



## Les Trophées de l'Innovation Vinitech-Sifel 2012 : un avant-goût des équipements de demain !

A l'initiative de Vinitech-Sifel, les Trophées de l'Innovation récompensent les nouveaux produits, process ou techniques qui constituent le futur des équipements des filières viti-vinicole, arboricole et maraîchère. Avec 25 récompenses - 1 Prix spécial du Jury, 2 Trophées d'Or, 3 Trophées d'Argent, 4 Trophées de Bronze, 15 Citations - ce millésime 2012 aura été riche en nouveautés. Respect de l'environnement, numérisation des contrôles, respect de la matière première ... constituent les grandes tendances émergentes de ce Palmarès.

### Le jury composé de 40 experts a délibéré !

Réuni le 5 septembre au Parc des Expositions de Bordeaux, le Comité Scientifique et Technique des Trophées de l'Innovation, présidé par Jean-Luc Berger, expert OIV ancien Directeur Technique national de l'IFV et Pierre Gaillard, Directeur des Fruits et Légumes d'Aquitaine, a sélectionné le palmarès 2012. Sur plus de 60 dossiers reçus et examinés, le jury a distingué les 25 meilleures innovations, dans les trois catégories représentant chacune des filières : « **Techniques Culturelles** », « **Vigne et Vin** » et « **Fruits et Légumes** ».

### Innovations 2012 ... tendances

Les récompenses attribuées apportent des innovations significatives dans la prise en compte

- de **l'environnement** (traitement des déchets par compostage, protection des cultures plus responsables ...),
- de la **sécurité et du confort** des utilisateurs,
- de la **réduction des temps de travaux et des prix de revient**,
- de la **culture de précision - viticulture / fruits et légumes** - (épampreuse électro-portative, machine à éclaircir mécaniquement les pommiers, nouveau système de gouttière pour la récolte de fraises et de tomates...),
- de la **qualité des produits** (capteurs, bonde électrique, cuve de vinification automatique...),
- de la **traçabilité**,
- **du conditionnement du packaging et du marketing** ...

Autant d'enjeux qui sont déterminants pour les secteurs fruits, légumes et vigne et vin. Il est également intéressant de souligner que le prix spécial du jury, 1 médaille d'or et 2 citations, décernés dans la catégorie « Techniques Culturelles », concernent les deux filières, traduisant ainsi l'intérêt et l'importance du salon VINITECH-SIFEL pour ces secteurs.

### Les lauréats par catégorie

#### Catégorie « Techniques Culturelles » :

● Nouvelle distinction inscrite aux Trophées de l'Innovation, le « **Prix Spécial du Jury** », a été attribué à la société **VITIROVER**, pour son micro-robot écologique. Celui-ci permet de maîtriser l'enherbement d'une parcelle sans consommation d'énergie. Il est équipé d'un GPS et de panneaux solaires assurant son autonomie. Le premier robot pour s'affranchir des tâches répétitives et fastidieuses et contribuant à la réduction des intrants. Il est utilisable dans les vergers et dans les vignes.

● **Trophée d'Or** : société **SOUSLIKOFF** avec son procédé de traitement « Tout en Un » **Vignalex**. Son originalité réside dans le regroupement de toutes les fonctions liées au compostage (stockage, retournement, mélange...) sur une plateforme bétonnée, couverte et selon un processus automatisé. La qualité du compost obtenu est supérieure à celui obtenu sur une plateforme extérieure traditionnelle. Il a été développé en viticulture, mais pourra s'appliquer à la filière fruits et légumes voir à d'autres filières.

#### **Catégorie « Vigne et Vin » :**

- **Trophée d'Or** : société **INFACO** pour son **épamprouse mécanique électro-portative**. Cet équipement permet de réaliser un épamprage de précision du cep, avec un gain de productivité de 30 à 50 % par rapport au travail manuel, sans recourir à des produits chimiques.
- **Deux Trophées d'Argent** : société **IFV** a été récompensée pour son outil d'alerte météorologique et sanitaire - le **Wave** - consultable et alimenté par la communauté viticole. Le second Trophée d'Argent a été décerné à **VIVELYS**, pour sa **bonde électronique**, premier réseau de capteurs sans fil pour assurer un suivi individuel des barriques.
- **Trois Trophées de Bronze** : société **OCTA** pour son système prometteur de **traçabilité** de la vendange manuelle en caquettes ; **PELENC** pour son fouloir dynamique **Extractiv'** nouvelle génération, et **PERA** pour son système **Enox+**, permettant de contrôler l'insertion des solutions anti-oxydantes au cours de l'extraction du jus.

Cette catégorie a été particulièrement porteuse d'innovations avec ce palmarès qui vient s'enrichir de **12 citations** (cf liste complète palmarès pages suivantes).

#### **Catégorie « Fruits et Légumes » :**

- **Trophée d'Argent** : société **CTIFL** pour son nouvel équipement **Eclairfel**, idéal pour éclaircir les haies fruitières volumineuses.
- **Trophée de Bronze** : société **BARRE** avec son nouveau système de gouttière pour l'assistance aux traitements ou à la récolte des fraises, tomates..., hors sol permettant un gain d'efficacité et une réduction de pénibilité.

#### **Trophée Oenovation : la créativité des jeunes entreprises récompensée !**

Organisée par la Technopole Bordeaux Montesquieu et en partenariat avec Vinitech-Sifel, le jury du 9<sup>ème</sup> Trophée Oenovation vient de sélectionner le 3 septembre, ses lauréats parmi 15 projets reçus. Unique en France, ce concours encourage l'innovation des jeunes créateurs d'entreprises qui inventent et entreprennent dans le secteur vitivinicole. Pour cette édition, **deux lauréats ex-aequo** ont été distingués :

- **la société WIKEEPS**, pour son système de conservation et de service de vin au verre, utilisant des capsules de gaz œnologique. Grâce à son fonctionnement et à la qualité des gaz contenus dans les cartouches, le vin peut être servi et conservé jusqu'à 20 jours.
- **l'entreprise METIDIA**, avec « Vinoga », jeu en ligne alliant culture du vin, choix stratégiques et exploitation d'un vignoble. Il permet aux joueurs de produire virtuellement leur vin d'une manière très ludique. Une fois leur vignoble exploité, ils ont la possibilité de commander leur vin.
- **Un prix coup de cœur** : à **WINE TOUR BOOKING**, le premier site de réservation en ligne de visites de propriétés viticoles. Celui-ci propose aux internautes un service simple et efficace pour trouver et réserver en ligne une visite-dégustation et cela, sans frais de réservation.

Toutes les informations disponibles sur [www.cc-montesquieu.fr](http://www.cc-montesquieu.fr).

---

#### **CONTACTS PRESSE :**

**Agence Rodeo Communication**  
Muriel NICOLAS & Cécile CASTEX  
Tél : 01 56 77 14 14 / 06 71 66 56 42  
Email : [muriel.nicolas@opha.fr](mailto:muriel.nicolas@opha.fr)  
Email : [cecile.castex@rodeocommunication.com](mailto:cecile.castex@rodeocommunication.com)

**Congrès et Expositions de Bordeaux**  
Marie-Sol FOURNIER & Elodie CAMPELLO  
Tél : 05 56 11 99 43/32  
Mail : [presse@bordeaux-expo.com](mailto:presse@bordeaux-expo.com)

## Le Palmarès des Trophées de l'Innovation 2012

### CATÉGORIE TECHNIQUES CULTURALES

#### PRIX SPECIAL DU JURY attribué à :

**Robot autonome écologique pour remplacer le tracteur et ses outils**  
**VITIROVER SAS**  
33330 - SAINT EMILION / mail : arnaud.delafouchardiere@vitirover.com

#### TROPHEE D'OR :

**Vignalex : procédé de traitement des effluents vinicoles  
et valorisation agronomique des déchets organiques par compostage**  
**SARL SOUSLIKOFF ET CIE**  
33340 - SAINT YZANS DU MEDOC / mail : d.souslikoff@souslikoff.com

#### CITATIONS :

**Le capteur eProvenance 2G NFC**  
**E PROVENANCE**  
92130 - ISSY LES MOULINEAUX / mail : armelle.jeannel@eprovenance.com

**Un concept de protection de cultures d'origine naturelle**  
**VIVAGRO**  
33610 – CESTAS / mail : lemarchandfabrice@orange.fr

### CATEGORIE VIGNE ET VIN

#### TROPHEE D'OR :

**Epampreuse mécanique électro-portative**  
**INFACO SA**  
81140 - CAHUZAC SUR VERE / mail : jp.blatche@infaco.fr

#### TROPHEES D'ARGENT :

**Wave : Web alerte vigne**  
**IFV POLE BORDEAUX AQUITAINE**  
33290 - BLANQUEFORT / mail : marc.raynal@vignevin.com

**La bonde électronique : système de suivi des élevages en  
barriques sur vins et spiritueux**  
**D WINE SAS - VIVELYS**  
34750 - VILLENEUVE LES MAGUELONE CEDEX / mail : marta-ramos@vivelys.com

**CATEGORIE VIGNE ET VIN**

**TROPHEES DE BRONZE :**

**L'unité mobile semi automatique de réception de la vendange en cagettes :**

**OCTA**

33610 - CESTAS / mail : philippe.dias@actaquitaine.com

**Extractiv' : fouloir dynamique**

**PELENC S.A.**

84122 - PERTUIS CEDEX / mail : l.poty@pellenc.com

**Enoxy + :**

**Système simple qui permet de raisonner l'usage du SO2 au cours de l'extraction du jus**

**LE MATERIEL PERA**

34510 - FLORENSAC / mail : jl.favarel@pera.fr

**CITATIONS :**

**Glass'In :**

**encre qui se vitrifie à froid incorporant des composés optiquement actifs**

**ATHEOR**

34090 - MONTPELLIER / mail : jdborras@gmail.com

**Basilia by Vignetinox :**

**machine à relever les fils releveurs mécaniquement pour suivre la puissance de la végétation**

**MOLLIFICIO BORTOLUSSI SRL**

33080 - FIUME VENETO (PN) Italie / mail : info@vignetinox.com

**Cromoenos :**

**Méthode d'analyse pour prédire l'intensité de la couleur du vin et la qualité des tanins**

**BIOENOS**

50 400 - CARINENA - ZARAGOZA Espagne / mail : bioenos@bioenos.com

**Delta Trio :**

**Trieur à trémie vibrante**

**BUCHER VASLIN SA**

49290 - CHALONNES SUR LOIRE / mail : corinne.delpy@buchervaslin.com

**Cryoflex :**

**Un groupe froid à platine frigorifique à débit variable**

**CHALVIGNAC (GROUPE)**

16100 – CHATEAUBERNARD / mail : a.coiffard@chalvignac.com

**Logiciel Intelliflex pour filtres Microflex :**

**DIEMME ENOLOGIA SPA**

48022 - LUGO - RAVENNA Italie / mail : dulac@diemme-enologia.com

**Mini-pelle :**

**PÉPINIÈRES VITICOLES DUVIGNEAU ET FILS**

33350 - CIVRAC SUR DORDOGNE / mail : duvigneaup@wanadoo.fr

**CATEGORIE VIGNE ET VIN**

**Grapeliner 6000**

**Machine à vendanger :  
ERO GERATEBAU GMBH**

D-55469 - NIEDERKUMBD Allemagne / Email : NKlein@ERO-Weinbau.de

**Procédé « Evo » :**

**Ajustement en ligne de la concentration en CO2  
PARSEC SRL**

50019 - SESTO FIORENTINO Italie / mail : mdebasquiat@parsecsrl.net

**Procédé « Nectar » :**

**Cuve de vinification automatique  
PARSEC SRL**

50019 - SESTO FIORENTINO Italie / mail : mdebasquiat@parsecsrl.net

**Un tunnel de refroidissement de vendange**

**SERAP INDUSTRIES**

53120 – GORRON / mail : jntanguy@groupe-serap.com

**Class'6®debout**

**Caisse à vin 6 bouteilles debout à séparations intégrées  
SOUFFLET VIGNE**

69654 - VILLEFRANCHE SUR SAONE CEDEX / mail : plagarde.vigne@soufflet-group.com

**CATEGORIE FRUITS ET LEGUMES**

**TROPHEE D'ARGENT :**

**Eclairfel :**

**Machine destinée à éclaircir mécaniquement les pommiers  
CTIFL**

24130 - PRIGONRIEUX / mail : hennion@ctifl.fr

**TROPHEE DE BRONZE :**

**Nouveau système de gouttière pour récolte de fraises, de tomates... hors sol**

**BARRE ETS**

47320 - CLAIRAC / mail : info@ets-barre.com

**CITATION :**

**Pack Oïdium de la Fraise :  
outil d'aide à la décision**

**PROMETE**

11100 - NARBONNE / mail : e.loiseau@promete.fr