su explotación? Esta conferencia abordará las nuevas prácticas que ahorran en pesticidas favoreciendo la biodiversidad y la estructura de los suelos. Asimismo, se presentarán las estrategias y herramientas de ayuda a la decisión permitiendo adaptar la dosis a la situación a fin de minimizar el uso de insumos.

Ponentes: IFV, Irstea, Cámara regional de agricultura de Languedoc-Roussillon.

Presentación del nuevo dispositivo de autorizaciones de plantación de viña

Organizada por FranceAgriMer

De 13:30 a 15:00 horas - Salón D

Luego de las negociaciones entabladas en el marco de la reforma de la Organización Común del Mercado, se introducirá a nivel europeo, el 1 de enero de 2016, una nueva herramienta de gestión del potencial de producción vitícola. Se basa en un sistema de autorizaciones de plantación que reemplazará al antiguo sistema de derechos de plantación. Este dispositivo de gestión estará abierto y disponible a partir del 4 de enero. Hasta entonces, los viticultores tendrán que tomar algunas acciones a fin de prepararse para el cambio.

Ponentes: Anne HALLER, delegada Sector Vinos de FranceAgriMer ; Pierre LABRUYERE, jefe de servicio regional de FranceAgriMer ; Catherine RICHER, delegada territorial del INAO.

Jueves 26 de noviembre de 2015

Reducción de los costes de producción

Organizada por Montpellier SupAgro-IHEV / INRA con Vinseo, ICV y ANIVIN

De 10:00 a 11:30 horas - Salón A

Las crecientes mutaciones del medioambiente y de los mercados cuestionan la competitividad de los vinos franceses. Las vías de progreso residen en el manejo y la reducción de los costes de producción en el viñedo, a veces asociados a rendimientos elevados. La rentabilidad de los viñedos puede mejorarse por medio de itinerarios técnicos innovadores, para la producción de vinos adaptados a diferentes segmentos de mercado. Algunos ejemplos concretos ilustran las potencialidades y los límites.

Ponentes: Hervé HANNIN (IHEV), Olivier ZEBIC (Groupe Aliskor) ; Jacques ROUSSEAU (ICV), Bruno KESSLER (ANIVIN).

Innovación y eficacia medioambiental de los embalajes del vino: el éxito de los métodos multiactores

Organizada por ADELPHE

De 10:00 a 11:30 horas - Salón B

Estos últimos meses, algunas acciones colectivas innovadoras permitieron avances técnicos en los embalajes del vino, a favor de la preservación de los recursos y de la limitación de los impactos sobre el medioambiente. Botellas corporativas ecodiseñadas, colaboraciones con los proveedores, nuevos acondicionamientos de los productos, innovaciones en las etiquetas autoadhesivas; estos logros son el fruto de colaboraciones multiactores, constituyen buenas prácticas empresariales que nutren los planes de acción de las estrategias RSE: Responsabilidad Societaria de las Empresas. Adelphe, promotor de estos procesos y que aporta su experiencia en materia de ecodiseño de embalajes, propone una iluminación de estas realizaciones.

Ponentes: Noëlle GUILLERAULT-ROSAZ, directora delegada de Adelphe.

La trazabilidad de los insumos y de mis vinos: de la obligación reglamentaria a la ventaja comercial

Organizada por GS1 France

De 10:00 a 11:30 horas - Salón D

Para los clientes, la trazabilidad de la viña reposa hoy, principalmente, en el registro manual de las operaciones. Y mañana, ¿cómo ganar en productividad en la gestión de las operaciones repetitivas asociadas a los aprovisionamientos, a la producción y a la comercialización? Uno de los ejes clave de mejoramiento de la trazabilidad en el sector vino se basa en la adopción de buenas prácticas fundadas sobre el uso de tecnologías de identificación de los productos, su marcado con código de barras y la desmaterialización de las transacciones (desde el pedido hasta el pago). Estas buenas prácticas permiten estructurar la relación comercial de los usuarios y simplificar la adquisición y el análisis de los datos de producción y comerciales. Esta conferencia permitirá resaltar: ¿Cuáles son las expectativas y las necesidades, en el oficio de un productor de vino, en materia de trazabilidad? ¿Qué usos y beneficios están asociados a las buenas prácticas GS1 para la identificación y la ayuda a la trazabilidad? ¿Cómo hallar una red de asociados para poner en marcha estas buenas prácticas y el registro de los datos?

Ponentes: Paul BOUNAUD, Jefe de proyectos vitivinícolas, GS1 France. Con el testimonio de un viñador, de un fabricante de insumos y de otro proveedor de vino.

Viticultura moderna, viñedo innovador y ecoresponsable de vino de Francia o ¿cómo mantener el liderazgo de la Francia vitivinícola a nivel internacional?

Organizada por ANIVIN DE FRANCE

De 12:00 a 13:30 horas - Salón B

Frente al crecimiento mundial del consumo de vino y de la demanda de los consumidores siempre más precavidos, ¿qué respuesta innovadora debe aportar la Francia vitivinícola para conservar su liderazgo? Con VIN DE FRANCE, los agentes de mercado ponen a los consumidores en el centro de su reflexión de marcas. En efecto, la denominación VIN DE FRANCE ofrece un gran espacio de creatividad permitiendo elaborar perfiles organolépticos adaptados a los mercados. Para proponer tales vinos en cantidad suficiente, es necesario desarrollar una viticultura moderna, instalando un viñedo dedicado, innovador y ecoresponsable. Esta conferencia permitirá presentar en exclusiva algunos resultados del estudio dirigido por ANIVIN DE FRANCE para responder a los desafíos de una viticultura globalizada, y para que la Francia vitivinícola conserve su liderazgo en el ámbito internacional.

Ponentes: Serge TINTANE, presidente de la ANIVIN DE FRANCE ; Valérie PAJOTIN, directora de la ANIVIN DE FRANCE, Olivier ZEBIC, director-asociado Zebic & Cie.

Vida útil de los vinos envasados: ¿cómo prolongarla y reducir su variabilidad?

Organizada por el Institut Rhodanien con el ICV, Vinseo y la Universidad de Toulouse

De 12:00 a 13:30 horas - Salón D

La vida útil de los vinos envasados puede variar de un lote a otro o dentro de un mismo lote. Diferentes parámetros pueden ser los causantes, entre ellos, la calidad del propio vino. Trabajos recientes realizados por Vivelys y Diambouchage intentan justamente integrar este parámetro en la elección de los obturadores. Del mismo modo, los aportes de oxígeno más o menos importantes para el acondicionamiento pueden tener ciertas consecuencias, pero pueden contrabalancearse por medio de proporciones más elevadas de SO_2. Finalmente, la permeabilidad de los embalajes puede también influir en la vida útil de los vinos envasados. La Universidad de Toulouse presentará un nuevo método de evaluación de la permeabilidad de los BIB una vez llenos.

Ponentes: Instituto Rodaniano, ICV, Vinseo, Universidad de Toulouse.

LOS TALLERES PRÁCTICOS

Interpasaje Sala A5 - A6

Servicio de interpretación simultánea en inglés

Martes 24 de noviembre de 2015

De 10:00 a 10:45 horas	**Manejo de los insumos durante la fermentación enológica** Por la INRA/Montpellier SupAgro-IHEV con Lallemand SAS
De 13:30 a 14:15 horas	**Posibilidad de limpieza: lucha contra el brettanomyces** Por el IFV
De 14:30 a 15:15 horas	**Aprendizaje: ¿y si las problemáticas de selección de personal ya tuvieran una solución?** Por la APECITA
De 15:30 a 16:15 horas	**Valorización de los compuestos fenólicos surgidos de los coproductos vitivinícolas para aplicaciones no alimentarias (química verde)** Por la INRA/Montpellier SupAgro-IHEV
De 16:30 a 17:15 horas	**Irri-Alt'Eau: Solución innovadora de recurso hídrico, calidad y cantidad controlada para la irrigación de la viña** Por la INRA UE Pech Rouge y LBE, Veolia, Aquadoc, Cave Coop de Gruissan

Miércoles 25 de noviembre de 2015

De 10:00 a 10:45 horas	**Suelos, salinidad y agricultura** Por Montpellier SupAgro-IHEV/INRA con AdVini, Cava Cooperativa de los viticultores de Sérignan
De 12:00 a 12:45 horas	**Materiales en contacto con el vino: situación, origen, análisis, reglamentación** Por el IFV
De 13:30 a 14:15 horas	**Estabilización proteica y tartárica de los vinos - STABIWINE** Por el IFV con Inter Rhône
De 14:30 a 15:15 horas	**Exportar sus vinos al África subsahariana** Por Business France
De 16:30 a 17:15 horas	**Calefacción de los jugos blancos o rosados** Por el ICV

Jueves 26 noviembre de 2015

De 10:00 a 10:45 horas	**La pulverización: un incentivo importante para limitar la utilización de insumos fitosanitarios** Por el IRSTEA Montpellier y el IFV
De 11:00 a 11:45 horas	**Muchas ideas a favor del clima y del medioambiente** Por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia
De 12:00 a 12:45 horas	**Guía de Buenas Prácticas de Higiene** Por el IFV

Programa suspendido con fecha del 10 de septiembre de 2015, bajo reserva de modificaciones.

Martes 24 de noviembre de 2015

Manejo de los insumos durante la fermentación enológica

Organizado por el INRA/Montpellier SupAgro-IHEV con Lallemand SAS

De 10:00 a 10:45 horas

Una utilización controlada de los insumos durante la fermentación alcohólica puede, no solo permitir mejorar su proceso, sino también actuar sobre las características aromáticas del producto. Este taller presenta el rol de los principales nutrientes y propone estrategias de gestión óptimas de sus aportes.

Ponentes: Jean-Roch MOURET y Jean-Marie SABLAYROLLES (UMR Ciencias por la Enología, INRA Montpellier), Anne JULIEN (Lallemand SAS).

Posibilidad de limpieza: lucha contra el brettanomyces

Organizado por IFV

De 13:30 a 14:15 horas

La presencia de microorganismos de alteración en el material en contacto con el mosto o el vino es el origen de contaminaciones y alteraciones. La evolución de las prácticas, el aumento del pH y la posibilidad de limpieza insuficiente de algunos materiales contribuyen a mantener una flora en puntos críticos. Este taller propone aportar una mejor comprensión de los fenómenos de bioadhesión, permitiendo que los profesionales del sector puedan controlar mejor las contaminaciones en la bodega.

Ponentes: Pascal POUPAULT, Jean-Michel DESSEIGNE (IFV)

Entrenamiento: ¿y si las problemáticas de selección de personal ya tuvieran una solución?

Organizado por APECITA

De 14:30 a 15:15 horas

¿Cansado de escuchar “usted no cuenta con la suficiente experiencia”? ¿Cansado por no encontrar un empleado adaptado a sus necesidades y sus valores? ¿Tiene dudas de lanzarse a la aventura del entrenamiento? Demasiado costoso, consume mucho tiempo para unos, difícil encontrar un empleador para otros.

Sin embargo, ¡cuántas ventajas y soluciones a sus problemáticas en contrapartida!

Aprendices y empleadores testimonian acerca de esta apuesta ganador-ganador en el SITEVI 2015.

Ponente : Philippe PELVET, director de APECITA.

Valorización de los compuestos fenólicos surgidos de los coproductos vitivinícolas para aplicaciones no alimentarias (química verde)

Organizado por la INRA/Montpellier SupAgro-IHEV

De 15:30 a 16:15 horas

El agotamiento anunciado de los recursos fósiles, asociado a la toxicidad comprobada de algunas moléculas surgidas de estos recursos (bisfenol A), son argumentos determinantes para la sustitución de estas substancias por compuestos procedentes de la biomasa. Ricos en compuestos fenólicos interesantes, los coproductos de los sectores vitivinícolas constituyen una reserva de compuestos fenólicos que, después de su funcionalización, pueden emplearse en la formulación de nuevos polímeros (plásticos) de base biológica.

Ponentes: Chahinez AOUF (UMR SPO, INRA Montpellier), Claire MAYER (UMR IATE, INRA Montpellier).

Irri-Alt”Eau: solución innovadora de recurso hídrico, calidad y cantidad controlada para la irrigación de la viña

Organizado por la INRA UE Pech Rouge y LBE, Veolia, Aquadoc, Cave Coop de Gruissan

De 16:30 a 17:15 horas

El proyecto Irri-Alt’Eau apunta a desarrollar una nueva práctica razonada, duradera, competitiva, económicamente viable y científicamente sustentada de irrigación de la viña con aguas tratadas procedentes de un recurso alternativo. Un tipo de agua cuya cantidad, calidad físico-química y microbiológica están perfectamente controladas.

Ponentes: INRA, Veolia, Aquadoc, Cave Coop de Gruissan.

Miércoles 25 de noviembre de 2015

Suelos, salinidad y agricultura

Organizado por Montpellier SupAgro-IHEV/INRA con AdVini, Cava Cooperativa de los viticultores de Sérignan

De 10:00 a 10:45 horas

En materia de agricultura litoral, la combinación de diferentes factores medioambientales y humanos constituye el origen de una salinización creciente de los recursos hídricos y de los suelos. Actualmente, esta salinización está en el origen de una degradación progresiva de los recursos que localmente comporta una caída preocupante de la producción, con numerosas repercusiones en el tejido económico. Este taller presentará la experiencia adquirida sobre los efectos de la salinización y acciones de diagnóstico en el contexto vitícola de Languedoc.

Ponentes: Jacques LAMOUROUX y Arnaud LUPIA (cava cooperativa de Sérignan), Yves TINDON (AdVini) y Jean-François LE CLANCHE (AgroSYS-Montpellier SupAgro).

Materiales en contacto con el vino: situación, origen, análisis, reglamentación
Organizado por IFV
De 12:00 a 12:45 horas
Los diferentes materiales plastificantes, policarbonatos, resina epoxi y aditivos, que entran en contacto con los vinos y bebidas espirituosas durante su elaboración, intercambian moléculas con el producto como los ftalatos y el bisfenol A. El objetivo de este taller es sensibilizar e informar a los actores del sector sobre la problemática de los materiales en contacto: situación ante la presencia de estas moléculas en los vinos, fuentes de enriquecimiento a lo largo de la cadena vitivinícola y control del riesgo.
Ponentes: Magali GRINBAUM (IFV).

Estabilización proteica y tartárica de los vinos - STABIWINE
Organizado por el IFV con Inter Rhône
De 13:30 a 14:15 horas
La estabilización tartárica y proteica es una fase esencial en la elaboración del vino, especialmente en aquellos destinados a la exportación. Las prácticas actuales de estabilización son eficaces pero tienen consecuencias sobre la calidad del vino, los costes de producción y el medioambiente. La utilización de biopolímeros es una solución probable: se trata de componentes de origen natural ya utilizados en los sectores farmacéuticos y cosméticos. Este taller se propone reproducir los trabajos de investigación de un programa europeo encaminado a la utilización de polímeros naturales para la estabilización de los vinos.
Ponentes: Philippe COTTEREAU (IFV), Virginie SERPAGGI (Inter Rhône).

Exportar sus vinos al África subsahariana
Organizado por Business France
De 14:30 a 15:15 horas
El África subsahariana es la segunda zona de crecimiento en el mundo luego de Asia. Este crecimiento es provocado por el consumo de las nuevas clases media, una población joven, las IDE y gastos en infraestructuras. Francia es el primer proveedor de vinos en la mayoría de los países de la zona, con numerosos acuerdos de libre intercambio entre estos países.
Se ofrecen numerosas oportunidades a los productores franceses que podrán desarrollarse preparando su prospección y sus contactos in situ.
Ponentes: Christophe COMMEAU, Jefe del polo Vinos, Licores, Bebidas de Business France AGROTECH.

Calefacción de los jugos blancos o rosados
Organizado por el ICV
De 16:30 a 17:15 horas
El grupo ICV y la sociedad Péra trabajaron sobre la calefacción de los jugos con el objetivo de identificar los efectos de los diferentes parámetros de pilotaje: temperatura, turbiedad de los jugos, duración de la estabulación, etc. Este taller analizará los resultados obtenidos y su aplicación sobre el terreno.
Ponentes: ICV, Sociedad Péra.

Jueves 26 de noviembre de 2015

La pulverización: un incentivo importante para limitar la utilización de insumos fitosanitarios
Organizado por el IRSTEA Montpellier y el IFV
De 10:00 a 10:45 horas
A través del análisis de varias decenas de miles de recolectores colocados en la viña o retirados de la viña artificial EVASPRAYVITI durante numerosos ensayos, el IFV e IRSTEA mostraron, por un lado, que las dosis de insumos pueden adaptarse en función de la superficie de vegetación a tratar y, por otro lado, que algunos materiales son dos o tres veces más eficientes que otros. El taller ofrecerá una síntesis de los trabajos llevados a cabo en materia de pulverización y presentará pistas concretas que permitan proteger las aplicaciones utilizando menos, pero mejor, los insumos fitosanitarios.
Ponentes: Bernadette RUELLE (IRSTEA), Sébastien CODIS y Adrien VERGES (IFV).

Muchas ideas a favor del clima y del medioambiente
Organizado por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia
De 11:00 a 11:45 horas
Muros verdes, recuperador de agua, pozo canadiense, etc. Serge Martin-Pierrat expondrá las innovaciones incorporadas en esta cava particular de 33 ha de viñas y 3,5 ha de huertos.
Ponente : Serge MARTIN-PIERRAT.

Guía de buenas prácticas de higiene
Organizado por IFV
De 12:00 a 12:45 horas
La nueva versión de la Guía de buenas prácticas de higiene, coordinada por el IFV, es un documento de referencia que se dirige a todas las estructuras del sector (viñadores, cavas particulares, cooperativas, comercios, embotelladores, prestadores de servicios, etc.). Apoyándose en esta nueva versión, este taller propone identificar los riesgos potenciales durante la elaboración del producto y abordará los medios conocidos en la actualidad para su control específico.
Ponentes: Aurélie CAMPONOVO (IFV).

Sector aceituna

LAS PERSPECTIVAS

del sector de la oliva

Intercambio con
André Souteyrat
Director de la Asociación Francesa Interprofesional de la Oliva (AFIDOL)

2014, *annus horribilis* para la aceituna francesa

En el último año, el sector oleícola sufrió condiciones climáticas muy desfavorables, pasando de un invierno suave a un verano húmedo. Además, las condiciones se conjugaron para que se propague de manera espectacular el principal destructor del olivo, la mosca del olivo.

Muchos productores que no realizaron el tratamiento preventivo, no lograron contener la infección y asistieron, impotentes, a la conjunción de varios fenómenos: la caída prematura de las aceitunas y una disminución sensible de la cantidad de aceite de oliva producido en los molinos.

El resultado de la campaña 2014/2015 no tiene precedente: alrededor de 2.000 toneladas de aceitunas se recogieron en el conjunto del territorio francés, contra un promedio de 4.400 toneladas de los últimos años. Es preciso remontarse a la cosecha que siguió al riguroso invierno de 1956 para encontrar cifras semejantes.

La comercialización del aceite de oliva es, de hecho, fuertemente impactada, con la mayoría de los molinos muy cerca de la ruptura de la reserva. En este contexto, muchos molinos propusieron para la venta contenedores pequeños a fin de poder responder razonablemente a la demanda en el tiempo.

2015, la cosecha de la esperanza

La campaña 2015/2016 ya se presenta positivamente. La floración constatada esta primavera ha sido importante, aún si la regla indica que solo el 5% de las flores producen aceitunas.

La ausencia de lluvia desde hace varios meses en las regiones del arco mediterráneo comporta una sequía de los suelos y el fuerte calor vuelve poco probable el retorno de una presión importante de la mosca del olivo.

Resta saber si las dificultades encontradas en 2015 para satisfacer a una clientela de profesionales (propietarios de restaurantes, comerciantes, etc.) no tendrán incidencia (alza de los precios, volatilidad de la clientela, etc.) sobre el nivel de ventas en 2016.

LAS CIFRAS CLAVE

EN EL MUNDO

3,3 millones de toneladas
de aceitunas recogidas cada año en el mundo

Cuenca mediterránea
90 %
de la producción mundial de aceitunas

Unión Europea
76,8 %
de la producción mundial de aceite de oliva
(campaña 2013/2014)

Aceitunas de mesa
23 %
77 %
Aceite de oliva

TOP 5 DE PAÍSES PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA *(en toneladas, 2012)*

1 - España 43 %
2 - Italia 14 %
3 - Grecia 10 %
4 - Siria 6,5 %
5 - Túnez 6 %

TOP 5 DE PAÍSES CONSUMIDORES DE ACEITE DE OLIVA *(en toneladas, 2012)*

1 - Italia 25 %
2 - España 20 %
3 - Estados Unidos 10 %
4 - Grecia 8 %
5 - Siria 4 %

➔ Los principales países consumidores son también los principales productores. No obstante, el consumo de países poco productores está en aumento cada año (Australia, Estados Unidos, Chile, etc.).

EN FRANCIA

5 500 toneladas
de aceitunas producidas cada año, de las cuales el 82 % se destina al aceite de oliva.

La media de consumo de cada francés es de
1,5 litros
de aceite de oliva por año

Cada año, importa el
80 %
del consumo de aceite de oliva

Campaña 2014/2015 : caída del 60 % de la producción de aceite de oliva, principalmente debido a los ataques de la «mosca del olivo», como consecuencia de un conjunto de condiciones desfavorables (invierno suave, verano fresco y lluvioso, etc.).

¿Lo sabía?

La bacteria Xylella Fastidiosa, luego de causar grandes estragos en el sur de los Estados Unidos, América Central, Brasil y Taiwán fue identificada en la región de Apulia, Italia, desde fines de noviembre de 2013. La presencia de la bacteria fue detectada el 22 de julio último en plantas de Polygala de hoja de mirto (Polygala myrtifolia) en una zona comercial de la comuna de Propriano, en Córcega. Desde entonces, se han registrado alrededor de sesenta casos. La Xylella Fastidiosa presenta muchas variantes y puede atacar a más de 200 especies vegetales. Se transmite y se dispersa esencialmente a través de insectos «vectores». En Francia, un decreto publicado el 4 de abril último prohíbe la importación de más de un centenar de especies vegetales procedentes de las zonas contaminadas (dentro y fuera de la UE). Este dispositivo se acompaña de un refuerzo del plan de control y de vigilancia sobre el conjunto del territorio nacional.

Fuentes : AFIDOL / Planetoscope / FAO / Olive-oleagineuse.fr / Conseil oléicole international

PRESENTACIONES ESPECÍFICAS

Espacio gastronómico

Sala B5

Lugar de intercambio y de encuentros, este espacio propondrá, durante toda la duración del salón, degustaciones de aceitunas y de aceites de los países productores del área mediterránea.

Jornada de la oleicultura biológica

Organizada por la AFIDOL

Jueves 26 de noviembre de 2015 – De 9:30 a 13:00 horas

Centro de Conferencias - Sala B5 - Salón C

Los profesionales del sector oleícola francés reunidos en la Asociación Francesa Interprofesional de la Oliva (AFIDOL) han optado claramente por un desarrollo de los productos bio. Así, la oleicultura biológica progresó mucho en Francia en el transcurso de estos últimos años. Cerca del 20% de las superficies de olivares se cultivan según el modelo de producción biológica. Numerosos oleicultores aficionados se inclinan igualmente hacia las técnicas biológicas de protección fitosanitaria. La AFIDOL continúa su compromiso en favor de la agricultura biológica y organiza, en el seno del SITEVI, el 6º Congreso de Oleicultura Biológica. Esta operación se inscribe en las acciones que conduce en el marco del programa de operarios cofinanciados por la Unión Europea y FranceAgrimer.

El Congreso de Oleicultura Biológica pretende crear un lugar de intercambio y puesta en común de experiencias e innovaciones. Para esta 6º edición, se abordarán tres temáticas en forma de conferencia/debate:

- **los mercados del aceite de oliva biológico.**
- **el cuidado del suelo del huerto de olivos en agricultura biológica.**
- **los métodos de protección biológica contra la mosca del olivo y sus aspectos prácticos.**

Cada tema será abordado por un especialista, dando lugar a cambios de opiniones con el público. Pueden asistir a este congreso todos los oleicultores, tanto profesionales como aficionados, así como los futuros oleicultores interesados por el cultivo biológico o deseosos de mejorar sus conocimientos en la materia.

Itinerarios de visita Aceituna

Con el objetivo de valorizar los materiales especialmente destinados a los productores de aceitunas, el SITEVI imaginó un itinerario de visita exclusivo dentro del salón. Una iniciativa que permitirá a los visitantes identificar, con rapidez y simplicidad, las empresas que responden a sus criterios de búsqueda.

CONFERENCIAS TÉCNICAS Y TALLERES PRÁCTICOS

Conferencias técnicas – Centro de conferencias – Sala B5
Talleres prácticos – Interpasaje Salas A5-A6 – *Servicio de interpretación simultánea en inglés*

Martes 24 de noviembre de 2015

De 13:00 a 14:30 horas	**Acompañar la mutación y el desarrollo del viñedo y de la arboricultura en la región provenzal por medio de un mejor manejo del recurso hídrico** Por la Sociedad del Canal de Provenza	**Conferencia** Salón A
De 14:30 a 15:15 horas	**Entrenamiento: ¿y si las problemáticas de selección de personal ya tuvieran una solución?** Por la APECITA	**Taller**
De 15:00 a 16:30 horas	**El seguro de cosecha** Por Groupama Mediterranée	**Conferencia** Salón C

Jueves 26 de noviembre de 2015

De 11:00 a 11:45 horas	**Muchas ideas a favor del clima y del medioambiente** Por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia	**Taller**

Jornada de la oleicultura biológica

09:30 a 10:30 horas	**Los mercados del aceite de oliva biológico** Por AFIDOL	**Conferencia** Salón C
10:30 a 11:30 horas	**El cuidado del suelo del huerto de olivos en agricultura biológica** Por AFIDOL	**Conferencia** Salón C
De 11:30 a 13:00 horas	**Los métodos de protección biológica contra la mosca del olivo y sus aspectos prácticos.** Por AFIDOL	**Conferencia** Salón C

Programa suspendido con fecha del 10 de septiembre de 2015, bajo reserva de modificaciones.

Programa detallado

Martes 24 de noviembre de 2015

Conferencia
Acompañar la mutación y el desarrollo del viñedo y de la arboricultura en la región provenzal por medio de un mejor manejo del recurso hídrico: perspectivas de acondicionamientos hidráulicos, asociaciones e innovaciones.
Organizado por la Sociedad del Canal de Provenza
De 13:00 a 14:30 horas - **Salón A**
El mundo agrícola es uno de los principales beneficiarios de los acondicionamientos hidráulicos en Provenza. Así, la irrigación benefició a numerosos territorios y permitió el desarrollo de producciones con fuerte valor identitario y de una importancia capital para la economía provenzal como la horticultura, la arboricultura frutera o la viticultura. La viña o la aceituna, tradicionalmente considerados como cultivos “en seco”, utilizan hoy el agua del Canal de Provenza como herramienta estratégica de protección cualitativa y cuantitativa de producción. Los asociados técnicos del agua (interprofesiones, cámaras de agricultura, cooperativas, habilitadores hidráulicos) ponen todos los medios para responder a las necesidades de los agricultores, continuando las extensiones hidráulicas, manteniendo un alto nivel de experiencia agronómica y en técnicas de irrigación en parcela, acompañando a los agricultores en la puesta en marcha de sus proyectos de irrigación con herramientas cada vez más innovadoras. La conferencia permitirá presentar los proyectos de redes hidráulicas y un recorrido por las innovaciones en curso, comentadas por los diferentes asociados provenzales.
Ponentes: Cámaras de agricultura regional y departamentales, interprofesiones (entre ellas CIVP), cooperativa (Groupe Provence Services), Sociedad del Canal de Provenza – presidentes, directores o sus representantes.

Taller

Entrenamiento: ¿y si las problemáticas de selección de personal ya tuvieran una solución?

Organizado por APECITA.

De 14:30 a 15:15 horas

¿Cansado de escuchar “usted no cuenta con la suficiente experiencia”? ¿Cansado por no encontrar un empleado adaptado a sus necesidades y sus valores? ¿Tiene dudas de lanzarse a la aventura del entrenamiento? Demasiado costoso, consume mucho tiempo para unos, difícil encontrar un empleador para otros. Sin embargo, ¡cuántas ventajas y soluciones a sus problemáticas en contrapartida!

Aprendices y empleadores testimonian acerca de esta apuesta ganador-ganador en el SITEVI 2015.

Ponente : Philippe PELVET, director de APECITA

Conferencia

El seguro de cosecha

Organizada por Groupama Méditerranée

De 15:00 a 16:30 horas - **Salón C**

El objetivo de esta conferencia es presentar la nueva oferta base, verdadero dispositivo de protección de cosechas surgido de las conversaciones entre los OPA y el Ministerio de Agricultura. Se presentarán representantes de la profesión, en primer lugar Jérôme DESPEY, vicepresidente de FranceAgriMer, así como representantes del sector vitícola Languedoc-Roussillon y Côtes-du-Rhône.

Ponentes: Jérôme DESPEY, Vicepresidente de FranceAgriMer

Jueves 26 de noviembre de 2015

Taller

Muchas ideas a favor del clima y del medioambiente

Organizado por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia

De 11:00 a 11:45 horas

Muros verdes, recuperador de agua, pozo canadiense, etc. Serge Martin-Pierrat expondrá las innovaciones incorporadas en esta cava particular de 33 ha de viñas y 3,5 ha de huertos.

Ponente : Serge MARTIN-PIERRAT.

Jornada de la oleicultura biológica

Conferencia

Los mercados del aceite de oliva biológico

Organizada por la AFIDOL

De 9:30 a 10:30 horas - **Salón C**

Luego de una breve exposición de las últimas cifras de la oleicultura bio, se presentarán los resultados del estudio sobre los mercados y las oportunidades en Francia, Alemania y Gran Bretaña para los Aceites de oliva biológicos del sur de Francia (estudio IPSOS & Opened Mind a pedido de AFIDOL en el marco del programa de operarios cofinanciados por la Unión Europea y FranceAgrimer).

Ponente : Alexandra PARIS, Directora de comunicaciones, economía y reglamentación.

Conferencia

El cuidado del suelo del huerto de olivos en agricultura biológica

Organizada por la AFIDOL

De 10:30 a 11:30 horas. - **Salón C**

Se desarrollarán los diferentes métodos de gestión del suelo aplicables en huertos de olivos, sin perder de vista la biodiversidad funcional del olivar. También se abordarán los criterios de elección de los materiales de mantenimiento del suelo.

Conferencia

Los métodos de protección biológica contra la mosca del olivo y sus aspectos prácticos.

Organizada por la AFIDOL

De 11:30 a 13:00 horas. - **Salón C**

El éxito de la protección biológica depende, por un lado, de tener en cuenta la sensibilidad del huerto con respecto a la mosca y, por otro lado, de la calidad de la protección realizada. Se describirán los métodos actuales de protección, insistiendo sobre los aspectos prácticos.

Ponente : Alex SICILIANO (AFIDOL).

Sector frutas y verduras

LAS PERSPECTIVAS

del sector frutas y verduras

El sector frutas y verduras es muy dependiente de las vicisitudes climáticas, tanto para la producción como para el consumo. Además, se sitúa en un contexto comercial abierto a nivel internacional y europeo, que se traduce en una fuerte competencia en los precios. No obstante, los intercambios de frutas y verduras son escasos y el consumo de los productos suelen efectuarse cerca de su lugar de producción.

2014, un año positivo

En 2014, la cantidad de frutas y verduras frescas compradas para uso hogareño progresaron (+ 1,1%), estableciéndose más allá del promedio. Este crecimiento proviene de una frecuencia de compra en alza (+ 1,2%), unas 66 compras por comprador, es decir, el nivel más alto observado en el transcurso de los últimos años. Por el contrario, después de haber progresado entre 2011 y 2013, las sumas gastadas tienen un ligero retroceso (-2,1%) debido a una reducción del precio promedio (-3%).

Mejorar el acceso a las frutas y verduras frescas

Las frutas y verduras van perdiendo atractivo entre las generaciones jóvenes, ya que requieren unos conocimientos culinarios que a los consumidores noveles les cuesta adquirir. Así, el núcleo de clientela de los compradores de frutas y verduras está compuesto mayoritariamente por consumidores de más de 60 años, que representan el 36% de la población francesa. Por otra parte, disminuye el tiempo que se dedica cada día a comprar y a cocinar, cosa que perjudica a los productos frescos, si bien, al menos en palabras, éstos siguen siendo los preferidos frente a productos elaborados. En consecuencia, la mejora de su accesibilidad es tan importante como la de su calidad y durabilidad. Esto supone formas de comunicación que destaquen sus beneficios para la salud, su arraigo en el patrimonio cultural y la naturalidad.

También pasa por un cambio de presentación (listo para comer, nuevos envases) y por la diversificación de las modalidades de consumo o de venta (Internet y proximidad).

Nuevos circuitos de venta

De este modo, si los principales formatos de distribución de frutas y verduras frescas (supermercados) perdieron parte del mercado en 2014, esta baja fue atenuada por el desarrollo de las compras “en línea” (+ 0,1 pte. de la cuota de mercado al 1,4%), en los establecimientos generalistas de proximidad y en los circuitos tradicionales especializados, es decir, los mercados y los comercios especializados. Por otro lado, los circuitos especializados alternativos (establecimientos bio, venta directa, etc.) siguen viendo progresar sensiblemente su cuota de mercado (+ 0,3 pte. a 5,1%).

Proximidad, calidad, accesibilidad

La voluntad de incorporar más conocimientos y tecnicidad en los métodos de producción y distribución está más de actualidad que nunca. El objetivo es elaborar y preservar la calidad de los productos pero también mejorar la eficacia de las empresas. El rendimiento económico concierne en primer lugar al productor debido a que es la condición indispensable para el mantenimiento de un sector de frutas y verduras frescas en Francia, frente a una competencia mundial muy activa. Esto concierne igualmente a la distribución que asegura una salida a la producción. La eficiencia también tiene que beneficiar al consumidor, quien consagra una parte decreciente de su presupuesto a las compras de alimentos y que exige legítimamente un acceso sin restricciones a los productos que se le recomienda consumir.
También se debe encontrar un equilibrio entre proximidad, satisfacción gustativa y accesibilidad económica.

Fuentes: FranceAgriMer/Ctifl/Interfel

LAS CIFRAS CLAVE

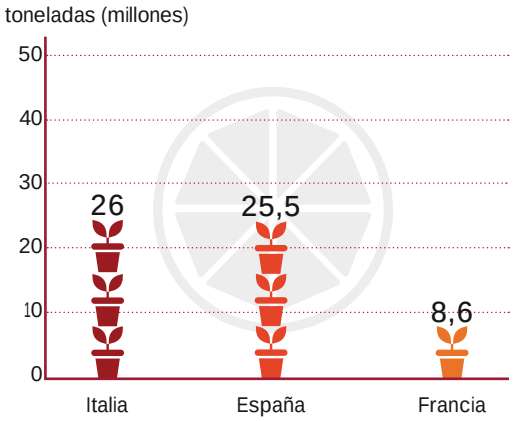
EN EL MUNDO

950 millones
producción mundial
de verduras
(2013, toneladas)

790 millones
producción mundial
de frutas
(2013, toneladas)

de las cuales el **40 %** le corresponde a China

TOP 3 DE LOS PRODUCTORES EN LA UNIÓN EUROPEA *(en toneladas)*



CAMPAÑA 2013/2014, PRODUCCIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA *(en toneladas)*

Frutas
37 millones
(+ 7 %)

Verduras
36 millones
(+ 200 %)

¿Lo sabía?

Decretado en 2014, el embargo ruso desestabilizó particularmente el sector de frutas y verduras, tanto en Francia como en toda Europa. Vladimir Putin ordenó en junio último su prolongación hasta junio de 2016, en reacción a la extensión de las sanciones que Bruselas impuso a Moscú por su intervención en el conflicto ucraniano.

EN FRANCIA

Frutas y verduras
11 %
de la producción agrícola francesa

39 %
de la producción nacional de verduras y
15 %
de la producción de frutas se destinan a las industrias de transformación

30 800 productores
de verduras *(2012)*

27 600 productores
de frutas *(2012)*

El gasto medio
del francés es de
€ 350 por **85 kg**
de frutas y verduras por año

EXPORTACIONES DE FRUTAS Y VERDURAS *(en toneladas, a excepción de la patata)*

Frutas	Verduras
2013 : 1 283	2013 : 1 030
2014 : 1 486	2014 : 1 020

IMPORTACIONES DE FRUTAS Y VERDURAS *(en toneladas, a excepción de la patata)*

Frutas	Verduras
2013 : 3 367	2013 : 1 887
2014 : 3 225	2014 : 1 866

TOP 3 DE LAS FRUTAS MÁS CONSUMIDAS

1 Manzana
2 Banana
3 Naranja

TOP 3 DE LAS VERDURAS MÁS CONSUMIDAS

1 Tomate
2 Zanahoria
3 Endivia

Fuentes : Chiffres clés F&L provisoires 2014 FranceAgrimer, Juillet 2015 / AREFLH / Agrarmarkt informations-Gesellschaft mbh (AMI) / Interfel

CONFERENCIAS TÉCNICAS Y TALLERES PRÁCTICOS

Conferencias técnicas – Centro de conferencias – Sala B5
Talleres prácticos – Interpasaje Salas A5-A6 – *Servicio de interpretación simultánea en inglés*

Martes 24 de noviembre de 2015

De 11:00 a 11:45 horas	**Del campo al plato en un apretón de manos** Por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia	Taller
De 12:00 a 12:45 horas	**Los desafíos del uso del código de barras y la desmaterialización de los intercambios comerciales en el sector frutas y verduras** Por GS1 France	Taller
De 13:00 a 14:30 horas	**Acompañar la mutación y el desarrollo del viñedo y de la arboricultura en la región provenzal por medio de un mejor manejo del recurso hídrico** Por la Sociedad del Canal de Provenza	Conferencia Salón A
De 14:30 a 15:15 horas	**Entrenamiento: ¿y si las problemáticas de selección de personal ya tuvieran una solución?** Por la APECITA	Taller
De 15:00 a 16:30 horas	**El seguro de cosecha** Por Groupama Mediterranée	Conferencia Salón C

Miércoles 25 de noviembre de 2015

De 10:30 a 12:00 horas	**Apoyo de FranceAgriMer a los sectores exportadores de frutas y verduras** Por FranceAgriMer	Conferencia Salón B
De 11:00 a 11:45 horas	**¿Cómo y porqué diversificar su explotación?** Por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia	Taller
De 15:30 a 16:15 horas	**Para atraer y retener talentos, soluciones existentes** Por la APECITA	Taller

Jueves 26 de noviembre de 2015

De 11:00 a 11:45 horas	**Muchas ideas a favor del clima y del medioambiente** Organizada por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia	Taller
De 12:00 a 13:00 horas	**Los desafíos para el futuro de la producción frutícola francesa: aportes de la Bioperfomance** Por los Laboratorios Goëmar SAS	Conferencia Salón C
De 13:30 a 14:15 horas	**Tendencias de consumo de frutas en la Península Ibérica y oportunidades para Francia** Por Business France	Taller

Programa suspendido con fecha del 10 de septiembre de 2015, bajo reserva de modificaciones.

Martes 24 de noviembre de 2015

Taller

Del campo al plato en un apretón de manos

Organizado por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia

De 11:00 a 11:45 horas

La estructura agrupa 13 explotaciones agrícolas y una asociación de productores, en los departamentos de Lozère y de Hérault, todos convencidos de las ventajas, las particularidades y complementariedades de las agriculturas de sus departamentos respectivos, pero también deseosos de ofrecer lo mejor a los consumidores. El Drive Fermier Lozère Hérault se considera una respuesta constructiva y participativa que permite vender a través de un modo «drive» los productos de las explotaciones, en un innovador circuito corto y respondiendo a los nuevos modos de consumo de los hogares urbanos, colocando a los agricultores en el centro. Así, cada semana los consumidores pueden solicitar y comprar en línea los productos que quieran; a partir de entonces no queda sino ir a recuperarlos cada viernes en el punto de retiro situado en la comuna de Juvignac, a las puertas de Montpellier.

Ponentes: Fabrice GRILLON, Consejero de la Cámara de agricultura de Hérault y Bernard CHOISSELET, horticultor, productor del drive.

Taller

Los desafíos del uso del código de barras y la desmaterialización de los intercambios comerciales en el sector frutas y verduras

Organizado por GS1 France

De 12:00 a 12:45 horas

La ausencia de un “lenguaje común” en el sector frutas-verduras induce inevitablemente anomalías en el flujo de las informaciones de trazabilidad a lo largo de la cadena de aprovisionamiento, de la producción al consumidor. El uso de códigos de identificación de los productos, su marcado con código de barras y la desmaterialización de los documentos relacionados con los mismos (pedido, aviso de envío, factura, etc.) facilitan los intercambios comerciales con el conjunto de los asociados. Permiten también asegurar una mejor gestión de los stocks, optimizar los procesos de reposición y fiabilizar el paso de los productos por caja. Este taller permitirá comprender la cuestión en torno de la codificación de los productos y de las EDI (Intercambios de datos informatizados), así como los beneficios organizacionales y comerciales resultantes.

Ponentes: Isabelle CHATAGNIER, responsable Sector frutas y verduras, GS1 France y con el testimonio de un productor / despachante del sector.

Conferencia

Acompañar la mutación y el desarrollo del viñedo y de la arboricultura en la región provenzal por medio de un mejor manejo del recurso hídrico

Organizada por la Sociedad del Canal de Provenza

De 13:00 a 14:30 horas - Salón A

El mundo agrícola es uno de los principales beneficiarios de los acondicionamientos hidráulicos en Provenza. Así, la irrigación benefició a numerosos territorios y permitió el desarrollo de producciones con fuerte valor identitario y de una importancia capital para la economía provenzal como la horticultura, la arboricultura frutera o la viticultura. La viña o la aceituna, tradicionalmente considerados como cultivos “en seco”, utilizan hoy el agua del Canal de Provenza como herramienta estratégica de protección cualitativa y cuantitativa de producción. Los asociados técnicos del agua (interprofesiones, cámaras de agricultura, cooperativas, habilitadores hidráulicos) ponen todos los medios para responder a las necesidades de los agricultores, continuando las extensiones hidráulicas, manteniendo un alto nivel de experiencia agronómica y en técnicas de irrigación en parcela, acompañando a los agricultores en la puesta en marcha de sus proyectos de irrigación con herramientas cada vez más innovadoras. La conferencia permitirá presentar los proyectos de redes hidráulicas y un recorrido por las innovaciones en curso, comentadas por los diferentes asociados provenzales.

Ponentes: Cámaras de agricultura regional y departamentales, interprofesiones (entre ellas CIVP), cooperativa (Groupe Provence Services), Sociedad del Canal de Provenza– presidentes, directores o sus representantes.

Taller

Entrenamiento: ¿y si las problemáticas de selección de personal ya tuvieran una solución?

Organizado por APECITA.

De 14:30 a 15:15 horas

¿Cansado de escuchar “usted no cuenta con la suficiente experiencia”? ¿Cansado por no encontrar un empleado adaptado a sus necesidades y sus valores? ¿Tiene dudas de lanzarse a la aventura del entrenamiento? Demasiado costoso, consume mucho tiempo para unos, difícil encontrar un empleador para otros. Sin embargo, ¡cuántas ventajas y soluciones a sus problemáticas en contrapartida! Aprendices y empleadores testimonian acerca de esta apuesta ganador-ganador en el SITEVI 2015.

Ponentes: Philippe PELVET, Director de APECITA, Stéphanie PRAT, Encargada de la misión empleo FNPF.

Conferencia

El seguro de cosecha

Organizada por Groupama Méditerranée

De 15:00 a 16:30 horas - Salón C

El objetivo de esta conferencia es presentar la nueva oferta base, verdadero dispositivo de protección de cosechas surgido de las conversaciones entre los OPA y el Ministerio de Agricultura. Se presentarán representantes de la profesión, en primer lugar Jérôme DESPEY, así como representantes del sector vitícola Languedoc-Roussillon y Côtes-du-Rhône.

Ponente : Jérôme DESPEY, Vicepresidente de FranceAgriMer

Miércoles 25 de noviembre de 2015

Conferencia

Apoyo de FranceAgrimer a los sectores exportadores de frutas y verduras

Organizada por FranceAgriMer

De 10:30 a 12:00 horas - **Salón B**

FranceAgrimer tiene por misión apoyar el desarrollo de los sectores agrícolas y agroalimentarios. Esta misión se concretiza, en el ámbito internacional, mediante un conjunto de acciones tendientes a desarrollar los flujos de exportación: apoyo a la negociación de las aperturas de mercado, operaciones de animación a la exportación tendientes a informar sobre la calidad de la oferta francesa, información y formación de los profesionales, animación de grupos de trabajo permitiendo facilitar la exportación de productos agrícolas y agroalimentarios, gestión del permiso de los establecimientos para la exportación, etc. Esta conferencia presentará la acción de FranceAgrimer en sus diversos ámbitos.

Ponente : M. François BLANC, Jefe de misión de Negocios europeos e internacionales.

Taller

¿Cómo y porqué diversificar su explotación?

Organizado por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia

De 11:00 a 11:45 horas

Un acceso a la diversificación gracias a la aparición de una nueva especie frutal, la granada, presente naturalmente en el paisaje regional.

La granada forma parte de las “súper frutas”, término inventado por el marketing agroalimentario para destacar las frutas con tenor elevado de antioxidantes y fibras.

Ponentes**:** Pierre COLIN.

Taller

Para atraer y retener talentos, soluciones existentes

Organizado por APECITA.

De 15:30 a 16:15 horas

A usted le haría mucha falta un comercial, una persona en recursos humanos, pero solamente de manera periódica. Su actividad presenta una fuerte estacionalidad pero usted no quiere perder empleados competentes y calificados entre dos picos de actividad.

¿Tiene habilidades para proponer pero nadie parece necesitarlas a tiempo completo? ¿Desea ponerlas a disposición de empresas variadas en el marco de un empleo estable?

Una solución a todos estos problemas: ¡la agrupación de empleadores! Lo evaluaron y lo aprobaron, y lo cuentan en SITEVI 2015.

Ponentes**:** Stéphanie PRAT de la FNPF y testimonios.

Jueves 26 de noviembre de 2015

Taller

Muchas ideas a favor del clima y del medioambiente

Organizado por Agriculturas y territorios / Cámaras de agricultura de Francia

De 11:00 a 11:45 horas

Muros verdes, recuperador de agua, pozo canadiense, etc. Serge Martin-Pierrat expondrá las innovaciones incorporadas en esta cava particular de 33 ha de viñas y 3,5 ha de huertos.

Ponente : Serge MARTIN-PIERRAT.

Conferencia

Los desafíos para el futuro de la producción frutícola francesa: aportes de la Bioperfomance

Organizada por los Laboratorios Goëmar SAS

De 12:00 a 13:30 horas - **Salón A**

Durante el año 2015, hemos encontrado presidentes de cooperativas y de organismos de productores de frutas de pepitas. Esto nos permite identificar los grandes ejes de evolución de la producción de manzanas en estas estructuras francesas. En el transcurso de esta conferencia, presentaremos una síntesis de estos encuentros así como las soluciones y proyectos que ponemos en marcha para ayudar a los arboricultores a detectar sus desafíos, respondiendo a sus necesidades y sus expectativas, sacando partido de las fuerzas naturales de plantas y de su entorno para estimular, nutrir y proteger sus cultivos. Deseamos propiciar intercambios reales en torno a la Bioperfomance: “La doble eficiencia económica y medioambiental”.

Taller

Tendencias de consumo de frutas en la Península Ibérica y oportunidades para Francia

Organizado por Business France

De 13:30 a 14:15 horas

España España es uno de los principales actores europeos en el sector de las frutas y verduras. Es el primer consumidor europeo con 5,7 millones de kilos por año, es decir, 189 kg. por habitante.

Francia y España siempre han tenido relaciones comerciales de primer plano en este sector ya que Francia es el segundo proveedor de España y representa el 14% de las importaciones totales en 2014. En un contexto muy competitivo, la oferta francesa debe explorar las nuevas oportunidades del mercado tales como el desarrollo del sector bio y las gamas premium. *Portugal* Las frutas son productos que marcan el rumbo para el consumidor portugués y el sector agroalimentario se desarrolla sobre esta tendencia. La sensibilización a una alimentación sana es una oportunidad en el sector de las frutas y verduras, y representa un nuevo desafío para la gran distribución que busca nuevos proveedores.

Ponente : Santiago DIAZ, Director de Bureau Business France Madrid.

Sud de France: socio del SITEVI 2015

El salón SITEVI, lugar de encuentro de los profesionales de la viticultura, la oleicultura y de las frutas y verduras, recibiría este año más de 1.000 empresas procedentes de 25 países. La región Languedoc-Roussillon, con la marca Sud de France, protagonista del mundo agrícola y vitícola local, es un socio privilegiado del SITEVI.

Los sectores vitícola y oleícola, así como el de frutas y verduras: sectores fundamentales para la Gran Región.

La viticultura, primer sector agrícola en Languedoc-Roussillon, cuenta con el apoyo de la Región en el marco de un plan regional centrado en la relación directa con las empresas. Treinta millones de euros han sido movilizados desde 2007 en este sector. Desde 2012, la región ha completado su acompañamiento para construir la oferta enoturística del destino Sur de Francia Languedoc-Roussillon. Este sector cobró fuerza en 2015 con un buen resultado en materia de rendimiento en los mercados de la exportación.

Los sectores de frutas y verduras, así como el oleícola, son además sectores emblemáticos en Languedoc-Roussillon. Con producciones de alta calidad y gran eficiencia en el plano medioambiental, los sectores de frutas y verduras de Languedoc-Roussillon y de Midi-Pyrénées presentarán desde el 2016 una gama de producción ampliada y complementariedades en los mercados.

Producciones mediterráneas innovadoras

Este año, el SITEVI se caracterizará por la promoción del potencial de investigación e innovación desarrollado en el sector vitícola y, a nivel mundial, en las producciones mediterráneas.

El conjunto de los socios científicos, técnicos y profesionales de la investigación vitícola y agronómica propondrán, por primera vez, sus ofertas de servicio y de investigación dentro de un espacio único. Esta promoción, caracterizada por proyectos que asocian las empresas principales y subsidiarias a la investigación y a la enseñanza superior tales como el Polo Viña y Vino INRA – IFV – IRSTEA o los sitios de demostración de las redes de las Cámaras de Agricultura, se inscribe en la estrategia de innovación 3S (Estrategia de Especialización Inteligente) establecida por la Región en 2014.

Efectivamente, Languedoc-Roussillon, líder mundial en investigación agronómica mediterránea y tropical, ha introducido en su estrategia de innovación 2014 – 2020 un aspecto emblemático: «valorización de las producciones mediterráneas y tropicales».

El agua: un desafío crucial

A fin de asegurar la producción vitícola frente al cambio climático y de sostener la competitividad de las empresas, la región Languedoc-Roussillon, con la ayuda de profesionales agrícolas y de los servicios del Estado, obtuvo en 2012 la posibilidad de financiar la creación y extensión de la red de irrigación con la ayuda de fondos europeos. Se trata de 13 proyectos que ya han visto la luz, en los departamentos de Hérault, Aude, Gard y Pyrénée-Orientales. Estos proyectos benefician a 750 agricultores, se extienden sobre una superficie total de más de 4.000 ha. y movilizan € 7,5 M del FEADER. La mayor parte de los 13 proyectos en cuestión estuvieron operativos para las vendimias 2015.

El Languedoc-Roussillon demuestra, de esta manera, que se puede conciliar desarrollo económico y gestión de los recursos hídricos. Asimismo, la Región ha obtenido la posibilidad de continuar su acción al servicio de la viticultura regional como autoridad de gestión del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020. A partir de 2016, la Región podrá acompañar nuevos proyectos de irrigación de viñas, ejemplares en materia de gestión de los recursos hídricos y que responden a las estrategias comerciales de las empresas vitícolas. En Languedoc-Roussillon, el sector de los proveedores y fabricantes de equipos del sector vitivinícola representa más de 4.000 empleos y más de mil millones de euros en volumen de negocios. Este sector está constituido por una población plural, que agrupa diferentes oficios, desde el cultivo de la vid hasta la comercialización de los vinos. Para todas estas empresas, los proyectos de irrigación de la viña representan una verdadera oportunidad de desarrollo.

Contacto para la prensa Región Languedoc-Roussillon: Andra Viglietti / 04 67 22 86 46 / viglietti.andra@cr-languedocroussillon.fr

LOS SALONES SITEVINITECH

Desde 2012, el SITEVI se exporta al extranjero con la celebración de los salones SITEVINITECH organizados conjuntamente por Comexposium y Congreso y Exposiciones de Burdeos.

EL SITEVI Y SUS SOCIOS

- **ADELPHE**
- **ADIVALOR**
- **ADVINI**
- **AFIDOL** – Association Française Interprofessionnelle de l'Olive
- **ANIVIN DE FRANCE**
- **APECITA**
- **AQUADOC**
- **AXEMA**
- **Bpifrance**
- **Business France**
- **Cave Coopérative de Gruissan**
- **Cave Coopérative des viticulteurs de Sérignan**
- **Chambre régionale d'agriculture du Languedoc Roussillon**
- **Chambres d'agriculture France**
- **Coop de France LR**
- **CTIFL** - Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes
- **CTO** - Centre Technique de l'Olivier
- **EDT**- Entrepreneurs Des Territoires
- **Fédération des fruits et légumes Coopération en Languedoc Roussillon**
- **FranceAgriMer**
- **FRSEA LR**
- **Groupama Méditerranée**
- **GS1 France**
- **ICV** – Institut Coopératif de la Vigne et du Vin
- **IFV** - Institut Français de la Vigne et du Vin
- **IHEV**
- **INRA Montpellier**
- **Institut Rhodanien**
- **Inter Rhône** - Comité Interprofessionnel des vins AOC Côtes et Vallée du Rhône
- **IRSTEA**
- **JA Languedoc**
- **L'ODG des Côtes de Thongue**
- **Laboratoires Goëmar SAS**
- **Le centre du Rosé**
- **Montpellier SupAgro**
- **Qualiméditerranée**
- **Région Languedoc Roussillon**
- **Société du Canal de Provence**
- **Sudvinbio**
- **Union des Œnologues**
- **Unité Expérimentale de Pech Rouge**
- **VIF - Vignerons Indépendants de France**
- **VINSEO**
- **Vitijob.com**

INFORMACIONES PRÁCTICAS

VISITANTES

Precios de la entrada

	Precios en línea (IVA incluido)	Precios en la recepción del salón (IVA incluido)
Visitante individual	15 €	25 €
Grupo de 10 o más personas	12 €	20 €
Estudiante	gratuito	15 €

Para acudir al SITEVI 2015

En tranvía

En la estación de Montpellier, tomar la línea verde de tranvía - línea 3 - en dirección de Pérols y descender en la estación Parc Expo.

En tren

Estación de Montpellier situada en el centro de la ciudad, a 15 min. del Parque de Exposiciones.

En avión

Aeropuerto Internacional de Montpellier Méditerranée. Tarifa preferencial en billetes de avión Air France-KLM. Descuentos en una extensa gama de tarifas al público con el código Identificador: 25629AF (válido para los viajes efectuados entre el 19/11/2015 y el 01/12/2015).
- Servicio de autobuses gratuitos entre el aeropuerto y el Parque de Exposiciones

En coche

Autopista A9 - Salida Montpellier Est-Fréjorgues Para los conductores o pasajeros, se propone un sistema de conducción compartida.

Más información en: http://www.sitevi.com/Infos-pratiques/transports

Reservar su alojamiento

Gracias a la Oficina de Turismo de Montpellier, puede organizar su estadía.
Reserve por teléfono: + 33 (0) 4 67 60 60 60
o en línea: www.montpellier-tourisme.fr .
Más información en: resa@ot-montpellier.fr

En los alrededores del salón

Aparcamientos gratuitos están a disposición de los visitantes para facilitar su estadía:

- El aparcamiento situado en la recepción B (para los coches y el autobús)
- El aparcamiento “Le Zénith” situado a 10 minutos del Parque de Exposiciones de Montpellier

SERVICIOS ++

En la web

Se ofrece un kit de bienvenida (Welcome Pack) al visitante para su mejor organización: posibilidad de pedir un pase, catálogo oficial, posibilidad de beneficios con numerosas ofertas y descuentos de los asociados, el **Plano del salón** descargable e interactivo.

Para los visitantes internacionales

Road books conteniendo todas las informaciones prácticas necesarias y descargables directamente en:www.sitevi.com/visiter-sitevi/visiteurs-internationaux

Y en el salón

La **Guía de visita y novedades** distribuida en las entradas

PERIODISTAS

Espacio para la prensa
http://www.sitevi.com/Presse

Para encontrar y descargar el informe de prensa y los comunicados del salón, los comunicados de prensa de los asociados y expositores, los videos y fotos de la última edición, los logos y plano 2015, las presentaciones y conferencias de prensa organizadas por los expositores, los resultados del Palmarés de la Innovación, el programa de las conferencias y talleres, etc.

Diferentes espacios a su servicio

Servicio de Prensa y Club VIP **Salón A2 – 1º piso**
Club Internacional **Recepción B**
Espacio para la prensa internacional **Recepción A**

Acreditación en línea

A partir del **14 de septiembre de 2015** en http://www.sitevi.com/Presse
Para ganar tiempo durante su llegada al salón, complete el formulario de acreditación en línea. Así, su pase ya estará preparado y se le entregará en la entrada del salón.

#SITEVI

CLC COMMUNICATIONS

Jérôme Saczewski / Elisabeth Meston / Marion Sarrio
j.saczewski@clccom.com / e.meston@clccom.com / m.sarrio@clccom.com
6, rue de Rome - 75008 Paris - France
Tél : 01 42 93 04 04

SITEVI COMMUNICATION

Catherine Bernard-Darlet, communication manager – catherine.bernard@comexposium.com
Marie-Hélène Blondel, communication officer – marie-helene.blondel@comexposium.com
Exposima – 70, avenue du Général de Gaulle - 92058 Paris La Défense Cedex - France

un événement comexposium
AXEMA
EXPOSIMA
70, avenue du Général de Gaulle - 92058 Paris La Défense cedex
Tél. : +33 (0)1 76 77 11 11 - Fax : +33 (0)1 53 30 95 09
E-mail : sima@comexposium.com