

Collaboration Interreg Lancement du projet Smart Aquaponics

Le nouveau projet de la région transfrontalière France-Wallonie-Flandres va développer, en aquaponie, des outils intelligents de gestion pour les professionnels, les communautés urbaines et l'enseignement.

La réunion de lancement de Smart Aquaponics a eu lieu fin septembre à Lille (59). Ce projet Interreg, financé par le Feder (Fonds européen de développement régional), est coordonné par Haïssam Jijakli, responsable du laboratoire de phytopathologie intégrée et urbaine de l'université de Liège Gembloux Agro-Bio Tech (Belgique). Le pôle de compétitivité Aquimer de Boulogne-sur-Mer (62) assure la diffusion du projet en France et Yncréa est en charge des différents aspects techniques, de la recherche et de l'enseignement.

Trois outils connectés

Ce projet assez original ne va pas expérimenter les techniques d'aquaponie, déjà connues, mais plutôt promouvoir une large adoption. L'aquaponie associe l'élevage de poissons et d'organismes aquacoles avec une culture hydroponique; elle s'appuie sur le principe de l'économie circulaire et contribue à résoudre les questions de gestion de l'eau et de sécurité alimentaire. Les promoteurs de Smart Aquaponics proposent « de lever les verrous qui

retiennent le déploiement de l'aquaponie, à savoir le manque de formation, d'expertise et d'outils techniques ». En ce sens, le projet va concevoir trois outils connectés. Un module de formation Smart Gaming sera composé d'un jeu et de cours théoriques. Un outil d'aide à la décision simulera des systèmes aquaponiques fictifs; il estimera leur rendement et leur stabilité. Enfin, un module de monitoring des systèmes aquaponiques sera développé: où qu'il soit, l'utilisateur pourra suivre l'état du système, mais aussi anticiper les problèmes potentiels. L'intention est aussi de « soutenir l'innovation organisationnelle et sociale (nouveaux modèles d'affaires, nouveaux usages) et la diffusion de bonnes pratiques ».

Un système intégré de production

Une autre singularité est l'origine variée des multiples acteurs: des fermes aquaponiques à une petite échelle urbaine (dans des magasins et des restaurants, en associatif) jusqu'à des installations industrielles (20 ha chez Tomato Master à Deinze). Les autres partenaires sont des structures



L'aquaponie associe l'élevage de poissons et d'organismes aquacoles avec une culture hydroponique.

publiques ou privées, l'enseignement secondaire, des universités (Yncréa, UniLaSalle, université de Liège-Gembloux) et des partenaires fournisseurs.

Smart Aquaponics va démarrer avec la sélection et la mise en place de capteurs dans différents systèmes aquaponiques existants. S'ensuivra la création d'une chaîne d'acquisition de données (connexion des capteurs au cloud et gestion des data). Une interaction sera établie avec le modèle informatique de prédiction de l'évolution des systèmes aquaponiques. Ensuite, les systèmes aquaponiques pilotes des partenaires publics seront équipés en sondes pour le test du modèle, qui sera ensuite validé chez les partenaires privés (Atelier Bossimé, Aqua4C).

Linda Kaluzny-Pinon

B. B.

SEMENCES POTAGÈRES

Graines Voltz « ooh'z », la diversification

À l'occasion de sa journée « Osez vous connecter à l'innovation » organisée le 3 octobre à Brain-sur-l'Authion (Maine-et-Loire), le semencier Graines Voltz a présenté sa nouvelle marque de semences et de plants de potagères « ooh'z » qui regroupe pour le moment sept variétés de diversification.

Pascal Chrétien, directeur commercial maraîchage Graines Voltz a expliqué que « cette nouvelle collection vise à aider les producteurs et les distributeurs à diversifier leur offre produits, en captant des consommateurs en quête de légumes étonnants. Le panel de variétés comprend pour le moment le petit navet doux Sweetbell, un poivron pour l'apéritif Poxigo, les radis Misato Red et Green, la betterave orangée Golden Eye, la courge Betty Blue, et la gamme des courges Teeny's en format mono-portion. »

Bientôt de nouvelles variétés

Pour Serge Voltz, qui a créé la société il y a maintenant plus de 30 ans, l'objectif de Graines Voltz reste le même: proposer une diversité de produits à travers des partenariats entre des semenciers du monde et des distributeurs. « Une stratégie qui a permis à l'entreprise de devenir le premier distributeur français indépendant de semences potagères, avec une offre de variétés diversifiées », souligne-t-il. Graines Voltz commercialise ainsi en potagères 2 500 références, dont 200 en bio, accompagnées par 22 techniciens commerciaux.



Pascal Chrétien, directeur commercial maraîchage Graines Voltz, a présenté la nouvelle marque de semences et de plants de potagères « ooh'z ».

Pour compléter les sept premières variétés, Graines Voltz va rapidement proposer au total une vingtaine de légumes sous la marque « ooh'z », avec certaines sorties prévues dès 2019, notamment une mini-pastèque, un potiron marmite, une gamme de patates douces, un oca du Pérou, un hélianthus, un navet boule d'or ou encore un persil racine.

O. L.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Champs de Légumes, 13^e membre de Demain la Terre

Champs de Légumes, entreprise maraîchère basée à Foreste (Aisne), a rejoint l'association Demain la Terre qui compte désormais treize adhérents. L'entreprise picarde est dirigée par Augustin et Matthieu d'Hérouël et emploie 18 salariés. Elle est spécialisée dans la production en plein champ de carottes gustatives, de céleris-raves, de navets et de betteraves.

B. B.

PRO-MIX™

L'EXPERTISE DES SACS DE CULTURE HORS-SOL

LA GAMME PRO-MIX™ GBX

5 formulations principales à base de **Tourbes / Écorces / Fibres de coco** produites dans nos usines en France. Une gamme sur-mesure biotisée avec **MYCORHIZE* + BACILLUS**** pour :

- un enracinement plus rapide et plus dense
- une hausse de la QUALITÉ et de L'HOMOGÉNÉITÉ des fruits
- une meilleure RÉSISTANCE aux STRESS ABIOTIQUES

*MYCORHIZE : Technologie Premier Tech PTB297
Glomus intraradices
MYCORHIZAE PREMIER TECH P-501 - N° AMM 1170375

**BACILLUS : Technologie Premier Tech PTB180
Bacillus pumilus
GHA180 - N° AMM 1150019

Egalement disponible :
PRO-MIX™ CWX
le substrat 100 % COCO LAVÉE

Olivier Guillon : guio@premier-tech.com - 06 74 40 59 65

PTHORTICULTURE-FRANCE.COM

Nouveaux usages L'innovation au cœur de Tomato Lab

Le Tomato Lab, incubateur de projets innovants qui vise à faire le lien entre producteurs de tomates et porteurs de projets dans des domaines très variés, a été lancé le 7 septembre 2018.

Pour Laurent Bergé, président de l'AOPn tomates et concombres de France, le Tomato Lab résulte d'une vraie réflexion de la filière qui cherche à tirer son épingle du jeu dans un marché compliqué. « En soutenant les porteurs de projets via le Tomato Lab, nous allons pouvoir identifier certaines variétés pour des usages nouveaux, ou valoriser des coproduits lors de la production de tomates, et ainsi permettre aux producteurs de trouver de nouvelles valorisations économiques dans leur production. »

Bières, pigments, fibres textiles

Arnaud Lebert, en charge de la Recycleraie, département du Tomato Lab chargé de développer les filières de valorisation, a présenté plusieurs projets déjà impliqués autour de la tomate. Par exemple, la zéodratation. C'est une technologie de déshydratation optimisée développée par Alban Muller, qui permet de sécher les tomates en vue de leur caractérisation, puis de leur emploi pour divers secteurs (cosmétique, alimentaire, etc.). NoFilter, marque de jus frais



Haut, de gauche à droite : Laurent Bergé, président de l'AOPn tomates et concombres de France; Louis-Albert de Broglie, propriétaire du Château de la Bourdaisière. En bas : Arnaud Lebert, en charge de la Recycleraie; et Benoît Pierre, directeur du CESR.

haut de gamme créée par Marin Mulliez, est une solution au gaspillage alimentaire en revalorisant les fruits et légumes bio écartés des circuits de distribution. Sans oublier une bière à la tomate, la production de pigments issus des feuilles ou des fruits de tomates pour la production d'encres, la peinture ou les cosmétiques, ou encore l'emploi de fibres de tomates pour la production textile.

Un accord de confidentialité entre l'université de Tours via Benoît Pierre, directeur du CESR, et le Tomato Lab a été signé, afin d'échanger davantage autour de certains projets sur la tomate. De nombreuses perspectives et innovations sont donc à attendre dans les mois et les années à venir, autour de la valorisation de la tomate!

Olivier Lévêque

PRINCE DE BRETAGNE

La démarche 100 % Nature & Saveurs s'étend au plein champ

Lancée sous forme de test en 2017, la démarche 100 % Nature & Saveurs de Prince de Bretagne a pris une nouvelle dimension en 2018.

D'abord étendue aux deux tiers des producteurs de tomates sous serre, la démarche démarre aujourd'hui dans les cultures de plein champ. 57 producteurs cultivent des brocolis et des potimarrons sur 167 ha en suivant le cahier des charges de 100 % Nature & Saveurs. Pour rappel, cette démarche vise à proposer au consommateur des produits cultivés, tout au long du cycle de la culture, sans pesticides de synthèse.

B. B.

GNIS

La recherche planche sur la domestication et la biodiversité des légumes

À l'occasion de ses dix ans, la Fondation pour la recherche sur la biodiversité (FRB) a remis le 26 septembre un prix à neuf jeunes chercheurs pluridisciplinaires. Dans ce cadre, le Groupement national interprofessionnel des semences et plants (Gnis) a récompensé Stéphanie Arnoux qui s'investit sur les problématiques de recherche que sont les ressources génétiques végétales et l'agriculture durable, en étudiant les liens entre domestication et biodiversité des légumes.

La jeune chercheuse travaille sur la domestication de trois espèces de Solanaceae – aubergine, piment et tomate – en mettant l'accent sur le lien entre les espèces et les variétés cultivées ainsi que leurs espèces sauvages apparentées.

« Ma thèse démontre que nous devons comprendre le passé pour affronter les challenges agricoles à venir. C'est pourquoi il est nécessaire et indispensable de caractériser et de sauvegarder la biodiversité des légumes sauvages et anciens en étudiant leur diversité génétique, car c'est en eux que nous saurons trouver les éléments nécessaires à l'amélioration de nos légumes futurs. C'est à travers eux que nous trouverons les réponses à la conservation de nos légumes et de nos fruits en leur permettant de grandir, de se développer et de se défendre sans ajout excessif de pesticides et d'engrais pour une alimentation saine et goûteuse », a expliqué Stéphanie Arnoux.

D. B.

La chercheuse Stéphanie Arnoux a été récompensée pour ses travaux sur les liens entre domestication et biodiversité des légumes, en particulier de trois espèces de solanacées.



15, 16 et 17
janvier 2019



ANGERS France

**Connectez-vous
aux productions
de demain**

FRUITS ET LÉGUMES

OFFRE /
Plus de 640 exposants en matériels et services pour toutes les productions végétales.

PROSPECTIVE /
Un lieu d'échanges et d'expertises avec plus de 60 conférences.

INNOVATION /
Une plateforme innovante au service des productions de demain.

INTERNATIONAL /
42 nationalités présentes, une convention d'affaires internationale, accueil de délégations étrangères.

PROGRAMME ET BADGE GRATUITS
SUR www.sival-angers.com
RETROUVEZ-NOUS SUR   @sival_angers #sival19

AUCURAL STRIPED - Shutterstock - 9184502 - 08/2018