

# SIVAL



## RÉPERTOIRE BIO

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

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



## UN POINT CONSEIL

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

Rendez-vous hall Grand Palais, allée I, 490 et 491.



## ESPACE EMPLOI/JOB DATING

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

Rendez-vous au sein de l'espace emploi :

- Informations, conférences, ateliers durant les 3 jours du Sival
- JOB DATING les mercredi 16 et jeudi 17 janvier

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



## VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT

- > Sur [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)
- > Entrez le code marketing « BIOSIVAL »
- > Remplissez le formulaire
- > Et recevez votre badge d'entrée par e-mail



## OPTIMISEZ VOTRE DÉPLACEMENT

- Navettes directes Gare -> SIVAL
- Navettes directes Centre-Ville -> SIVAL
- **NOUVELLE LIAISON**  
Navettes St Brieuc -> Rennes -> Angers SIVAL

Retrouvez plus d'informations sur notre site internet rubrique « Infos Pratiques ».

Et pensez à covoiturer!



## NOUVEAU : APPLICATION SIVAL



Téléchargez-la!

Retrouvez-nous sur @sival\_angers #sival19

# SIVAL

SALON INTERNATIONAL  
DES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES

15, 16 et 17  
janvier 2019



## Les événements BIO au Sival

Découvrez l'ensemble du programme dédié à l'agriculture biologique et aux techniques alternatives

En partenariat avec



PROGRAMME ET BADGE GRATUITS

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

Avec le soutien de

Angers Loire métropole  
communauté urbaine



Un événement Destination Angers - Parc des Expositions d'Angers  
Route de Paris - 49044 Angers Cedex 01 - Tél. +33 (0) 2 41 93 40 40



## CONFÉRENCE FILIÈRE - PETITS FRUITS

> **Mercredi 16 janvier, 10h30/12h30**

**Salle Layon**

### Petits fruits bio :

#### une demande croissante et des débouchés multiples.

Les petits fruits bio qui correspondent pour l'essentiel aux fruits rouges (cassis, fraises, framboises, myrtilles...)

interviennent dans de nombreuses préparations :

confitures, coulis, desserts lactés, pâtisseries, glaces, jus de fruits, infusions, sirops, liqueur, etc.

De nombreuses entreprises sont donc utilisatrices de petits fruits bio et ont le plus souvent recours à l'importation pour satisfaire leurs besoins. La production de petits fruits bio à l'échelle nationale ne représente que 629 ha en 2017 soit 3,4% du total des surfaces fruitières cultivées en bio.

Dans un marché bio en forte croissance et qui innove, la demande en petits fruits augmente. Si vous souhaitez convertir votre exploitation en bio ou diversifier vos productions bio, des témoignages de producteurs et de transformateurs viendront vous éclairer sur leurs activités et leurs besoins.

*Conférence co-organisée par Inter Bio des Pays de la Loire, Initiative Bio Bretagne et Biocentre.*

*Intervenants : Thierry FILIPPI, La Haie Gourmande - Jean Michel PEARD, Invitation à la Ferme - Cédric GUILLEMOT, Fruit Ride - Michel DELHOMMEAU, Coteaux Nantais - Gilles LEBRUN, ESAT du Bois Jumel.*

## ET AUSSI :

> **Judi 17 janvier, 14h/15h30**

**Salle Maine**

### AB, HVE, TERRA VITIS :

**Comprendre pour bien choisir sa certification.**

*Intervenantes : Stéphanie SAVARY, Marie ESMILLER, Julie GRIGNION, conseillères viticulture Chambre d'agriculture Pays de la Loire.*



## CONFÉRENCE TECHNIQUE - ARBORICULTURE

> **Mercredi 16 janvier, 14h30/16h30**

**Salle Maine**

### Quelles innovations au verger bio ?

Quelles sont aujourd'hui, en arboriculture biologique, les techniques innovantes dans le domaine de la lutte contre les ravageurs ou les maladies ?

Cette conférence sera l'occasion de présenter la gestion de la tavelure en vergers bas intrant bio, ainsi que les résultats obtenus dans le cadre du projet européen « EcoOrchard ». Ce projet de recherche a permis d'étudier l'impact sur les ravageurs des bandes fleuries placées entre les rangs fruitiers. Un focus sera fait sur la lutte alternative contre l'hoplocampe du pommier. Enfin, l'IFO et DALIVAL présenteront les innovations variétales actuelles, et à venir, au service du verger bio.

*Intervenants : Benjamin GANDUBERT, Station d'Études et d'Expérimentations Fruitières de La Morinière - Laurent JAMAR, Centre Wallon de Recherches Agronomique - Frédéric BERNARD, IFO - Jean-René GOURDON, DALIVAL.*

## CONFÉRENCE TECHNIQUE - VITICULTURE

> **Judi 17 janvier, 10h/12h**

**Salle Layon**



### Vinification des vins bio : fermentations indigènes

Après avoir présenté les pratiques œnologiques des vignerons Bio ainsi que le contexte réglementaire, cette conférence portera son attention sur l'usage, courant en bio, de la fermentation indigène, ceci au travers de résultats de recherches et de témoignages. Deux projets CASDAR complémentaires, Levain Bio et Wildwine, ont en effet permis d'explorer les notions de diversité, d'évaluation et de sélection de levures et de bactéries, et d'amélioration de la fermentation par pieds de cuves.

*Intervenants : Stéphane BECQUET, VBNA/ITAB - Philippe COTTEREAU, IFV - Marie-Charlotte COLLOSIO, IFV - Nathalie DALLEMAGNE, CAB, témoignage de vigneron.*

*Animation : Julie GRIGNON, Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire.*



## FORUM DU SIVAL

> **Mardi 15 janvier, 15h15/15h45**

### Le marché bio en France : une croissance soutenue.

Le marché Bio français avoisinera les 10 milliards d'euros en 2019. Ce sont les productions végétales Bio qui ont enregistré les plus fortes croissances de la consommation entre 2016 et 2017 : +23% pour le jus de fruits, +26% pour les cidres et bières, +21% pour le vin, +22% pour l'épicerie sèche...

*Intervenant : Goulven OILLIC, Initiative Bio Bretagne*

> **Judi 17 janvier, 11h30/12h00**

### 20 substances de base : Comment, pour quoi, pour qui ?

Les substances de base font désormais partie des opportunités en protection des plantes. Si leur approbation est de plus en plus compliquée et leur taux de réussite modeste (50%), leur utilisation terrain est désormais parfaitement couverte par des fiches d'usages. Un guide de lecture décrit et liste l'ensemble des utilisations de ces substances de base dans un tableau croisé, donnant accès aux fiches par substance et par filière.

*Intervenant : Patrice MARCHAND, ITAB*

> **Judi 17 janvier, 13h45/14h15**

### Les clés de la réussite d'une installation en micro-ferme maraîchère bio.

Quels sont les facteurs nécessaires à une installation réussie sur une micro-ferme maraîchère ? Certaines conditions s'appliquent à tout type d'installation mais certains points techniques s'appliquent en particulier aux micro-fermes. Un panorama rapide sera dessiné pour vous donner envie de bien préparer votre projet.

*Intervenant : Frédéric JOUIN, GAB72*

> **Judi 17 janvier, 14h30/15h00**

### Raisonnement de la fertilisation de ses cultures légumières en agriculture biologique.

Les engrais et amendements organiques ont chacun des dynamiques de minéralisation qui leur sont propres et qui varient selon les sols où ils sont apportés. Comment choisir son engrais en fonction de sa culture, de ses besoins, de sa place dans la rotation ? Quels sont les éléments à prendre en compte ?

*Intervenant : Maëlle DEPRIESTER, conseillère en maraîchage, CDDL, Chambre d'agriculture Pays de la Loire*