

Open Agrifood, les agriculteurs parlent aux agriculteurs

Bien que malmenée par la PAC, les normes, les charges, les tailles critiques et les excès d'intrants, l'agriculture française garde la tête haute. La semaine dernière se tenait à Orléans la troisième édition du forum Open Agrifood, rendez-vous international des acteurs de la chaîne agro-alimentaire. Les « Victoires des agriculteurs » y ont récompensé les projets les plus innovants.



Ambiance à la fois bon enfant et studieuse pour Xavier Beulin, président de l'Open Agrifood et Erik Orsenna, parrain de la manifestation.

Même si l'agriculture fait un retour au mode Bio, à l'économie circulaire et à la consommation locavore, l'innovation fait aussi sensation dans la chaîne agro-alimentaire. Durant trois jours, au milieu des plénières internationales, réunions thématiques et conférences, ce sont bien les solutions d'avenir qui ont occupé le devant de la scène. Preuve en est, la « Route de l'Innovation ». Cette exposition futuriste présentait au centre de conférence d'Orléans, les technologies les plus avancées dans le domaine de l'agriculture, ainsi qu'une somme considérable d'outils connectés et d'applications internet imaginés pour sécuriser les exploitations, optimiser les rendements sans augmenter les intrants, ou encore pour anticiper les risques liés à la météo ou aux maladies. « Notre volonté, explique Xavier Beulin, président de l'Open Agrifood, est de donner aux acteurs de la filière agroalimentaire, l'opportunité de co-construire des projets innovants et multi acteurs, fruits de l'intelligence collective ».

Ainsi a-t-on vu des robots et drones dotés de GPS et capteurs optiques pour le « désherbage », compilation du désherbage chimique ou mécanique selon les besoins, histoire de limiter l'usage de produits phytosanitaires. Il était aussi question de billes de miel solubles dans les boissons, de logiciels de gestion en libre accès, de location de vaches ou encore de méthanisation sèche de déchets agricoles.

« C'est une des visions intéressantes de la recherche, poursuit Xavier Beulin, pour un avenir loin du réglementaire et du coercitif ».

La contradiction positive

Sil c'était aussi fait l'éloge de la ferme des mille vaches en Picardie pour « l'amélioration des conditions de travail du

producteur, le respect du bien-être animal et un lait de qualité », la Confédération paysanne n'a pas manqué de manifester aux portes du Forum international, dénonçant une part « inquiétante de cette agriculture du futur ». « La robotique et l'agriculture biologique ne sont pas antinomiques, rappelle Xavier Beulin. Je ne prône surtout pas les salaires faibles, bien au contraire, mais il faut que la technologie serve notre profession comme le consommateur ».

Autre exemple de la contradiction positive : les briques de lait estampillées « c'est qui le patron ? » voulue par le consommateur qui se rebelle contre les industriels et les distributeurs trop gourmands. C'est pourtant bien un industriel de la transformation, Emmanuel Vasseneix, PDG de la laiterie de St Denis de l'Hôtel dans le Loiret et vice-président du Forum Agrifood, qui a imaginé ce concept de la brique de lait rémunératrice.

La « Victoire » des bourdons !

La cérémonie des « victoires des agriculteurs » s'est invitée pour sa septième édition, dans le cadre de l'Open Agrifood. Cinquante-huit dossiers ont été reçus, parmi lesquels, le jury qui présidait l'écrivain Eric Orsenna, a fait une présélection. Restait une quinzaine de projets répartis en cinq catégories, pour lesquels 500 agriculteurs étaient invités à voter. Il leur était demandé de choisir les idées qui leur semblaient les plus innovantes, et les produits les plus utiles dans leur quotidien. « Par le vote des intéressés, c'est un palmarès juste, à l'inverse des prix littéraires » !, s'est amusé le sarcastique Erik Orsenna, lui qui a reçu le prix Goncourt !

Les résultats sont eux aussi le reflet de ce que veulent les agriculteurs du futur : des outils pour plus d'efficacité, une tech-

nologie pour une nature préservée.

- Prix du pilotage technique et économique de la grande culture : Arvalis / institut du végétal, pour sa plateforme internet en libre accès qui aide au choix et à la conduite des couverts. Déjà 21.000 connexions et 44 000 consultations de fiches depuis le mois de juin !

- Prix du pilotage technique et économique en élevage : Iribarren / Dollit, pour le sable dolomitique. Cette entreprise basque installée dans le Poitou en a déjà commercialisé 9.000 tonnes, et suggère l'usage de ce sable sans cilice, donc doux pour les pattes des animaux, en remplacement du paillage et des copaux habituels.

- Prix de l'environnement : Lallemand, pour la mise sur le marché du Prestop 4B, produit phytopharmaceutique utilisé dans la lutte contre le botrytis du fraisier. Si le produit est original, son mode d'application l'est encore plus. Ce sont les bourdons, naturellement présents sur les fraisiers, que l'on fait passer dans un pédiluve. Ils chargent leurs pattes du produit traitant et le répartissent ainsi lors de leur action de pollinisation !

- Prix des idées neuves : FARRE, qui a développé un portail sur lequel des agriculteurs parlent aux agriculteurs. Ils témoignent dans de courtes vidéos, de leurs idées et expériences vécues (www.boitagri.com). D'autres prix ont été décernés. Toutes ces victoires récompensent les idées les plus pratiques. Le fait marquant de cet Open Agrifood est la volonté de faire mieux, avec ce que la technologie apporte de facilité et de collaboration entre les agriculteurs, les industries de la transformation, les distributeurs et le consommateur. Tous étaient présents pour se mettre d'accord sur une approche pour écologique et efficiente de l'agriculture.

Stéphane de Laage

Ateliers *FABRICANT - INSTALLATEUR depuis 1968

CHRÉTIEN

Volet solaire au PRIX de l'électricité pour la FOURNITURE ET LA POSE
* Conditions valables en fourniture et pose

*VERANDAS

PORTES FENÊTRES VOÛTES

VOÛTES ROULANTS

VOÛTES

PORTES NOMBREUX CHOIX

Z.I. Les Sablons - 45130 MEUNG-SUR-LOIRE 02 38 44 75 75
accueil du lundi au vendredi 8h-12h - 13h30-17h30

La Ferté-Saint-Aubin

Noël Gourmand : Les saveurs de Sologne

Les 26 et 27 novembre

Les saveurs de Sologne - Samedi 26 et dimanche 27 novembre

Programme du week-end :

Inauguration de la manifestation le samedi 26 novembre à 11h00 par Patrick Husson et Michel Thomazeau. Tout au long du week-end : Expositions - Dégustations - Vente de produits régionaux - Vente de crêpes, buvette - Panier gourmand et de nombreux lots à gagner ! Loterie.

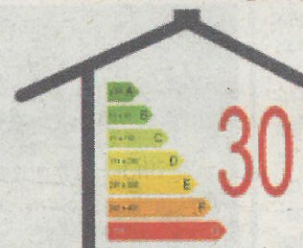
Animations proposées : Expositions, dégustations et vente de produits régionaux - Barbe à papa sur place - Pêche à la ligne gratuite pour les plus petits - Animations diverses par l'association APPEL. Le Père Noël sera également présent sur le salon le samedi de 15h00 à 18h00 et le dimanche de 11h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00. Mais aussi beaucoup de surprises.

Les éditions CPE-Marivole seront présentes pour vous présenter leurs différents ouvrages: Beaux livres, romans, traditions, contes et légendes, livres de cuisine, chasse... Possibilité de se restaurer sur place avec les produits du salon.

2017 : la fin du crédit d'impôt ?

Transition Énergétique

Economisez 20 à 30% d'énergie



30%

CO₂



Moins de gaz à effet de serre

Alors n'attendez plus pour optimiser votre équipement de chauffage et bénéficier des avantages fiscaux et économiques.

SAUNIER DUVAL THEMFAST F 30 KW CONDENSATION
Fourniture et pose en remplacement d'une chaudière existante avec ventouse horizontale :

2684,14€ TTC

CRÉDIT D'IMPÔT ENVIRON 660,00 €
Primes éco (de 36€ à 226€ selon conditions)

Cet exemple n'a pas de valeur contractuelle
Investissement amortissable sur 5 ans
DEVIS GRATUIT et possibilité de financement, nous consulter

SARL **THOMAS VOISIN NOUVELLE**

3 AGENCES POUR PLUS DE SERVICE !

SAINT-LAURENT-NOUAN - 02 54 87 70 36

BEAUGENCY - 02 38 44 40 20

MER - 02 54 81 25 53

www.voisin-plombier-chauffagiste.com - accueil@thomasvoisin.fr

