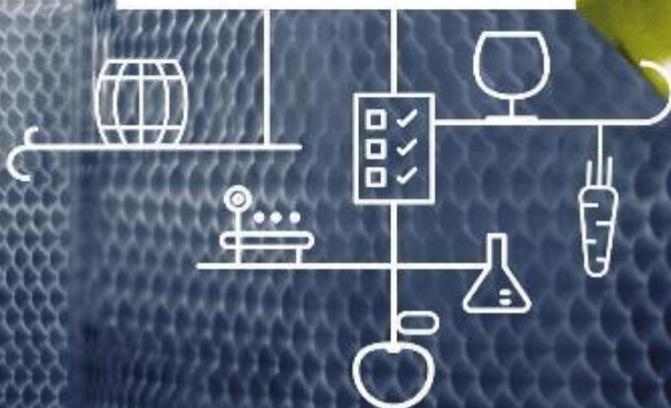




VINITECH SIFEL

LE SALON MONDIAL
vitivinicole.arboricole.maraicher



29 NOV
1^{er} DÉC
2016
BORDEAUX

**DOSSIER
DE PRESSE**
PRESS KIT

Sommaire

COMMUNIQUE DE PRESSE.....	3
VINITECH-SIFEL 2016 : une 20 ^{ème} édition sous le signe de l'innovation, du business et de l'international	
INTERVIEW DE DELPHINE DEMADE, DIRECTRICE DU SALON	6
UNE OFFRE RICHE ET TRANSVERSALE AU SERVICE DE LA PRODUCTION DES TERRITOIRES..	8
4 pôles pour découvrir toutes les nouveautés	
LES INEDITS DE VINITECH-SIFEL 2016.....	9
Un guide pour visiter le Salon en mode bio Espace de démonstration Techno Show : l'innovation en action Espace Wine & Spirits Profiling : l'analyse sensorielle des vins et spiritueux en mode dégustation Le colloque Vinipack : l'innovation marketing et packaging pour le vin en question	
VINITECH-SIFEL : VECTEUR D'INNOVATION	13
L'innovation à 360° avec l'espace « innovations et nouveautés » 3 concours pour lancer les solutions de demain	
UNE DIMENSION WORLDWIDE RENFORCEE.....	22
Cap sur le grand export Business Meetings : simplicité, efficacité et opportunités ! Les vignobles du monde à l'honneur sur le Village International	
UNE PLATEFORME D'INFORMATIONS ET D'ECHANGES POUR PREPARER L'AVENIR	24
Le Forum des Idées : plus de 40 conférences et débats dans l'actualité Espace « Ecophyto, pulvérisons autrement » : des solutions pour produire plus durablement La Sphère des Métiers : multiplier les opportunités d'emploi et de formation	
INFORMATIONS PRATIQUES.....	27



VINITECH-SIFEL 2016 : une 20ème édition sous le signe de l'innovation, du business et de l'international

Du 29 novembre au 1er décembre, Vinitech-Sifel affirmera sa place de salon mondial référent pour les professionnels de la vigne, du vin et des fruits légumes : à la fois lieu privilégié de business, vitrine internationale de l'innovation des filières et plateforme d'échanges. Pas moins de 850 exposants (dont 20 % d'équipementiers étrangers) seront présents au Parc des Expositions de Bordeaux. Au programme : des rendez-vous majeurs comme les Trophées de l'Innovation, le Forum des Idées et sa quarantaine de conférences, l'Espace Ecophyto, la Sphère des Métiers... et des inédits (le parcours bio et guide bio, l'espace de dégustations Wine and Spirits Profiling, le colloque Vinipack, l'espace de démonstration Techno Show...). Un assemblage réussi pour une 20e édition en phase avec les défis technologiques, environnementaux, économiques et résolument tournée vers l'avenir !

Eric Dulong, Président du Salon Vinitech-Sifel et Président de Congrès Expositions de Bordeaux

Cette 20e édition de Vinitech-Sifel sera plus que jamais marquée par ce qui fait l'ADN de ce grand rendez-vous international : en premier lieu, l'innovation dont les filières font sans cesse preuve pour répondre aux enjeux du monde agricole de demain. Nous sommes ainsi fiers d'être depuis bientôt 40 ans un fidèle vecteur de cette vitalité, en présentant les dernières tendances et celles à venir grâce notamment aux Trophées de l'Innovation. Préparé avec l'ensemble des organisations professionnelles, Vinitech-Sifel sera une nouvelle fois un

partenaire actif et prospectif : notre souhait est d'apporter, avec le plus d'exhaustivité possible, des solutions concrètes et diversifiées à leurs problématiques et de faciliter les échanges et la réflexion. Avec 850 exposants du monde entier qui ont répondu présents, un programme dense de conférences et de temps d'échanges, des visiteurs et des délégations en provenance de 70 pays : Vinitech-Sifel 2016, exhaustif et international, tiendra ses promesses !

Et à ce titre, le bon moral des professionnels du secteur vitivinicole, selon notre 3ème baromètre sur les investissements réalisés et les perspectives, laisse augurer le meilleur pour cette édition anniversaire : en effet cette enquête révèle non seulement que les investissements 2014-2016 ont dépassé les intentions de la dernière enquête réalisée en 2014, mais aussi que cette dynamique devrait se poursuivre pour la période 2016-2018.

Une offre mondiale pour un rendez-vous business unique

850 exposants, dont 20 % de constructeurs étrangers en provenance de près de 20 pays (dont principalement d'Espagne, d'Italie, d'Allemagne, de Suisse, du Portugal ou de Belgique), 1 200 marques représentées : l'exhaustivité sera le mot d'ordre de cette 20^e édition, avec 40 % de l'offre de matériel présentée dédiée à la fois à la filière vitivinicole et au secteur des fruits et légumes.

En phase avec l'évolution du monde agricole, l'espace d'exposition sera réorchestré pour favoriser la transversalité des secteurs et la lisibilité de l'offre, avec désormais **4 pôles communs aux différentes filières** :

- | Techniques culturelles (21 500 m²)
- | Embouteillage et conditionnement (13 500 m²)
- | Equipements de caves et de chais (24 000 m²)
- | Services (4 000 m²)

Pour guider les visiteurs et favoriser les opportunités de business, 2 nouveaux dispositifs seront mis en place :

- | Un **parcours de visite spécifique « Fruits & Légumes »** à destination des professionnels de la filière (identification spécifique sur le plan et sur les stands)
- | Un **guide bio**, qui recensera l'intégralité de l'offre – matériels et services – compatible avec la production en bio.

L'innovation en première ligne !

Carrefour incontournable des nouveautés, Vinatech-Sifel fera cette année encore la part belle aux avancées technologiques avec les dernières tendances en matière d'équipements et de produits présentés par les exposants. Les visiteurs y découvriront également les **innovations primées lors de 3 concours** : les 20^{ème} Trophées de l'Innovation, le 11^e Trophée de l'Oenovation® et le 1^{er} Grand Prix Innovation et Développement de l'Académie Amorim. D'autres rendez-vous viendront illustrer le dynamisme et la capacité d'innovation des filières avec : l'**espace Innovations et Nouveautés**, l'espace Start-up pour rencontrer de jeunes entreprises innovantes ...

Inédit, l'espace **Techno Show** offrira de son côté, un programme de démonstrations en live et d'essais de matériels et techniques dans le Hall 2 sur 3 000 m².

Une plateforme d'échanges à 360° pour relever les défis d'aujourd'hui et de demain

Fidèle à sa mission aux côtés des filières, Vinatech-Sifel proposera de nombreux temps d'échanges. L'objectif : favoriser la réflexion et le débat sur des thèmes d'actualité et permettre le partage des bonnes pratiques.

Le Forum des Idées accueillera ainsi **une quarantaine de conférences et de tables-rondes** sur des thématiques sectorielles et transversales comme l'agro-écologie, la transmission d'exploitations, etc.

Temps forts de ce programme : la conférence internationale de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) sur l'innovation variétale et le changement climatique ou la conférence sur l'organisation de la recherche dans la filière fruits et légumes, organisée par l'association interprofessionnelle aquitaine Propulso.

Parmi les rendez-vous attendus, l'espace « **Ecophyto, pulvérisons autrement** », réalisé en partenariat avec la DRAAF¹ ALPC, la Chambre régionale d'Agriculture d'Aquitaine, l'IFV et INVENIO, guidera les producteurs viticoles et arboricoles dans cette démarche de limitation des produits phytopharmaceutiques avec la

¹ Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

présentation d'une sélection de 8 pulvérisateurs confinés de dernière génération et l'organisation de conférences et débats sur le sujet.

L'emploi et la formation seront au cœur de Vinitech-Sifel avec la **Sphère des Métiers**, en partenariat avec Vitijob.com et l'APECITA Aquitaine : conseils personnalisés et rendez-vous de job dating ciblés seront à l'affiche de cet évènement qui a attiré en 2014 plus de 10 000 visiteurs.

NOUVEAU

Parce que cette 20e édition se veut au plus près de l'ensemble de la chaîne de production, Vinitech-Sifel accueillera le mercredi 30 novembre **le colloque Vinipack**, sur la thématique de l'innovation marketing et packaging dans le vin. Organisé en partenariat avec le cluster Atlanpack, cet évènement est conçu autour d'échanges et d'une exposition.

Un ancrage international renforcé

Avec 15 % de visiteurs issus de 70 pays du monde entier, soit près de 7 000 personnes attendues, Vinitech-Sifel confirme sa place parmi les grandes plateformes d'affaires internationales pour les filières vitivinicole, arboricole et maraichère. Une attractivité qui a été renforcée cette année à destination des marchés du grand export (Afrique du Sud, Canada, Etats-Unis, Amérique Latine, Australie, Nouvelle-Zélande...) et développée pour les grands pays traditionnels (Espagne, Italie, Royaume Uni, Allemagne, Suisse grâce à une stratégie de promotion active menée dans une quarantaine de pays avec l'aide d'un réseau de partenaires et intervenants (Promosalons, Interco...).

Pour favoriser la mise en relation des décideurs-acheteurs étrangers avec les exposants, les organisateurs proposent deux temps forts : un **programme de visites techniques à la carte** dans différents châteaux de la région et les **Business Meetings**, rendez-vous B to B pré programmés et co-organisés avec le réseau Entreprise Europe Network et la CCI International Aquitaine.

NOUVEAU

Au cœur du Forum des Idées, le **Village international** espace privilégié d'échanges entre exposants et visiteurs invitera, à un voyage autour de vignobles du monde : cap sur l'Espagne, la Hongrie, la Tunisie ou encore l'Afrique du Sud... Au programme : dégustations et conférences sur les marchés vitivinicoles des pays exposants.

VINITECH-SIFEL EN BREF

65 000 m² de surface d'exposition occupés par 850 exposants

20 % d'équipementiers internationaux

Plus de 45 000 visiteurs attendus, dont 15 % de visiteurs en provenance de 70 pays

Un rendez-vous incontournable pour 8 exposants sur 10 et 9 visiteurs sur 10 (84% de taux de satisfaction pour les exposants et 97% pour les visiteurs selon l'étude CODHA réalisée à l'issue de l'édition 2014 pour VINITECH SIFEL).

www.vinitech-sifel.com

CONTACTS PRESSE

Agence Passerelles

Barbara Lucido & Isabelle Latour-Gervais

Tél : 05 56 20 66 77 / 06 72 23 01 21 / 06 62 63 95 33

Email : vinitech-sifel@passerelles.com

Congrès et Expositions de Bordeaux

Marie-Sol Fournier & Elodie Campello

Tél : 05 56 11 99 43 / 32

Email : presse@bordeaux-expo.com

3 QUESTIONS A...

Delphine Demade, Directrice du Salon VINITECH-SIFEL



« Développer de nouvelles synergies, renforcer la place de VINITECH-SIFEL comme plateforme d'affaires internationale de référence. »

En 2016, VINITECH-SIFEL arbore une nouvelle identité visuelle et réorganise l'offre exposée : la 20e édition marque donc un nouveau cap ?

C'est en effet, une nouvelle étape dans la dynamique de la biennale. En tant que référent mondial, VINITECH-SIFEL a toujours su se réinventer pour apporter les réponses les plus pertinentes aux préoccupations des professionnels des filières vitivinicole, arboricole et maraîchère. Celles-ci connaissent des mutations constantes, en matière de technologie, de législation et d'exigence de qualité des consommateurs, auxquelles elles doivent s'adapter pour continuer leur développement.

C'est pourquoi cette nouvelle édition aura pour fil rouge les synergies, avec 40 % de l'offre de matériel et de services et 40 % des conférences dédiés à la fois aux filières vitivinicole, fruits et légumes. Dans cet esprit de transversalité, nous répartirons l'offre pour l'arboriculture et le maraîchage sur l'ensemble des pôles, au lieu d'un seul pôle spécifique et nous mettrons en place un parcours de visite « fruits et légumes » à destination des professionnels concernés. Valorisation des produits, meilleure identification des acteurs et meilleure lisibilité de l'offre, tels sont nos objectifs affichés avec cette nouvelle organisation de l'exposition. Les visiteurs retrouveront bien entendu ce qui fait l'ADN de VINITECH-SIFEL : l'innovation - notamment avec les Trophées de l'Innovation du salon et le Trophée Oenovation® en partenariat avec la Technopole Bordeaux Montesquieu ou le Grand Prix Innovation et Développement porté par l'Académie Amorim - ainsi que le partage des savoirs, avec une quarantaine de conférences au sein du Forum des Idées. Le nouveau logo de VINITECH-SIFEL symbolise à la fois cette vitalité des filières et les multiples connexions entre les réseaux professionnels suscitées par le salon.

Parce que notre ambition est d'accompagner les filières et avec une volonté d'être en constante adaptation avec les attentes de nos publics, nous accueillerons pour la première fois et en partenariat avec le cluster Atlanpack un nouveau rendez-vous : le colloque Vinipack, autour du packaging des vins et des spiritueux.



Comment VINITECH-SIFEL confortera-t-il cette année son statut de rendez-vous business incontournable ?

Avec 850 exposants français et étrangers et 1 200 marques présentées, VINITECH-SIFEL proposera à nouveau une offre mondiale remarquable. Notre objectif est de présenter la palette d'équipements, de solutions et de services la plus représentative du marché actuel, tout en facilitant la rencontre entre les constructeurs et les professionnels des trois filières qui ont des projets d'investissement. C'est pourquoi, cette année, nous développerons les approches thématiques avec notamment un guide sur la thématique bio, pour une lecture spécifique du salon sous cet angle. Les producteurs certifiés, en conversion ou en passe de franchir le pas, y retrouveront exposé l'ensemble de l'offre compatible avec la production en bio et des conférences destinées à cette culture.

Un nouvel espace de démonstration, le Techno Show, permettra également aux exposants de valoriser leur matériel en fonctionnement. Enfin, nous reconduirons la convention d'affaires internationale Business Meetings : ces rendez-vous B to B proposés gratuitement aux entreprises en quête de partenaires, de fournisseurs, de distributeurs ou encore de solutions export rencontrent depuis leur création en 2012 une forte adhésion des professionnels.



La dimension internationale est depuis toujours un des fondamentaux de VINITECH-SIFEL : quelles sont les orientations pour 2016 ?

Nos objectifs restent élevés, avec 20 % d'exposants étrangers, représentant tous les secteurs du marché international et 15 % de visiteurs en provenance de plus de 70 pays. Pour cela, nous menons depuis plusieurs années, une stratégie de promotion active grâce à un réseau d'une quarantaine de délégués internationaux présents dans les pays à fort potentiel vitivinicole, fruitier ou maraîcher. Cette année, nous avons renforcé ce travail de recrutement à destination du grand export, en ciblant de nouveaux marchés aux Etats-Unis, au Canada, en Asie ainsi qu'en Amérique du Sud et en Afrique du Sud. Dans chaque pays, nous privilégions la qualité des contacts en prospectant les acheteurs stratégiques : décideurs des interprofessions, grands industriels ou propriétaires terriens, etc. A ces visiteurs étrangers, toujours plus nombreux, nous proposerons un programme de rendez-vous d'affaires et de visites techniques à la carte dans les grands châteaux de la région.

UNE OFFRE RICHE ET TRANSVERSALE AU SERVICE DE LA PRODUCTION DES TERROIRS

En phase avec l'évolution des filières, VINITECH-SIFEL 2016 sera placé sous le signe de la transversalité

4 pôles pour découvrir toutes les nouveautés des filières vitivinicole, fruitière et légumière :



Pôle Techniques Culturelles (21 500 m²)

- Matériel de traction
- Matériel de travail et d'entretien du sol
- Matériel pour pépinières et plantations
- Matériel d'apport de matières fertilisantes
- Traitement phytosanitaire
- Matériel pour la taille et l'entretien des vignes
- Matériel de vendange
- Produits phytosanitaires, fertilisants



Pôle Equipements de caves et de chais (24 000 m²)

- Matériel de transport, de réception et de traitement de la vendange
- Cuves de vinification et de stockage
- Appareils d'analyse et équipements de laboratoire
- Energie, environnement, hygiène
- Logistique et maintenance



Pôle Embouteillage et Conditionnement (13 500 m²)

- Ligne d'embouteillage
- Bouteilles, bouchons, étiquettes
- Communication & publicité
- Services



Pôle Services (4 000 m²)

- Conseils financiers
- Conseils juridiques
- Conseils en assurance
- Conseils en environnement (énergies renouvelables, économies d'énergie...)
- Conseils en marketing et en communication
- Conseils en informatique
- Formation et information

NOUVEAU

« Fruits et Légumes » : suivez le guide !

Un parcours de visite « Fruits et Légumes » permettra aux professionnels de ces deux filières d'optimiser leur visite. Ils trouveront à l'entrée du salon un guide rassemblant l'intégralité des exposants concernés (85), constructeurs et prestataires de service. Dans les allées, une signalétique spécifique facilitera l'identification de cette offre.

LES INEDITS DE VINITECH-SIFEL 2016

En 2016, VINITECH-SIFEL propose de nouveaux rendez-vous, tant pour le secteur vitivinicole que pour celui des cultures arboricoles et maraîchères. Tour d'horizon des principaux inédits de la 20e édition.

1. PARCOURS BIO, le guide pour visiter le salon en mode bio

D'année en année, l'agriculture biologique gagne du terrain dans les vignes, les vergers et les champs. Pour répondre aux attentes spécifiques de ces producteurs, qu'ils soient déjà certifiés, en conversion ou qu'ils projettent de passer au bio, VINITECH-SIFEL lance PARCOURS BIO, un guide pratique, réalisé en partenariat avec le magazine BIOFIL, le Syndicat des vins bio d'Aquitaine, de la Chambre d'agriculture de Gironde et la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques de la Nouvelle Aquitaine.

Dans ce guide distribué à l'entrée du salon, les visiteurs retrouveront :

L'**ensemble de l'offre du salon** compatible avec la culture bio (matériel et produits adaptés pour la production et la transformation, conseils...). Constituée par un comité d'experts afin de garantir la conformité des exposants au bio, cette liste s'organise par grandes thématiques : le travail du sol, le bio contrôle, les fertilisants, la sélection des plantes, la pulvérisation, la transformation des produits ou encore les emballages.

Le **programme des conférences** sur le bio

Un **panorama du marché** de l'agriculture bio

CHIFFRES CLES² DU BIO EN FRANCE : UNE CROISSANCE RECORD !

Au 30 juin 2016 et évolution par rapport à fin 2015 :

1,57 millions d'hectares au total (+ 15 %) soit + de 5,8 % du territoire agricole

31 880 fermes engagées en bio (+ 10,4 %)

Un marché estimé à **6,9 milliards d'euros** à fin 2016 (+ 20 %)

Plus de **70 000 emplois** dans les fermes

Les 3 filières en 2015 :

Légumes frais : 18 789 ha (certifiés et en conversion), soit 4,9 % de la surface cultivée totale (+ 6 % par rapport à 2014)

Fruits : 32 141 ha soit 11 % de la surface cultivée totale (+ 16,6 % par rapport à 2014)

Vigne : 71 439 ha soit 8 % surface cultivée totale (+ 9,1 % par rapport à 2014)

La consommation en 2015 :

Près de **9 Français sur 10 ont consommé du bio** (au moins une fois par mois pour 65 % d'entre eux)

76 % des produits bio consommés en France sont « **made in France** »



Retrouvez un entretien avec Florent GUHL, Directeur de l'Agence BIO sur la page suivante

² Source : Agence BIO/OC, Agreste 2015

La Bio en 2016 : un marché qui bat des records

ENTRETIEN AVEC FLORENT GUHL, DIRECTEUR DE L'AGENCE BIO³

En 2015, la Bio a connu un essor sans précédent.

Qu'en sera-t-il de 2016 ?

F.G. : Cette dynamique, enclenchée depuis 2 ans, se renforce encore en 2016. Au 1er semestre de cette année, ce sont près de 3 900 producteurs, toutes filières confondues, qui sont passés en bio. Ce qui représente déjà une hausse de plus de 10 % par rapport à fin 2015 ! Le rythme des conversions devrait continuer à s'accélérer car de nombreux producteurs travaillent déjà avec des méthodes de production proches de celles de l'agriculture biologique. Il n'y a pas deux mondes, la bio et la non-bio, mais plutôt un continuum de pratiques intéressantes. La prise de conscience des producteurs ne peut se faire que par ce cheminement progressif.

Du côté des consommateurs, la demande en bio explose-t-elle également ?

F.G. : En effet, en 2015 les chiffres n'ont jamais été aussi élevés : 89 % des Français consomment désormais du bio, contre 60 % il y a 3 ans ! La consommation a grimpé de 20 % en un an, avec un marché estimé à 6,9 milliards d'euros à fin 2016. Le bio a aussi gagné du terrain dans la restauration collective : fin 2015, 58 % de ce secteur proposait des produits bio dans leurs repas, contre 46 % en 2011. C'est dans la restauration scolaire que l'offre bio est la plus importante, avec 75 % des établissements concernés.

Qu'est-ce qui motive les producteurs à s'engager en bio ?

F.G. : La hausse de la consommation et la rémunération, meilleure que dans l'agriculture conventionnelle, sont les deux principaux moteurs. Passer en bio, c'est en effet la garantie de prix de vente plus élevés et plus stables. Cela tient notamment à la spécificité de la distribution des produits bio, où la part de marché des magasins spécialisés bio et de la vente directe est plus importante que celle des grandes surfaces alimentaires. C'est particulièrement vrai pour les filières de fruits et des vins où la vente directe à l'exploitation est ainsi beaucoup plus importante que dans la viticulture conventionnelle. Les aides de l'Etat et des collectivités, pour la conversion et le maintien, sont aussi des éléments déclencheurs.

A l'inverse, qu'est-ce qui peut les freiner ?

F.G. : La différence de rendement est le principal frein. La plus forte mécanisation, du fait de la réduction d'intrants, et les besoins plus importants en main-d'œuvre génèrent des coûts qui affectent

la rentabilité. Sur certains aspects, comme la mécanisation, il y a toutefois des espoirs de gain d'échelle.

Comment évoluent les filières des fruits et des légumes bio ?

F.G. : Chacune a son propre rythme de développement. La filière leader du bio en France, comme dans de nombreux pays, est celle des fruits. C'est d'ailleurs souvent le produit d'entrée dans le bio pour les consommateurs, qu'il s'agisse des ménages ou de la restauration collective. La part du bio dans cette filière représente près de 17 % de la surface totale cultivée alors que la moyenne, toutes filières confondues, est de 5,8 %. L'Occitanie et la Nouvelle-Aquitaine représentent à elles deux 40 % de la production. A l'inverse, les légumes frais bio pèsent encore trop peu : seulement 4,9 % de la surface agricole utile de la filière, soit 18 000 ha dont près de 4 000 ha en Bretagne, la région phare.

Qu'en est-il des vins bio ?

F.G. : Cette filière fait toujours preuve d'une très belle dynamique, sans toutefois égaler les records de conversions, de 20 % de hausse par an, enregistrés entre 2008 et 2011. Au 1er septembre 2016, on recense 323 nouveaux viticulteurs engagés en bio, soit 42 % de plus qu'en 2015 sur la même période ! A noter que dans chacun des 5 départements phares du vin bio, à savoir dans l'ordre le Vaucluse, la Gironde, le Gard, l'Hérault et l'Aude, plus de 5 000 ha de vignes sont cultivées en bio. Phénomène assez nouveau, les vins classés AOP ou AOC sont de plus en plus présents dans les rayons des vins bios. Certains châteaux prestigieux ont déjà passé tout ou une partie de leur production en bio.

A l'image des vins dits conventionnels, les vins bio français sont-ils appréciés à l'étranger ?

F.G. : Ils ont représentés en 2015 les deux-tiers des exportations françaises de produits bio en valeur. Près de la moitié de la production bio de vins, soit 46 %, a ainsi été vendue à l'étranger. L'export est donc un vrai enjeu pour cette filière, d'autant que 84 % des surfaces viticoles cultivées en bio dans le monde sont situées en Europe, principalement dans 3 pays : l'Italie, la France et l'Espagne. En valeur, le marché français est en tête, devant l'Allemagne puis les Etats-Unis. Le marché international des vins bio est en plein développement, même si pour le moment le marché asiatique reste anecdotique.

³Source : Agence BIO / OC, Agreste 2015

2. Espace de démonstration Techno Show : l'innovation en action !

Qu'il s'agisse de démonstrations de machines innovantes en situation (avec obstacles, rangs de vignes reconstitués, etc.) ou d'essais de conduite par les visiteurs : l'espace de démonstration Techno Show promet d'être l'attraction phare du salon ! Aménagé en intérieur sous le Hall 2, à proximité du Pôle Techniques Culturelles, il offrira au matériel proposé par les exposants une vitrine dynamique de 3 000 m².

Programme des animations et des démonstrations disponible dès le mois d'octobre sur le site vinitech-sifel.com

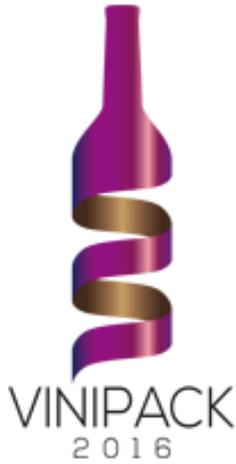
3. Espace Wine and Spirits Profiling : l'analyse sensorielle des vins et spiritueux en mode dégustation

Comment définir le profil et la qualité aromatiques des vins et Cognac ? Quelle est l'influence d'un itinéraire de vinification sur le profil organoleptique du vin ? Comment amplifier des notes de poivre ou de fruits rouges dans un vin ? Quelle est la palette aromatique du cognac ? Quel sera le profil sensoriel des cépages de demain ?... autant de thématiques originales sur la perception sensorielle et le profil aromatique des vins et spiritueux que les visiteurs pourront découvrir et approfondir sur cet espace unique de dégustation situé Hall 3. Chaque jour, 5 dégustations d'une durée de 1 h seront organisées.

Proposé en association avec l'Institut français de la vigne et du vin, le Bureau national interprofessionnel du Cognac et Bordeaux Sciences Agro, cet espace permettra de faire découvrir les bénéfices de la recherche sur les arômes réalisée par ces trois organismes.



4. Colloque Vinipack : l'innovation marketing et packaging pour le vin en questions



Créatif, informatif, connecté, écoresponsable..., facteur de différenciation et de création de valeur de plus en plus déterminant pour la vente des vins, le packaging fera salon le **mercredi 30 novembre** avec le **colloque VINIPACK**, organisé par le cluster ATLANPACK, le réseau des fabricants d'emballage de la région Nouvelle Aquitaine, en partenariat avec VINITECH-SIFEL et le cluster INNO'VIN. Cette **rencontre professionnelle** permettra aux acteurs du vin (négociants, metteurs en marché, vendeurs directs...) de s'informer, d'échanger et de développer des partenariats avec les acteurs de la filière.

Près de 150 professionnels sont attendus à ce grand rendez-vous du packaging.

La journée du mercredi dédiée aux échanges entre professionnels

Cette journée s'articulera autour de 2 conférences et de 2 tables-rondes pour aborder toutes les facettes d'une thématique d'actualité : l'innovation packaging au service de la création de valeur pour le vin. Au programme de ces temps forts, durant lesquels interviendront des experts du marketing, du design, du conditionnement, de l'étiquette, de la mise en marché ou encore de l'international :

Le **décryptage des innovations internationales** (conférence organisée par l'Institut National du Design Packaging – INDP)

Le **décor, l'habillage et l'étiquette de la bouteille** au service de la différenciation (conférence organisée par ATLANPACK)

La **création de valeur** perçue par le **packaging** (table-ronde animée par l'INDP)

Le **packaging comme support du digital enrichi** au service de l'information du consommateur (table-ronde animée par INNO'VIN)

Coup de projecteur sur l'emballage

Parce que le packaging est d'abord une histoire de regard, une exposition de 10 vitrines, accessible à tous les visiteurs de VINITECH-SIFEL, présentera le savoir-faire de professionnels de la filière. Des modèles de verrerie les plus design aux étiquettes les plus créatives, en passant par les coffrets en bois, les bag-in-box, les bouchons ou encore les systèmes anti-contrefaçon : le packaging s'exposera dans toute sa créativité et sa technicité.

Inscription payante pour le colloque sur www.vinipack.net

VINITECH-SIFEL : VECTEUR D'INNOVATION !

« Innover, ce n'est pas avoir une nouvelle idée mais arrêter d'avoir une vieille idée »

Edwin Herbert Land, inventeur et physicien américain (1909-1991) à l'origine du procédé photographique Polaroid

Depuis sa création en 1977, VINITECH-SIFEL a pour ambition d'être la référence nationale et internationale en matière d'innovation technologique, technique et scientifique des filières qu'elle représente. Reflet d'une agriculture qui bouge et qui s'adapte à de nouvelles problématiques environnementales et économiques, la biennale lèvera le rideau sur de nombreuses nouveautés dans le monde de la vigne et du vin comme dans les filières arboricole et maraîchère. Cette vocation prospective s'illustrera aussi à travers les concours, dont les Trophées de l'Innovation et le Trophée de l'Oenovation®, destinés à récompenser et soutenir les projets qui dessineront l'avenir de ces filières.

L'innovation à 360° avec l'espace « Innovation et Nouveautés » !

Les dernières avancées, toutes filières confondues, dont les produits primés aux **Trophées de l'Innovation** seront à découvrir dans cet espace au cœur du **Forum des Idées**. Constitué de cartels et images explicatives, ce panorama permettra aux investisseurs potentiels ainsi qu'à tous les professionnels qui souhaitent améliorer leur productivité, d'appréhender en une seule visite l'ensemble des solutions primées cette année lors des concours, ainsi que de nombreuses nouveautés proposées par les exposants.



20^{ème} Trophées de l'Innovation : le succès de l'exigence

Evènement majeur organisé par VINITECH-SIFEL, les Trophées de l'Innovation récompensent les produits, les techniques et les process les plus innovants du monde de la vigne et du vin ainsi que du secteur des fruits et légumes. Cette année encore, ce concours a rencontré un véritable succès avec pas moins de 57 dossiers qui ont ainsi été examinés par le Comité Scientifique et Technique de VINITECH-SIFEL. Le vendredi 2 septembre dernier, 21 distinctions ont été décernées : 1 Prix Spécial du Jury, 2 Trophées d'Or, 3 Trophées d'Argent, 4 Trophées de Bronze et 11 citations.

TROPHEES INNOVATION

La vitrine de l'innovation des filières

Plébiscité par les entreprises au national et à l'international, les Trophées de l'Innovation illustrent le fort potentiel des filières à inventer pour produire, non seulement plus mais mieux.

Selon les deux présidents du Comité Scientifique et Technique de VINITECH-SIFEL, Jean-Luc Berger, expert OIV et ancien Directeur Technique national de l'IFV et Pierre Gaillard, Directeur du Cifef (création variété fraise) en charge de la coordination de la R&D fruits et légumes pour le compte de Propulso: « L'innovation doit permettre de concilier toutes les performances: qualitatives, environnementales mais aussi économiques et sociales. Elle joue un rôle déterminant pour l'avenir de nos filières maraichère, arboricole et viticole car elle est le moteur d'une agriculture durable. Ces 20^e Trophées de l'Innovation confirment cet engagement des filières, avec notamment le développement d'innovations s'appuyant sur l'agro-écologie, les techniques de précision et la compétitivité. »

TROPHEES INNOVATION

Tendances 2016 : 4 axes d'innovation

De ce palmarès 2016 qui salue l'inventivité, la pertinence et la qualité des équipements, techniques et process présentés, se dégagent 4 grandes tendances :

1. **L'agroécologie, illustrée par :**

- **le procédé BioPose**, un système de pose au moyen de drones de solutions de lutte biologique contre le Carpocapse de la châtaigne, présenté par Invenio, centre d'expérimentation des producteurs de Fruits et Légumes de la Nouvelle-Aquitaine (Prix spécial du Jury). Cette solution technique innovante permet de poser grâce à des drones des diffuseurs de confusion sexuelle sur les arbres à grands volumes, en particulier dans les vergers de châtaigniers pour lesquels la lutte contre le carpocapse est nécessaire. Le diffuseur d'hormone, de la forme d'un anneau souple, est ainsi positionné dans le tiers supérieur des arbres, condition sinequanone pour optimiser son efficacité. Le procédé global de lutte est en cours de finalisation pour un transfert vers les producteurs d'ici 2 à 3 ans. Il permettra ainsi à la profession d'assurer une protection de son verger à 100 % en lutte biologique en complément de l'utilisation de l'auxiliaire *Torynus* utilisé contre le *Cynips*, autre ravageur pénalisant pour la production de châtaignes. Ce procédé laisse augurer d'autres applications basées sur une démarche similaire.
- **Ted**, un robot enjambeur viticole électrique, présenté par la société Naïo Technologies (Trophée d'argent). Cet équipement permettra d'assister le viticulteur dans ses différentes tâches, avec en première application le désherbage mécanique, puis à venir la tonte, l'épamprage, la pulvérisation ainsi que la collecte des données. Une innovation remarquable même si, a souligné le jury, le chargement des batteries et le déplacement entre deux parcelles restent encore à améliorer.

2. Les techniques de précision, avec :

- **Winflow**, un débitmètre connecté pour la gestion de l'irrigation, mis au point par la société ITK (Trophée d'argent). Cet équipement permet de relever facilement à distance les volumes d'eau réellement utilisés. Associé à un module de communication à bas débit, il permet la remontée d'informations vers un site de supervision.
- **Earn**, un dispositif d'estimation automatique du rendement de la vigne par imagerie embarquée, développé par Aquitaine Science Transfert (Trophée de bronze). Il s'agit d'un système d'acquisition d'images, associé à un logiciel et à un système de géolocalisation qui mesure le rendement grâce au comptage du nombre de baies visualisées par mètre linéaire.
- **Fokal**, une console de contrôle, de supervision et de traçabilité en cave, mise au point par la société KELZYD (Trophée de bronze). Dotée d'une hyperconnectivité, elle permet de commander, surveiller et tracer toutes sortes de dispositifs utilisés pour les opérations de vinification (assemblage, soutirage...)
- **Lambox**, une solution nomade de supervision et de pilotage de la vinification, développée par la société Lamouroux (Trophée de bronze). Il s'agit d'un serveur web embarqué, auquel un terminal standard de type smartphone ou tablette peut se connecter, qui permet de mettre en relation les équipements (capteurs, actionneurs) avec les utilisateurs pour les piloter mais aussi de tracer les événements et les actions techniques dans la cave. La société Lamouroux associe une gamme de dispositifs connectés et une alimentation en énergie autonome et originale.

3. La compétitivité, renforcée par :

- **BM 116**, une machine haute cadence à préparer les porte-greffes de la vigne, proposée par la société BM Emballage (Trophée d'or). Traditionnellement réalisé à la main, ce travail est lent, répétitif et générateur de tendinites pour les opérateurs. La machine, équipée d'un écran tactile pour entrer les différents paramètres, va permettre d'augmenter la cadence (7 à 10 fois supérieure à celle d'une personne seule), de diminuer les troubles musculo-squelettiques et pour finir d'améliorer la consommation de matière première par une évaluation de la position optimale de la coupe.
- **Top Tube**, une réponse automatisable pour la mise à niveau du vin lors du stockage en cuve, présentée par la société PARSEC (Trophée de bronze). Ce système repose sur la compensation de la cuve par gaz inerte (azote) à l'aide d'une chambre de compensation (tube en inox). Il permet de réduire la surveillance des cuves ainsi que l'ouillage et le soutirage en cas de changement de volume, limitant ainsi les manutentions et les transvasages du vin.

4. L'amélioration de la qualité du vin, confortée par :

- **NDTech**, une technologie de pointe au service de la lutte contre le TCA (trichloroanisole) à l'origine du goût de bouchon, proposée par la société AMORIM France (Trophée d'or). Ce process, basé sur une analyse chromatographique rapide, permet de fournir des bouchons garantis individuellement avec une teneur en TCA relargable, c'est-à-dire inférieure à la limite de détection de 0,5 ng/l. Cette innovation de tout premier plan représente une grande avancée pour la production de bouchons de liège sans TCA.
- **GAI MLE**, une machine d'embouteillage à tirage isobarométrique, proposée par la société GAI France (Trophée d'argent). Ses becs spécifiques UNICA permettent une grande précision de remplissage pour les vins tranquilles et effervescents et une diminution efficace de l'apport en oxygène dissout, au tirage. Ces nouveaux becs représentent une innovation importante pour la qualité du vin pour le consommateur car ils permettent d'améliorer la régularité des vins d'un même lot lors de la mise en bouteille et de leur conservation.

PALMARES DES TROPHEES DE L'INNOVATION 2016

Prix Spécial du Jury

Catégorie : Fruits & Légumes

INVENIO

Biopose : Pose par drone de solutions de lutte biologique contre le carpocapse de la châtaigne
33883 Villenave d'Ornon / Mail : s.cavaignac@invenio-fl.fr

Trophée d'Or

Catégorie : Vigne et vin

AMORIM France

NDTech, une technologie au service de la lutte contre le TCA
33320 Eysines / Mail : dpajeau.afr@amorim.com

Catégorie : Techniques culturales

BM EMBALLAGE

BM116, une machine haute cadence à préparer les porte-greffes de vigne
31250 Revel / Mail : nauriol@sferebm.com

Trophée d'Argent

Catégorie : Vigne et vin

GAI France

GAI MLE, une machine d'embouteillage à tirage isobarométrique à l'aide de becs diminuant les apports d'oxygène
83340 Le Cannet des Maures / Mail : contact@gaifrance.fr

Catégorie : Techniques culturales

ITK

Winflow, un débitmètre connecté pour la gestion de l'irrigation
34830 Clapiers / Mail : cyrielle.pinelli@itk.fr

NAIO TECHNOLOGIES

Ted, un robot enjambeur viticole électrique
31520 Ramonville Saint-Agne / Mail : contact@naio-technologies.com

Trophée de Bronze

Catégorie : Techniques culturales

AQUITAINE SCIENCE TRANSFERT

EARN, estimation automatique du rendement de la vigne par imagerie embarquée
33450 Talence / Mail : c.massus@ast-innovations.com

Catégorie : Vigne et vin

KELZVD

FOKAL, une console pour contrôles, supervision et traçabilité en cave
51100 Reims / Mail : contact@kelzyd.com

LAMOUREUX

Lambox, une solution nomade de supervision et de pilotage à la cave
33750 Beychac et Caillau / Mail : jean.harpin@lamouroux.com

PARSEC

TopTube, une réponse automatisée au ouillage
33640 Martillac / Mail : mdebasquiat@parsecsl.net

CITATIONS TROPHEES DE L'INNOVATION 2016

Catégorie : Vigne et vin

BUCHER VASLIN - LAFFORT

Procédé flavy vegecoll : collage en ligne des vins rouges et rosés
49290 Chalonnes sur Loire / Mail : commercial@buchervaslin.com
33072 Bordeaux Cedex / Mail : gwenaelle.debelmas@laffort.com

CORK SUPPLY

DS100+ : garantie de bouchon sans contaminants
Portugal / Mail : acardoso@corksupply.pt

DIEMME

Open grape : système de foulage plus efficace
Italie / Mail : savini@diemme-enologia.com

GD INDUSTRIE

Coffret pneumatique de gestion automatique des gardes vins
33562 Carbon-Blanc / Mail : gd-industries@wanadoo.fr

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

IONYSWFtm levure acidifiante pour rééquilibrer les vendanges de maturité avancée
51201 Epernay / Mail : cvicet@ioc.eu.com

PARSEC

Air Mixing M.I.® : système automatisé de remontage au gaz
33640 Martillac / Mail : mdebasquiat@parsecsrl.net

PARSEC

APHROMATE : pilotage des fermentations et prise de mousse en cuves closes
33640 Martillac / Mail : mdebasquiat@parsecsrl.net

PERA-PELLENC

SMART PRESS : nouvelle gamme de presseoirs pneumatiques à haut rendement
34510 Florensac / Mail : s.cottenceau@pera.fr

STILL

iGo neo CX 20 : chariot préparateur de commande à capacités cognitives
77716 Marne-la-Vallée / Mail : lise.gerbet@still-fr.com

Catégorie : Techniques culturelles

PELLENC

Concept de cabine "safe cab" pour améliorer la sécurité de l'utilisateur
84122 Pertuis / Mail : c.grisolle@pellenc.com

TRAKTORENWERK LINDNER

Lintrac 90 : un tracteur pour cultures spécialisées confortable et de grande maniabilité
Autriche / Mail : olivier.laurent@lindner-traktoren.at

Un tremplin marketing et commercial pour soutenir les entreprises innovantes

Marque de reconnaissance de la profession pour des projets appliqués, les Trophées agissent comme un véritable accélérateur de notoriété et d'activité pour les entreprises primées. « La force de ce concours est de permettre à une start-up ou à une petite PME de bénéficier de la même aura médiatique qu'un grand constructeur français ou international, avec des conséquences réelles sur leur développement » souligne Pierre Gaillard, directeur d'Invenio, le centre de recherche d'expérimentation de la filière fruits et légumes d'Aquitaine.

A chaque édition, les témoignages des précédents lauréats confirment le bénéfice des retombées de ces récompenses :

Jacques Servoles, directeur du département machines à vendanger, viticulture et matériel de chai de PELLENC SA (84)

Catégorie Techniques Culturelles, Trophée d'or 2014 pour le système de direction Easy Turn pour machine à vendanger.

« Nous participons chaque année aux Trophées de l'Innovation car c'est un moyen très efficace de gagner en visibilité : toute récompense génère

de nombreuses retombées dans la presse, dès l'annonce du palmarès en septembre et jusqu'à plusieurs mois après le salon. »

Dominique Souslikoff, gérant de la société Souslikoff & Cie (33)

Catégorie Fruits et légumes, Trophée d'or 2014 pour le porte-outil interceps pour verger Guidalex.

« Grâce à ce Trophée d'Or, nous avons pu faire connaître rapidement et efficacement notre nouvelle orientation, avec une gamme d'équipements non plus seulement destinée à la viticulture mais aussi à l'arboriculture. Cette

médiatisation sur le salon a permis de réaliser très rapidement des démonstrations chez les producteurs de fruits du grand Sud-Ouest et de déboucher sur des ventes. »



Les Trophées de l'Innovation en bref

3 catégories :	Techniques Culturelles, Vigne et Vin, Fruits et Légumes
5 niveaux de récompenses :	Le Prix spécial du Jury (avec une dotation de 5 000 euros pour l'entreprise lauréate), Les Trophées d'or, d'argent et de bronze (pour chaque catégorie) et les citations
3 dates-clés :	15 juin : clôture des candidatures 5 septembre : annonce du palmarès 30 novembre : Remise des Trophées aux lauréats lors de la soirée officielle de VINITECH-SIFEL

TROPHÉES INNOVATION

Un jury de 40 experts français et internationaux

La sélection des meilleures innovations est réalisée par le Comité scientifique et technique de VINITECH-SIFEL, co-présidé par Jean-Luc Berger et Pierre Gaillard. Cette instance a réuni cette année un jury pluridisciplinaire, composé de 40 experts reconnus par la profession : enseignants-chercheurs, ingénieurs d'instituts techniques, ingénieurs de Chambres d'agriculture, représentants des filières, etc. Parmi ces spécialistes figurent également des experts allemands, suisses, italiens, espagnols ou encore portugais.

TROPHÉES INNOVATION

Des critères de sélection rigoureux

Pour se prononcer sur les innovations en lice, le jury se réfère à une grille de critères précis : l'originalité, l'intérêt pour l'utilisateur, l'intérêt technique et économique, l'impact environnemental, la sécurité pour l'utilisateur ou encore l'ergonomie sont ainsi examinés avec soin. Chaque dossier est soumis à l'évaluation de 3 experts, sous la direction d'un expert référent. Pour rendre son verdict, le jury dispose de deux mois et demi durant lesquels chaque membre procède à de nombreuses vérifications : visites de l'entreprise candidate, tests du matériel, consultations d'experts ressource, etc.

11^{ème} Trophée Oenovation : Encourager les jeunes créateurs d'entreprises de la filière vitivinicole

Créé en 2001 par la Technopole Bordeaux Montesquieu et organisé en partenariat avec VINITECH-SIFEL, le Trophée Oenovation® est aujourd'hui encore un concours unique en son genre en France : sa vocation est d'encourager l'innovation des jeunes créateurs d'entreprises dans les produits et les services destinés à la filière vitivinicole.

Pour soutenir et promouvoir ces projets novateurs, portés par des créateurs ou des entreprises de moins de 4 ans, la 11^e édition du Trophée de l'Oenovation permettra à l'entreprise lauréate de bénéficier d'une dotation globale valorisée à hauteur de 37 000 euros, comprenant notamment des accompagnements en matière de conseils juridiques, de marketing et de stratégie commerciale. Ces deux entreprises primées se verront également offrir un stand sur le salon. Par ailleurs, pour favoriser le développement du projet primé, la Technopole Bordeaux Montesquieu s'engage à proposer au lauréat un hébergement dans sa pépinière d'entreprises à Martillac (33). Six mois de loyer de ce bureau seront ainsi pris en charge par la Communauté de communes de Montesquieu.

3 projets innovants pour les vignes et les chais récompensés

Composé d'experts scientifiques, d'industriels, de producteurs du secteur vitivinicole, de négociants et d'acteurs du développement économique régional, le jury a rendu son verdict le 5 septembre dernier, avec deux lauréats ex-æquo et un coup de cœur du jury. La remise des prix aura lieu le mercredi 30 novembre, lors de la Soirée de Gala.

LES LAUREATS EX-AEQUO

TERRACLIMA – solution d'expertise agroclimatique de précision pour les parcelles de vigne

La société TerraClima propose un outil d'aide à la décision pour les viticulteurs grâce à un réseau de stations météo implanté au sein du vignoble et disposé en fonction des caractéristiques du terrain (altitude, pentes, orientations, etc.) Grâce à un modèle statistique très performant, TerraClima fournit des cartes climatiques à très hautes résolutions spatiales (jusqu'à 10 m), mises à jour toutes les 15 minutes sur une plateforme web. Cet outil permet ainsi de prévenir des risques de gel et des maladies et de mieux maîtriser la maturation des parcelles.

Contact : cyril.bonnefoy@terra-clima.com

D-INNOVATION : robinet innovant pour la dégustation de vin

La strat-up D-innovation développe depuis quelques mois un robinet de dégustation. Contrairement aux robinets traditionnels, il ne se bouche pas pendant les périodes de vinification (peaux, pépins, rafles dans la cuve) et permet de prélever des échantillons représentatifs de la cuve de façon pratique, rapide et fiable (pas de pollution de l'échantillon due à la rétention de vin dans le robinet). Sa conception est prévue pour être simple de fabrication, d'utilisation et d'entretien. L'entreprise est actuellement en cours de création.

Contact: robinet-a-canule@d-innovation.fr

Le coup de cœur :

OENOTROPIC - Préparation enzymatique destinée à la stabilisation protéique des vins blancs et rosés

En 2014, Sacha Baudoin se lance dans l'aventure Oenotropic à l'Île de la Réunion. A travers la valorisation de la biodiversité tropicale, ce projet ambitionne d'apporter une nouvelle solution aux professionnels de la filière vitivinicole pour conserver et exporter le vin blanc sans craindre l'apparition d'un trouble blanchâtre qui déprécie leur commercialisation. Oenotropic développe alors une solution naturelle pour limiter les pertes qualitatives et quantitatives lors du traitement préventif de l'instabilité protéique des vins blancs. Cette solution a de plus un impact environnemental positif en réduisant la quantité de bentonite usagée utilisée. Enfin, dans un concept d'économie circulaire, elle offre un débouché aux coproduits non valorisés des industries agroalimentaires de transformation des fruits tropicaux à la Réunion.

Contact: robinet-a-canule@d-innovation.fr

NOUVEAU

1^{er} Grand Prix Innovation & Développement de l'Académie Amorim

VINITECH-SIFEL accueillera la remise du « Grand Prix Innovation & Développement », créé en 2016 par l'Académie Amorim. Ce nouveau concours s'adresse aux jeunes entrepreneurs ayant réalisé concrètement un projet innovant autour du vin à destination du monde de la sommellerie, des cavistes, de la grande distribution ou encore du grand public. Différents domaines d'application sont concernés : la production, l'environnement, les technologies, la commercialisation mais aussi la communication et la culture.

Le comité de sélection « Grand Prix Innovation & Développement » est composé de personnalités du monde du vin et est présidé par Ophélie Neiman, auteure, journaliste et bloggeuse. Le jury décernera le prix d'un montant de 5 000 euros.

Ce nouveau soutien financier confirme l'ambition de l'Académie Amorim de favoriser l'émergence des prochaines grandes innovations autour du vin.

La remise du prix aura lieu le mercredi 30 novembre sur le salon

A propos de :

Constituée de personnalités du monde du vin, l'Académie Amorim délivre chaque année depuis 1992 un « Grand Prix Sciences et Recherche » à un travail universitaire scientifique, juridique, économique ou culturel touchant au vin.

A compter de 2016 l'institution met en place un « Grand Prix Création & Innovation » qui sera attribué tous les 2 ans en partenariat avec le salon Vinitech-Sifel.

Plus d'informations sur www.academie-amorim.com

UNE DIMENSION WORLDWIDE RENFORCEE

Avec 20 % d'exposants et 15 % de visiteurs du monde entier, VINITECH-SIFEL se positionne depuis plusieurs années parmi les plateformes internationales de référence pour les investissements d'avenir dans les filières de la vigne, du vin, des fruits et des légumes.

En 2016, cette orientation a été renforcée : élargissement de la cible de visiteurs aux investisseurs et acheteurs des pays les plus lointains, reconduction du service de rendez-vous B to B ciblés au sein des **Business Meetings**... Parallèlement le **Club international**, espace d'accueil des délégations et acheteurs internationaux, facilitera les prises de rendez-vous avec les acteurs étrangers du salon, exposants ou visiteurs. Enfin, VINITECH-SIFEL, c'est aussi deux rendez-vous au cœur des marchés à fort potentiel de développement, en Chine et en Argentine, sous la marque SITEVINITECH...

Cap sur le grand export

Emergence des pays en développement, croissance de la population mondiale : la carte des pays producteurs de vin et de fruits et légumes connaît depuis plusieurs années de sensibles modifications. Ainsi, en matière de production vinicole, si les leaders restent européens, avec en 2015 un trio de tête composé de l'Italie (49,5 millions d'hectolitres en 2015), de la France (47,5 millions d'hectolitres) et de l'Espagne (37,2 millions d'hectolitres)⁴, les vins dits du « Nouveau Monde » progressent significativement dans les échanges mondiaux.

De l'Afrique du Sud au Pérou et du Canada à la Corée du Sud

En phase avec l'évolution de ces marchés, VINITECH-SIFEL affiche cette année une nouvelle ambition : développer le visitorat étranger en ciblant, dans sa stratégie de promotion du salon, plus spécifiquement les marchés du grand export. En plus des grands producteurs déjà présents sur le salon, que sont la Chine, les Etats-Unis ou encore l'Australie, la Nouvelle-Zélande ou encore l'Argentine et le Chili, une quinzaine de pays à fort potentiel d'investissement ont été prospectés pour la première fois : en Afrique (Afrique du Sud, Cameroun, Ethiopie, Kenya, Madagascar...), en Asie (Corée du Sud, Azerbaïdjan) comme sur le continent américain (Canada, Pérou...).

Pour recruter ces visiteurs investisseurs (décideurs des interprofessions, grands industriels, propriétaires terriens, dirigeants de coopératives, élus...), les équipes de VINITECH-SIFEL s'appuie sur un réseau de professionnels (PROMOSALONS, INTERCO, EQUIPOTEAM, SERVICOM, ALSIL) qui déploient un important dispositif de promotion, avec une quarantaine de délégations sur les cinq continents.

Business Meetings : simplicité, efficacité et opportunités !

En 2016, la Convention d'affaires internationale change de nom et devient les « Business Meetings ».

Organisé en collaboration avec le réseau European Enterprise Network (EEN) et la CCI International Aquitaine, ce rendez-vous commercial conserve cependant tous les ingrédients qui ont fait son succès depuis sa création en 2012 : des opportunités de contact avec des décideurs-acheteurs français et du monde entier, des rendez-vous d'affaires sur mesure, des rencontres de 30 mn dans un espace confidentiel et convivial, un dispositif de sélection des partenaires potentiels (fournisseurs, distributeurs, importateurs...) et de prise de rendez-vous efficace via le site internet du salon, un service gratuit à disposition des visiteurs et exposants du salon.

En 2014, l'évènement a accueilli sur trois jours une cinquantaine de rendez-vous ciblés dont un tiers a débouché sur une intention commerciale. Fort de ce bilan satisfaisant, tant par la qualité des échanges que par la diversité des participants, avec une dizaine de pays représentés, les organisateurs ont renforcé cette année le dispositif de prospection auprès des fournisseurs nationaux et internationaux : la filière du packaging des vins sera ainsi particulièrement représentée.

Les vignobles du monde à l'honneur sur le Village International

Bolivie, Croatie, Espagne, Hongrie, Portugal, Roumanie, Tunisie ... sur le **Village International de VINITECH-SIFEL**, le vin se jouera de toutes les frontières ! Sur cet espace situé au cœur du salon, 9 pays ou régions viticoles, feront découvrir leurs vignobles. Parmi eux, des « poids lourds » comme l'Italie, l'Espagne, le Portugal (11^{ème} pays producteur mondial de vin en 2015) ou encore la Hongrie (13^e pays producteur).

Au programme de cette escale en direct dans les vignobles du monde : sur chaque stand, les représentants des filières vitivinicoles locales feront déguster les vins de leur pays. Des conférences de présentation des marchés du vin par pays seront parallèlement proposées, par les délégations présentes.

Salons SITEVINITECH : Un passeport privilégié pour les marchés de l'Asie et de l'Amérique du Sud

Se positionner comme carrefour international de référence sur les marchés des vins et spiritueux à forte croissance, tel est l'objectif de la marque SITEVINITECH, lancée en 2012 en partenariat avec Comexposium, organisateur du salon SITEVI à Montpellier. Réunissant les savoir-faire des deux manifestations françaises leaders dans les filières vitivinicole, arboricole et maraîchère, les salons professionnels SITEVINITECH se tiennent depuis 4 ans dans deux pays clés sur la carte des nations productrices de vin émergentes : la Chine avec un rendez-vous annuel et l'Argentine avec une biennale.

Combinant une offre internationale d'équipements et de services complète, un programme de conférences de haut niveau et des rendez-vous business propices aux échanges entre les constructeurs présents et les marchés locaux, ces salons rencontrent dans ces deux pays un véritable succès et s'affirment, grâce à un visitorat professionnel ciblé et en constante progression, comme un rendez-vous stratégique pour les acteurs de la filière vitivinicole.

SITEVINITECH CHINE 2016 (5^e édition)

Du **30 mai au 1er juin 2016 à Penglai** (province de Shandong, première région viticole chinoise).

Chiffres clés :

- près de 100 exposants issus de 23 pays
- 6 593 visiteurs professionnels

Prochain rendez-vous en 2017.

SITEVINITECH ARGENTINE 2016 (3^e édition)

Du **27 au 29 octobre 2016 à Mendoza** (première région agricole d'Argentine).

Chiffres clés :

- Plus de 200 exposants internationaux attendus
- Plus de 13 000 visiteurs professionnels attendus
- 17 000 m² d'exposition

UNE PLATEFORME D'INFORMATION ET D'ÉCHANGES POUR PRÉPARER L'AVENIR

Dans un monde agricole en constante évolution scientifique, technologique et réglementaire, VINITECH-SIFEL réservera cette année encore, une place privilégiée à la diffusion des savoirs et aux échanges entre les professionnels des filières vitivinicole, arboricole et maraîchère.

Le Forum des Idées : Plus de 40 conférences et débats dans l'actualité

Informé sur les évolutions des techniques et de la réglementation, ouvrir des pistes de réflexion, apporter des solutions pratiques grâce aux retours d'expérience : durant 3 jours, le **Forum des Idées** sous le patronage de l'OIV, donnera rendez-vous aux professionnels pour de nombreux moments d'échanges. Autour de grandes thématiques comme l'agroécologie, l'innovation technologique, les intrants phytosanitaires, la transmission d'entreprise... **pas moins d'une quarantaine de sujets** d'actualité ou de fond seront abordés.

Des temps d'échanges adaptés

Pour répondre à la diversité des attentes des visiteurs, le programme offrira différents formats de rencontres :

- 2 grandes conférences, animées par des experts de renom et des consultants spécialisés, d'une durée de 2 h et pouvant accueillir 300 personnes. Au programme :

« **Le matériel végétal, levier majeur pour relever les défis de demain** », une conférence organisée le jeudi 1er décembre à 9 h 30 par l'Institut Français de la Vigne et du Vin et traduite simultanément en anglais et en espagnol.

« **Quel sera le nouveau paysage pour la R&D de la filière fruits et légumes française pour les années à venir ? Quels impacts au niveau de la région Nouvelle Aquitaine ?** », une conférence organisée le mercredi 30 novembre à 14 h 00 par l'association interprofessionnelle aquitaine Propulso.

- Des conférences sur des sujets transversaux et des thématiques techniques spécifiques à chaque filière,
- Des tables-rondes de 30 mn, sur des sujets pratiques et des retours d'expérience.

[Retrouvez le programme détaillé des conférences en annexe](#)

Espace Start-Up : à la rencontre des idées de demain

Favoriser la mise en relation entre les professionnels de la production, de la transformation et de la commercialisation des vins avec de jeunes entreprises innovantes : tel est l'objectif de l'Espace Start-Up, reconduit cette année au cœur du Forum des Idées.

Espace « Ecophyto, pulvérisons autrement » : Des solutions pour produire plus durablement

Dans sa nouvelle version, le plan Ecophyto 2 vise à réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques de 25 % d'ici 2020 pour atteindre l'objectif final de 50 % en 2025. Nécessaire à la protection des cultures, l'application des pesticides doit aussi répondre à un enjeu sanitaire prégnant, notamment dans les vignobles : la limitation des risques d'exposition à ces produits pour le voisinage des parcelles.

Dans cette phase de transition marquante pour l'agriculture française, de nombreuses questions se posent aux producteurs : comment traiter moins et mieux ? Quel matériel de pulvérisation choisir ? Comment réduire la dérive de produits lors de la pulvérisation ? Comment mieux respecter l'environnement ?

C'est pour accompagner les professionnels dans ces changements de pratiques que VINITECH-SIFEL, en partenariat avec la DRAAF⁴ de la Nouvelle Aquitaine, la Chambre régionale d'agriculture ALPC, l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) et le centre de recherches et d'expérimentation INVENIO, propose depuis 2012 l'espace « Ecophyto, pulvérisons autrement ».

Le matériel « Ecophyto-compatible » à l'honneur

Sur cet espace de 730 m², qui constitue l'un des pôles d'information les plus fréquentés du salon, les visiteurs découvriront quelques-uns des derniers équipements de pulvérisation confiné permettant de limiter la dérive et pourront échanger avec des techniciens et des experts. Réalisée par un comité d'experts, cette sélection proposera :

Une dizaine de pulvérisateurs confinés, destinés à la viticulture (dont un modèle pour vignes étroites) **ainsi qu'à l'arboriculture**. Grâce à des panneaux récupérateurs, ces équipements permettent non seulement de limiter la dérive mais aussi de réduire de 35 à 40 % la quantité de produits utilisés : une démarche résolument « écophyto compatible » !

Parmi les modèles exposés figureront quelques-uns des pulvérisateurs inscrits depuis le 30 août 2016 au bulletin officiel du Ministère en charge de l'agriculture comme étant des équipements qui permettent une réduction de la zone de non traitement (ZNT) à respecter lors de la pulvérisation de produits phytosanitaires.

- **une série de petits matériels pour limiter la dérive** : buses pour pulvérisateurs, filets, anémomètres, etc.

Des conférences pour échanger sur les bonnes pratiques

Chaque jour, un programme de conférences animées par la DRAAF, la Chambre régionale d'agriculture, l'IFV et des professionnels proposera un éclairage sur la mise en application de la réglementation en matière d'utilisation des produits phytopharmaceutiques.

Parmi les thématiques qui seront abordées : le plan Ecophyto 2, les synthèses d'essais et retours d'expérience sur des nouveaux équipements, les outils financiers à disposition pour l'achat des pulvérisateurs ...

Le mot de :

Philippe Reulet, Responsable Ecophyto et agroécologie pour la viticulture au sein de la DRAAF ALPC⁵

« La réduction des quantités de pesticides utilisés dans les vignes et les vergers est bien effective depuis 5 ans et les agriculteurs, chacun à leur niveau, ont lancé une démarche de réflexion sur cette problématique. Dans ce contexte de mutation importante, l'objectif de l'espace

Ecophyto est d'apporter l'information la plus large et la plus actualisée, en donnant aux professionnels toutes les pistes pour franchir le pas, qu'elles soient d'ordre technique, réglementaire mais aussi économique. »

⁵ Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Enjeux de taille pour la compétitivité des entreprises vitivinicoles, arboricoles et maraîchères, l'emploi et la formation sont au cœur de VINITECH-SIFEL avec la 3e édition de «**La Sphère des Métiers** ». Cet espace co-organisé avec Vitijob.com et l'APECITA, mettra en relation l'offre et la demande en réunissant sur 400 m² une quarantaine d'entreprises et de cabinets de recrutement ainsi qu'une vingtaine d'écoles, d'organismes de formation et d'aide à l'insertion professionnelle de toute la France. Jeunes diplômés, demandeurs d'emploi, salariés à la recherche d'une évolution de carrière ou encore dirigeants d'entreprises : pas moins de 10 000 visiteurs sont attendus sur ce rendez-vous.

Des réponses concrètes et des conseils personnalisés

Quelle orientation choisir pour travailler dans la viticulture ? Quels sont les métiers de la filière fruits et légumes et leurs débouchés ? Comment réussir son entretien d'embauche ? Quels sont les droits et les aides pour les salariés ? Autant de questions décisives dans un parcours professionnel auxquelles la vingtaine d'exposants apportera des réponses sur leur stand. Chaque jour, des conférences ainsi que des tables-rondes et des ateliers pratiques animés par des professionnels et des experts compléteront cette information.

Pour aider les jeunes diplômés et les salariés en poste à construire leur projet professionnel, l'APECITA Aquitaine inscrira également une quarantaine de « rendez-vous conseil » gratuits : pour participer à ces entretiens individuels de 30 mn avec un conseiller, les visiteurs devront s'inscrire préalablement en ligne.

Un Job Dating pour établir un premier contact ciblé

Production viticole, arboricole et maraîchère, commercialisation de produits de l'agrofourriture (semences, engrais...), conditionnement et logistique dans la filière fruits et légumes : dans ces secteurs en tension, les besoins en main-d'œuvre qualifiée (du CAP au diplôme d'ingénieur) sont constants. Pour aider à la mise en relation entre les entreprises et les candidats, la Sphère des Métiers reconduit cette année le **Job Dating**, cette méthode de recrutement efficace et largement plébiscitée.

En 2014, près de 160 entretiens d'embauche ont ainsi été organisés pour une quarantaine de postes à pourvoir. Sur l'espace de rencontres, durant les 3 jours, les rendez-vous de 15 mn se succéderont pour permettre un premier échange sur des postes à pourvoir rapidement ou pour un projet à moyen ou long terme. C'est en ligne, à partir de septembre, que les candidats et les recruteurs pourront faire leur sélection d'annonces et de profils puis organiser leur planning de rendez-vous.

Préinscriptions sur www.lasphèredesmétiers.com



— INFORMATIONS PRATIQUES VISITEURS —

Dates et horaires

Du mardi 29 novembre au jeudi 1er décembre 2016 de 9h à 18h

Lieu

Parc des Expositions de Bordeaux - Cours Charles Bricaud - 33 000 Bordeaux

Tarifs visiteurs

- ▶ 20 € : inscription à l'entrée du salon, sans carte d'invitation.
- ▶ 12 € : inscription en ligne sur www.vinitech-sifel.com, avant la venue au salon, sans carte d'invitation.
- ▶ Gratuit : étudiants, groupes à partir de 15 ; inscription avec sa carte d'invitation (code gratuité) et visiteurs étrangers.
Pour obtenir une carte d'invitation, se rapprocher de son fournisseur matériel exposant à Vinitech Sifel.

Accès

En transport en commun (informations sur www.infotbc.com)

En train :

- ▶ Arrivée Gare Bordeaux Saint-Jean
- ▶ puis prendre le Tramway Ligne C direction Terminus Bordeaux Parc des Expositions

En voiture :

- ▶ Depuis l'A10, prendre la rocade direction Mérignac Aéroport et sortie n°4 Bordeaux-Lac/Parc des Expositions.
- ▶ Depuis la N89, prendre la N230 direction Lormont, puis la rocade, direction Mérignac Aéroport et sortie n°4 Bordeaux-Lac/Parc des Expositions.
- ▶ Depuis l'A62 et l'A63, prendre la rocade direction Mérignac Aéroport, et sortie n°4C Parc des Expositions.
- ▶ État du trafic en temps réel sur : www.bordeaux-metropole.fr/circulation

Parking :

- ▶ 6 800 places de stationnement
- ▶ Le stationnement est gratuit.
- ▶ Parkings "Personnes à mobilité réduite" : places PMR sur les parkings P0 (entrée C) et PM (entrée K).

Espace Presse

[Http://www.vinitech-sifel.com/pro/espace-presse](http://www.vinitech-sifel.com/pro/espace-presse)

Photothèque Presse

<http://www.vinitech-sifel.com/pro/espace-presse/mediatheque/photos-videos>
www.vinitech-sifel.com

Contacts Presse

Agence Passerelles
Barbara Lucido & Isabelle Latour-Gervais
Tél : 05 56 20 66 77 / 06 72 23 01 21 / 06 62 63 95 33
vinitech-sifel@passerelles.com

Congrès et Expositions de Bordeaux
Marie-Sol Fournier & Elodie Campello
Tél : 05 56 11 99 43/32
presse@bordeaux-expo.com

Fiche d'identité CEB

**Statut :**

Société par Action Simplifiée (SAS) au capital de 24 040 000€

CEB en quelques lignes :

L'activité de Congrès et Expositions de Bordeaux est organisée autour de 2 pôles : "Production d'événements", "Bordeaux Events" dédié à l'accueil d'événements. CEB exploite 4 sites : le Palais des Congrès (trois amphithéâtres avec une capacité totale de 1 850 personnes, un espace d'exposition de 3 000 m²), le Parc des Expositions (84 000 m² couverts), le Hangar 14 (5 400 m²) et le Centre de Congrès Cité Mondiale (300 places). Avec 105 salariés et 361 manifestations qui se sont déroulées en 2015, un chiffre d'affaires de 27,3 millions d'euros, l'activité de CEB constitue un important levier économique pour le territoire.

Date de Création :

1916 (sous le nom de Comité de la Foire Internationale de Bordeaux)

Secteur d'activités :

Organisation et accueil d'événements (foires, salons, congrès...)

Infrastructures :

Parc des Expositions de Bordeaux
Palais des Congrès de Bordeaux
Centre de Congrès Cité Mondiale
Hangar 14

Bureau :

Eric Dulong, Président
Bernard Dupouy, Vice-Président
Philippe Autran, Vice-Président
Patrick Thomas, Vice-Président

Comité de Direction :

Vincent Grenié, Directeur Général
Karine Santamaria, Directrice de Bordeaux Events
Frédéric Espugne-Darses, Directeur du Pôle Production d'Événements
Nicolas Caron, Directeur Juridique et des Relations Institutionnelles
Pierre Gatipon, Directeur des Infrastructures et des Opérations
Valérie Ginestet, Directrice Financière
Marie Ribault, Directrice des Ressources Humaines

Siège social :

Rue Jean Samazeuilh - CS 20088 - 33070 Bordeaux Cedex
Tél. +33(0)5 56 11 99 00 - Fax : +33(0)5 56 11 99 99

Sites Internet :

www.bordeaux-expo.com www.bordeaux-events.com



<https://www.facebook.com/bordeauxexpo>
<https://www.facebook.com/bdxevents>



[@CEBevt](https://twitter.com/CEBevt) - [@Bordeaux_Events](https://twitter.com/Bordeaux_Events)