



VISITES D'ENTREPRISE

Nombre de places limitées.
Inscription gratuite sur www.sival-angers-congres.com
Navette au départ du Salon, rendez-vous à l'accueil du hall Amphitéa.

MARDI 12 JANVIER / départ 14 h - retour vers 17 h

**DOMAINE AUX MOINES
49170 SAVENNIÈRES**

VITICULTURE / Bio

Engagées en agriculture biologique depuis 2009, Tessa et Monique LA ROCHE ont l'ambition d'élaborer de grands vins au féminin, tout en finesse et en élégance.

Le Domaine de 12 ha est presque intégralement planté en cépage Chenin pour le Savennières-Roche-aux-Moines, appellation prestigieuse pour des vins blancs secs d'exception.

L'ensemble du vignoble se situe en bord de Loire, bénéficiant d'une exposition idéale, sur un sol schisteux avec des terroirs de grande complexité, d'où ces vins de caractère produits au Domaine aux Moines. Visite des vignes et du chai.

MERCREDI 13 JANVIER / départ 14 h - retour vers 17 h

**FERME DES PETITS PAS
49430 DURTAL**

LÉGUMES / Bio

La Ferme des Petits Pas a été créée en s'inspirant des principes de la permaculture. Autour d'un atelier principal de maraîchage diversifié en agriculture biologique, conduit sur sol vivant, ont pris place au fur et à mesure plusieurs ateliers complémentaires : fruitiers (en agroforesterie), petits fruits, PPAM, cultures fourragères et céréalières... et bientôt poules pondeuses.

Lauréate du récent concours 'Fermes d'avenir' pour les Pays de la Loire, la ferme vous accueille pour une visite commentée permettant d'illustrer une stratégie d'ébauche de la pratique du maraîchage en autonomie sur petite surface.

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 aux accueils du salon ou en consultant la liste des exposants sur www.sival-angers.com



ESPACE EMPLOI / JOB DATING

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

Rendez-vous au sein de l'espace emploi (non spécifique bio) :
• accueil et informations durant les trois jours du Sival,
• JOB DATING les 13 et 14 janvier.

Plus d'infos sur www.sival-angers.com



DEMANDEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT AU SIVAL SUR www.sival-angers.com

- Entrez le code marketing BIOSIVAL
- Et remplissez le formulaire

Vous recevrez ensuite par email le badge d'entrée au Sival.

PROGRAMME ET BADGE GRATUITS SUR www.sival-angers.com

RETROUVEZ-NOUS SUR [f](https://www.facebook.com/sival_angers) [@sival_angers](https://twitter.com/sival_angers) # officiel: #sival16

AVEC LE SOUTIEN D'ANGERS LOIRE MÉTROPOLÉ, DU DÉPARTEMENT DE MAINE-ET-LOIRE ET DE LA RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE.



Un événement Angers Expo Congrès - Parc des Expositions d'Angers
49044 Angers cedex 01 - France
Tél. +33 (0)2 41 93 40 40 - Fax +33 (0)2 41 93 40 50

30^e ÉDITION
SIVAL
SALON INTERNATIONAL
DES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES

12.13.14
JANVIER 2016
ANGERS · FRANCE



LES ÉVÉNEMENTS BIO AU SIVAL



DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DU PROGRAMME À DESTINATION DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES BIO



EN PARTENARIAT AVEC LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE



Conférences, interventions au Forum du Sival, visites de sites, répertoire spécifique d'exposants liés au bio, le SIVAL accorde une large place aux productions biologiques.



FORUM DU SIVAL

Véritable espace de prospective, le FORUM du SIVAL est un lieu d'échanges et de témoignages sur de nombreuses thématiques, avec notamment, pour la bio :

MARDI 12 JANVIER / 13 H 45 > 14 H 15

**ASSOCIATIONS CULTURALES SOUS ABRI
EN AB POUR LUTTER CONTRE LES RAVAGEURS
Maët LE LAN - Coordinatrice d'expérimentation -
Chambre d'agriculture Morbihan**

Retour sur les 3 dernières années d'expérimentation.
Exemple : association tomate/concombre et aubergine/poivron.

LÉGUMES / Bio

MERCREDI 13 JANVIER / 16 H > 16 H 30

**SOLARISATION, ENGRAIS VERTS... QUELS BÉNÉFICES
POUR LES SOLS EN CULTURES LÉGUMIÈRES ?**

Maëlle KRZYZANOWSKI - Chambre d'Agriculture Maine et Loire

Le CDDL vient de terminer 3 années d'essais sur les engrais verts et la solarisation comme méthodes de gestion des pathogènes de sol en cultures maraichères. Quels sont les résultats de ces essais ?

JEUDI 14 JANVIER / 14 H 30 > 15 H

**SUBSTANCES DE BASE : DES APPROBATIONS VIRTUELLES
OU DES SOLUTIONS DE BIO-CONTRÔLE CONCRÈTES ?**

Dr Patrice MARCHAND - ITAB

Les « substances de base » sont des substances naturelles à usage de protection des cultures ou de biostimulant. Après 4 ans de gestation, les substances de bases ont connu leurs premières approbations en mars 2014. 9 approbations et 6 rejets plus tard, plus de 25 dossiers montés, évalués : ce sont presque tous les compartiments agronomiques, toutes les catégories du bio-contrôle, tous les registres de la protection des plantes qui sont concernés.

Un panel de solutions en cours et à venir donc !

Si certains dossiers concernaient la régularisation de pratiques anciennes (presque 100 ans pour le vinaigre contre la carie du blé et 75 ans pour l'huile de sésame), d'autres sont bien plus récentes et actuelles. Il convient aussi, désormais, de décliner ces solutions sur le terrain.

Approbation, réglementation, tableaux d'usages, mise en œuvre sur le terrain, un point d'étape dans la déclinaison des substances de base sera proposé.

CONFÉRENCE TECHNIQUE Viticulture / Bio

MERCREDI 13 JANVIER / 14 h 30 - Salons Loire

Pas d'inscription, en accès libre.

« LES GRANDS VINS BIO SANS SULFITE »

Et si la vinification sans sulfite était une opportunité pour faire de meilleurs vins ?

Au-delà des aspects de santé publique, la vinification sans sulfite peut permettre d'élaborer des vins plus expressifs, avec une réelle plus-value aromatique.

Arnaud IMMELE, fort d'une solide expérience de terrain, auteur du livre « Les grands vins sans sulfite », donnera les clés de l'élaboration de vins sans SO2 et des grands principes de levurage.

Car produire du vin sans sulfite demande de redoubler de rigueur !

INTERVENANTS : Arnaud IMMELE - Œnologue conseil alsacien, consultant pour l'élaboration de vins sans sulfite et de vins bio à l'échelle européenne. Témoignages de vigneron.

ANIMATION : Anne DUVAL-CHABOUSSOU (Conseillère viticulture biologique à la Chambre régionale d'agriculture).



DES ENGRAIS VERTS EN VITICULTURE

JEUDI 14 JANVIER / 10 h 30 - Salle Layon

Pas d'inscription, en accès libre.

Dans cette conférence, l'implantation des engrais verts sera abordée de façon pratique :

- Objectifs agronomiques et choix des espèces
- Itinéraires techniques : façons culturales, calendrier d'implantation et de destruction, doses de semis
- Résultats d'essais menés chez les vigneron : restitution d'éléments, impacts sur le rendement et l'azote assimilable dans les moûts...

INTERVENANT : Anne DUVAL-CHABOUSSOU (Conseillère viticulture biologique à la Chambre régionale d'agriculture), Laetitia CAILLAUD (Ingénieur RESEAU DEPHY, Chambre d'Agriculture de la Charente Maritime). Témoignage d'un vigneron.

ANIMATION : Perrine DUBOIS (conseillère viticole ATV49).

TABLE RONDE FILIÈRE Légumes / Bio

JEUDI 14 JANVIER / 10 h 30 - Salle Maine

Pas d'inscription, en accès libre.

« VALORISATION DES LÉGUMES BIO : STRATÉGIES DE PRODUCTION ET OPPORTUNITÉS DE COMMERCIALISATION »



Dans les régions Bretagne, Centre et Pays de la Loire, le marché des légumes bio progresse tant en frais que transformés (4^e gamme notamment). Les surfaces en légumes bio continuent de se développer couvrant plus de 6 000 ha fin 2014. Les producteurs bio toujours plus nombreux, diversifient leurs cultures et innovent dans leur stratégie de commercialisation pour valoriser au mieux leurs productions.

Vous souhaitez vous installer ou convertir votre exploitation en bio pour produire des légumes bio en maraîchage ou de plein champs ? Vous ne savez pas quels légumes produire ? Quels marchés conquérir ? Quels seront les utilisateurs de vos productions ? Faut-il contractualiser avec ses clients ? Comment s'organise la commercialisation ? Existe-t-il des spécificités dans la filière bio ?

Autant de questions auxquels des professionnels de la filière bio viendront répondre.

INTERVENANTS : Biocentre, Initiative Bio Bretagne et Interbio des Pays de la Loire reçoivent à la table-ronde, les structures et entreprises suivantes : Bio Loire Océan, CERAFEL, La ferme de la Motte, La Rosée des Champs.



POINT ACCUEIL CONVERSION

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

Rendez-vous sur les stands
GRAND PALAIS, I 448 et I 449.

