



# SITEVI

**Le salon international  
des filières viticole, vinicole,  
arboricole et oléicole**

**25>27 NOVEMBRE 2025**

**PARC DES EXPOSITIONS  
MONTPELLIER • FRANCE**



COMEXPOSIUM



En partenariat avec :



**WWW.SITEVI.COM**  
SUIVEZ-NOUS • #SITEVItogether



**DOSSIER DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2025**

# SOMMAIRE

---

## P2. ÉDITORIAUX

- P3** L'éditorial de Damien Dubrulle, Président d'AXEMA
- P4** L'éditorial de Guillaume Schaeffer, Directeur du SITEVI

## P5. LE GUIDE DU SITEVI

- P5** La fiche du salon
- P6** Le plan du salon
- P7** Les nouveautés et temps forts
- P8** L'Espace LAB TECH
- P9** Le programme des Masterclasses de dégustation
- P10** Le programme des conférences & ateliers
- P13** Panorama économique
- P17** Lettre de la Région Occitanie

## P19. LES SITEVI INNOVATION AWARDS

- P20** Les tendances, innovations et faits marquants des nominés 2025
- P23** Les nominés des SITEVI Innovation Awards 2025
- P32** La composition du jury 2025

## P33. FILIÈRE VIGNE-VIN PAR L'IFV

- P34** Tendances et perspectives de la filière vigne-vin
- P36** Les chiffres de la filière vigne-vin

## P37. FILIÈRE OLIVE PAR FRANCE OLIVE

- P38** Tendances et perspectives de la filière olive
- P39** Les chiffres économiques de la filière oléicole

## P41. FILIÈRE FRUITS-LÉGUMES PAR LE CTIFL

- P42** Tendances et perspectives de la filière Fruits & Légumes frais
- P44** Les chiffres économiques de la production/consommation de Fruits & Légumes

## P46. ANNEXES

- P47** Les informations pratiques
  - P48** Démarche RSE de l'édition 2025 du SITEVI
  - P49** Les partenaires du SITEVI 2025
  - P52** Les contacts
-

# ÉDITO

---

## DANS LE CONTEXTE ÉCONOMIQUE, CLIMATIQUE ET SOCIÉTAL ACTUEL LE SITEVI 2025 EST UNE BELLE OPPORTUNITÉ POUR LES FILIÈRES AGRICOLES POUR CONSTRUIRE L'AVENIR ENSEMBLE !

Les filières vigne, vin et oléicole font face à des transformations profondes. Depuis plusieurs années déjà, la consommation mondiale de vin est en repli : -7% entre 2018 et 2023. Selon l'OIV, la tendance se poursuit en 2025, portée par des évolutions culturelles, générationnelles et sanitaires.

À cette tendance de fond s'ajoutent des tensions commerciales. Depuis le 7 août, les vins et spiritueux européens sont taxés à hauteur de 15% à leur entrée sur le marché américain. Les États-Unis restent un débouché essentiel avec 2,3 milliards d'euros d'exportations en 2024. La perte potentielle est estimée à plus d'un milliard d'euros. Cette mesure pénalise à la fois les producteurs français et leurs partenaires américains, et accentue la pression sur toute une filière.

Les défis climatiques s'intensifient aussi. Gel tardif, sécheresses prolongées, grêle, stress hydriques : la variabilité devient la norme. Des maladies, comme le mildiou ou la flavescence dorée, gagnent en intensité et en fréquence.

**Dans ce contexte, la carte mondiale du vin se redessine.** De nouveaux pays producteurs apparaissent – Royaume-Uni, Scandinavie, Chine, et modifient potentiellement les équilibres historiques. De même de nouvelles régions viticoles émergent en France (Île-de-France, Bretagne, Normandie...) . Pour nos constructeurs, ces territoires représentent des marchés à équiper.

**La filière s'adapte et innove en développant de nouveaux modèles.** De nombreuses exploitations réfléchissent à s'engager dans la **diversification agricole** avec les vins partiellement désalcoolisés ou les boissons fermentées ou encore en combinant la vigne avec d'autres productions comme l'oléiculture, l'arboriculture... Ces choix permettent de mieux répartir les risques climatiques et économiques, de sécuriser les revenus et de s'adapter aux attentes du marché.

Cette évolution est aussi une opportunité pour les constructeurs d'agroéquipements, avec l'émergence de nouveaux besoins techniques : matériels polyvalents, outils spécifiques à l'oléiculture, solutions pour les parcelles reconverties. En diversifiant leurs activités, les agriculteurs ouvrent la voie à une demande élargie, stimulant l'innovation.



**DAMIEN  
DUBRULLE**  
Président d'Axema

### **L'innovation agricole progresse, mais elle doit désormais être utile, accessible et adaptée.**

Robots de désherbage, pulvérisation localisée, outils d'aide à la décision, aide de l'I.A... Ces technologies permettent d'économiser des intrants et de pallier le manque de main-d'œuvre. Elles sont accessibles potentiellement à tous les exploitants au travers de la prestation professionnelle des ETA, et avec une maîtrise des coûts au travers de la mutualisation des matériels, en associatif ou CUMA.

**L'intelligence artificielle**, en particulier, devient un outil d'optimisation opérationnel. Associée aux capteurs et aux données terrain, elle permet de mieux anticiper les risques sanitaires, de piloter les interventions au bon moment, d'améliorer la qualité de production, ou encore d'ajuster les pratiques aux conditions réelles de chaque parcelle.

**Pour accélérer l'adoption de ces outils, deux leviers sont indispensables : la maîtrise des data agricoles et la formation des agriculteurs.** C'est une condition clé pour renforcer l'efficacité des exploitations et leur résilience.

C'est l'ambition du SITEVI 2025 : rassembler les acteurs du terrain et les solutions concrètes, pour répondre aux défis avec efficacité.

Dans un contexte exigeant, c'est par l'écoute, la coopération et l'innovation que le monde viticole restera une force pour l'agriculture française, son économie, et son rayonnement à l'international.

Il est crucial de réinventer la viticulture pour sauvegarder plus de 500 ans d'histoire viticole, c'est un patrimoine unique !

# ÉDITO

## SITEVI 2025 : Un rendez-vous stratégique et des solutions innovantes pour l'avenir des filières viticole, vinicole, oléicole et arboricole



**GUILLAUME SCHAEFFER**  
Directeur du salon SITEVI

**Le compte à rebours est lancé pour le SITEVI 2025, et cette prochaine édition s'annonce déjà comme un rendez-vous incontournable.**

Tous les indicateurs sont au vert pour un succès confirmant la place prépondérante de cet événement dans le calendrier agricole international. Plus qu'un simple salon, le SITEVI est un **véritable rendez-vous** de filière, pensé pour accompagner nos visiteurs face aux nouveaux enjeux et à leur quête de diversification, d'innovation technologique, de durabilité environnementale et d'optimisation des performances pour mieux répondre aux besoins de demain. Le succès annoncé du SITEVI 2025 repose sur des fondations solides. La présence confirmée des **principaux leaders du secteur** témoigne de l'attractivité et de la pertinence du SITEVI comme plateforme d'échanges et de business.

Cette édition 2025 sera, comme à son habitude riche en contenu avec un programme de temps forts, qui font la renommée du salon :

- **Les SITEVI Innovation Awards** mettront en lumière les solutions les plus innovantes et les entreprises apportant de nouvelles réponses concrètes aux enjeux du secteur.
- **Les Masterclasses de dégustation** offriront des sessions d'approfondissement thématiques. Animées par des organismes reconnus tels que l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), les Œnologues de France, France Olive et le CTIFL, elles permettront aux professionnels de monter en compétences et d'acquérir de nouvelles connaissances pratiques.
- **Un programme de plus de 55 conférences** de haut niveau, abordant les enjeux cruciaux auxquels nos visiteurs sont confrontés.
- **La Journée de l'Olive**, organisée le mardi 25 novembre en partenariat avec France Olive, sera un moment privilégié pour explorer les défis et opportunités de cette culture emblématique.
- Conscient des enjeux liés à l'emploi et au développement professionnel, le SITEVI propose un espace **Job Dating**.
- **Le LAB TECH** mettra à l'honneur les technologies de pointe dédiées aux filières viticoles, vinicoles, arboricoles et oléicoles. En partenariat avec La Ferme Digitale, Agri Sud-Ouest Innovation et

La Wine Tech, cet espace est une vitrine inspirante pour les filières représentées au SITEVI.

• **Les Business Meetings** entre visiteurs porteurs de projets et exposants permettront de créer des liens rapides et efficaces, favorisant l'émergence de solutions concrètes pour l'avancement des projets. Dans ce cadre, le SITEVI proposera également une soirée exclusive "Business Angels" le mercredi 26 novembre 2025. Cet événement privilégié réunira investisseurs, jeunes entreprises innovantes, exposants et top acheteurs français et internationaux.

Le SITEVI 2025 bénéficie du soutien de partenaires institutionnels et professionnels de premier plan, qui contribuent à faire de cet événement un rendez-vous incontournable pour les filières spécialisées. L'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin), partenaire historique et acteur majeur de la recherche et du développement viticole, accompagne les exposants et visiteurs avec son expertise scientifique et technique. France Olive, référence nationale pour la filière oléicole, partage ses connaissances et valorise les innovations dédiées aux oliveraies et à la production d'huile. Les Œnologues de France apportent leur savoir-faire unique, garantissant un lien direct entre production et qualité des vins.

Une nouveauté majeure vient renforcer l'ambition du SITEVI 2025 : le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) sera pour la première fois partenaire de l'événement aux côtés de l'Institut Français de la Vigne et du Vin. Cette collaboration inédite souligne l'engagement du salon à couvrir l'intégralité des filières végétales, offrant une synergie unique entre les acteurs de la vigne, de l'olive, et des fruits et légumes.

Enfin, la réussite du SITEVI 2025 est intrinsèquement liée au soutien indéfectible de la Région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée, à la fidélité de ses exposants et de ses visiteurs, ainsi qu'à la richesse inégalée de son contenu.

Le SITEVI 2025 se profile ainsi comme une édition stratégique, résolument tournée vers l'avenir, l'innovation et la diversification. C'est un rendez-vous à ne pas manquer pour tous ceux qui souhaitent façonner l'agriculture de demain.

# LA FICHE D'IDENTITÉ

## LIEU

Parc des expositions de Montpellier

## DATES

Du mardi 25 au jeudi 27 novembre 2025

## HORAIRES

De 8h30 à 18h

## PÉRIODICITÉ

Biennale - Années impaires

## DATE DE CRÉATION

1977

## ÉDITION

32<sup>e</sup> édition

## En bref



**1000** exposants  
dont **24%** d'internationaux,  
venant de **20** pays



+ de **200** nouveaux  
exposants



**55 000** entrées  
professionnelles  
de **61** pays en 2023

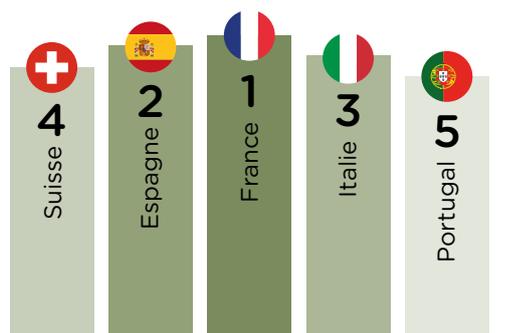


**83%** d'exposants  
satisfaits\*



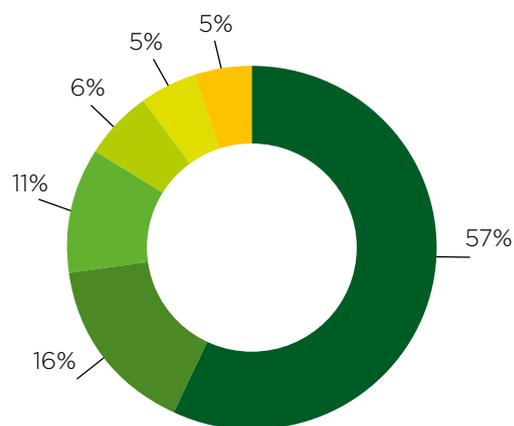
**87%** de visiteurs  
satisfaits

## Top des pays visiteurs



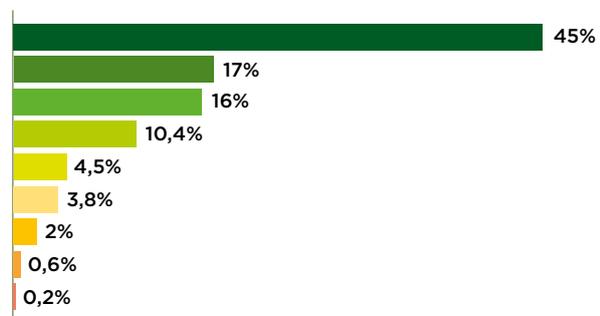
\*Source : Enquête ADquation SITEVI Février 2024

## Des visiteurs qualifiés



- Viticulteur - Vigneron
- Constructeur - Distributeur de matériels - Producteur
- Organisme professionnel - Formation - Services
- Négoce / Coopérative agricole
- Arboriculteur / Maraîcher / Oléiculteur
- ETA / CUMA / Paysagistes

## Secteurs d'activité des exposants



- Équipements toutes filières
- Équipements pour la vinification, l'œnologie & la transformation
- Équipements pour la viticulture
- Embouteillage et packaging
- Engrais
- Services
- Arboriculture
- Oléiculture
- Énergies renouvelables

# PLAN DU SALON



25>27 NOVEMBRE 2025

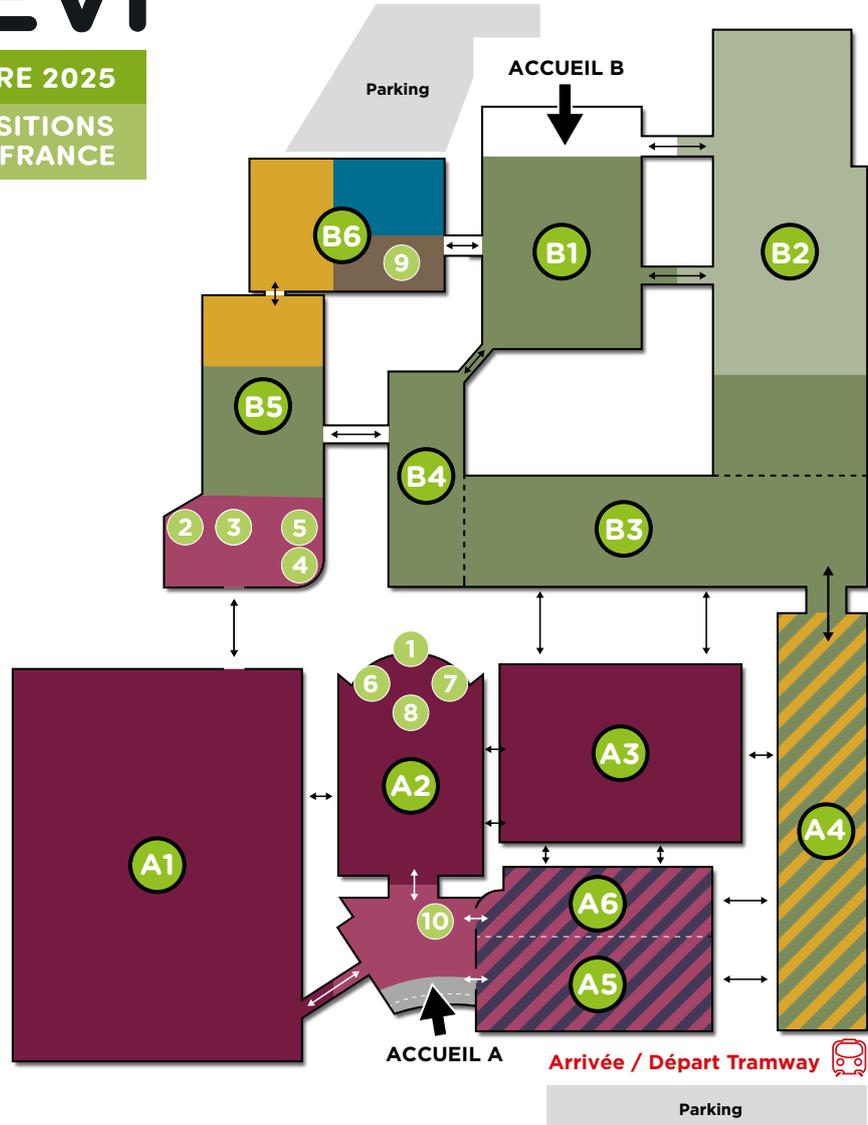
PARC DES EXPOSITIONS  
MONTPELLIER • FRANCE

Arrivée  
Départ Navettes aéroport /  
Parking Zénith

GUIDE DU SITEVI

6

- 1 SITEVI INNOVATION AWARDS - A2
- 2 CONFERENCES & ATELIERS - B5
- 3 PÔLE RECHERCHE & INNOVATION DE L'IFV - B5
- 4 MASTERCLASSES DE DÉGUSTATION - B5
- 5 JOB DATING - B5
- 6 SERVICE DE PRESSE - A2
- 7 CLUB VIP & INTERNATIONAL - A2
- 8 ACCUEIL BUSINESS MEETINGS - A2
- 9 LAB TECH - B6
- 10 ACCUEIL EXPOSITANTS ACCUEIL A



Œnologie: A1-A2-A3	Équipements spécifiques pour l'arboriculture, l'oléiculture et le maraîchage : B5-B6
Vinification: A1-A2-A3	Machines à vendanger, enjambeurs : B2
Emballage: A2-A3	Traction : B2-B3-B4
Produits phytosanitaires, engrais : A5-A6-B6	Travail du sol : A4-B2-B3-B4-B5
Pépinières vigne : A5-A6-B6	Protection des cultures : B1-B2-B5
Services / Accueil A : A5-A6-B5	Greffage et palissage : A4-B4-B5-B6
Nouvelles technologies : B6	Manutention : B3-B4
Irrigation : B6	Espaces verts, forestiers : A4-B3-B4-B5
Développement durable / Énergies renouvelables : B6	

# NOUVEAUTÉS

## et temps forts

### LES NOUVELLES TECHNOLOGIES À L'HONNEUR AU SITEVI 2025

Cette édition 2025 du SITEVI met un accent particulier sur les nouvelles technologies, que ce soit à travers les exposants ou le programme des conférences. Vous les retrouverez dans les différents halls du salon, notamment au LAB TECH situé dans le Hall B6. Le LAB TECH, en partenariat avec Agri Sud-Ouest Innovation, La Ferme Digitale et La Wine Tech, est un espace dédié aux échanges et un véritable carrefour de l'innovation. Il présentera les dernières technologies et solutions d'avenir. Ce sera aussi l'occasion de découvrir des initiatives exemplaires portées par des start-ups et entreprises innovantes.

### CONFÉRENCES ET ATELIERS DU SITEVI 2025

Le SITEVI 2025 proposera un programme dense avec plus de **55 conférences et ateliers**. Animés par des experts, ces rendez-vous aborderont les défis majeurs des filières viticole, vinicole, arboricole et oléicole. Ces sessions réuniront des spécialistes de haut niveau pour analyser les grandes évolutions du secteur, partager les dernières innovations et offrir des solutions concrètes aux problématiques rencontrées sur le terrain. Parmi les sujets phares, on retrouvera le **changement climatique, la durabilité des vignobles, la viticulture biologique, l'œnologie, le digital et les technologies de précision**. Organisés par l'IFV et les partenaires du salon, ces événements attirent en moyenne 3000 participants sur trois jours, avec 200 intervenants.

### DES ÉCHANGES POUR MIEUX COMPRENDRE LES ENJEUX DU NUMÉRIQUE AGRICOLE

Des conférences et ateliers thématiques permettront aux visiteurs de décrypter les apports concrets du numérique, d'évaluer le retour sur investissement des innovations et de mieux appréhender les étapes d'adoption de ces outils. Ces temps forts réuniront chercheurs, agriculteurs, industriels et start-ups pour confronter les points de vue et partager les retours d'expérience.

### CETTE ANNÉE, L'IFV ET SES PARTENAIRES DE LA RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT ET FORMATION PROPOSERONT DES THÉMATIQUES DE CONFÉRENCES AU CŒUR DES ENJEUX VITICOLES :

- Le changement climatique
- La durabilité des vignobles
- Le digital et le numérique
- L'œnologie
- La viticulture bio

### ESPACE MASTERCLASSES DE DÉGUSTATION

Cet espace incontournable offre aux professionnels une immersion dans la diversité des terroirs viticoles, oléicoles et fruitiers. Animé par l'IFV, France Olive, l'Union des Œnologues de France et le CTIFL, il propose un programme riche de masterclasses de dégustation de vins, d'huiles d'olive et de fruits. Présentées par des vignerons, des producteurs et des experts, plus de 20 sessions mettront en lumière les cépages, les assemblages, les huiles d'olive d'exception et les fruits emblématiques des régions.

### EMPLOI ET FORMATION AU SITEVI :

Pour favoriser le recrutement dans les filières viticole, oléicole et arboricole, le SITEVI 2025 renouvelle avec les équipes de **Jobagri** et **Vitijob** l'organisation de **sessions de job dating** durant les trois jours du salon (forum du Hall B5). Ce dispositif offre une opportunité concrète aux entreprises en recherche de talents de rencontrer directement des candidats qualifiés — jeunes diplômés, salariés en reconversion ou demandeurs d'emploi — dans un cadre propice à l'échange. Un véritable coup de pouce pour identifier rapidement des profils adaptés et, pourquoi pas, dénicher la perle rare. Côté formation, les étudiants pourront découvrir les offres de plusieurs organismes comme l'APECITA et l'APRODEMA.

### BUSINESS MEETINGS : CONCRÉTISER LES PROJETS

Les Business Meetings du SITEVI sont conçus pour faciliter des connexions rapides et efficaces. Ces rendez-vous pré-organisés et entièrement gratuits, permettent aux visiteurs porteurs de projets de rencontrer directement les exposants, favorisant l'émergence de solutions concrètes pour leurs initiatives. Fort de son succès en 2023, le programme sera reconduit en 2025 avec une ambition renforcée : optimiser le temps des visiteurs et dynamiser les opportunités business pour les exposants.

### BUSINESS ANGELS : UNE SOIRÉE POUR CONNECTER L'INNOVATION ET L'INVESTISSEMENT

Le mercredi 26 novembre 2025, Hall B5, se tiendra une soirée exclusive "Business Angels". Cet événement privilégié vise à créer un espace d'échanges unique, réunissant investisseurs, jeunes entreprises innovantes, ainsi que des constructeurs exposants et des porteurs de projets français et internationaux. L'objectif est clair : accélérer la croissance des entreprises spécialisées dans les nouvelles technologies en favorisant des connexions stratégiques et des opportunités d'investissement.

# L'ESPACE "LAB TECH"

## du SITEVI 2025

La recherche de nouvelles solutions technologiques devient une priorité incontournable pour les producteurs, qu'il s'agisse de pallier un manque de main-d'œuvre, d'améliorer leur productivité ou encore de préserver leur confort de travail. Dans un contexte où les filières viticole, vinicole, arboricole et oléicole doivent faire face à des défis climatiques, économiques et sociaux majeurs, **l'innovation technologique s'affirme comme un véritable moteur de performance et de durabilité**. Conscient de cet enjeu, le SITEVI accorde une place centrale aux entreprises qui développent des réponses concrètes et innovantes. C'est dans cette dynamique qu'a été créé, en 2023, l'espace **LAB TECH**, en partenariat avec **Agri Sud-Ouest Innovation, La Ferme Digitale et La Wine Tech**.

Robots autonomes, capteurs intelligents, outils d'aide à la décision, logiciels de gestion des parcelles ou encore solutions connectées : les technologies présentées sur le SITEVI - et particulièrement au sein du **LAB TECH** - offrent des réponses concrètes aux défis quotidiens des producteurs.

Installé au cœur du Hall B6, le LAB TECH réunit cette année plus de 10 sociétés venues présenter leurs solutions de pointe. Véritable lieu d'expérimentation et de partage, cet espace favorise les échanges directs entre exposants et visiteurs. Les professionnels peuvent y découvrir les dernières avancées, mais aussi assister à des **conférences et tables rondes**, permettant d'aborder des problématiques concrètes et d'identifier des leviers de performance pour leurs exploitations.

Pour en savoir plus :



karnott.fr



mylmc.fr



winepilotbyfoodpilot.io



agrobot.ag



sas-couchet.fr



wineriz.fr



mycea.fr



dansmabouteille.com



dacadn.fr/accueil



En partenariat avec :



# LE PROGRAMME

## des masterclasses de dégustation

### UN ESPACE DE DÉGUSTATION POUR VOYAGER AU CŒUR DES TERROIRS

Véritable temps fort du salon, cet espace offre aux visiteurs professionnels une immersion dans la richesse sensorielle des régions viticoles, arboricoles et oléicoles. À travers une programmation variée de plus de 20 masterclasses, le SITEVI met à l'honneur la diversité des cépages, des assemblages, de fruits et d'huiles d'olive issues de savoir-faire exigeants et d'une grande finesse. Conçues et animées en partenariat avec l'IFV, France Olive, l'Union des Œnologues de France et le CTIFL, les masterclasses de dégustation réunissent vignerons, producteurs et experts, qui partagent leur passion et leur connaissance des produits avec pédagogie et précision.

Chaque session propose une expérience unique, où les professionnels peuvent affiner leur palais, découvrir des typicités régionales parfois méconnues, et échanger autour des grandes tendances œnologiques, arboricoles et oléicoles. L'objectif ? Valoriser les produits, les pratiques vertueuses et susciter des rencontres autour de la qualité, de l'innovation et du terroir. Ce rendez-vous attire plusieurs centaines de participants venus enrichir leur expertise dans un cadre à la fois professionnel, convivial et stimulant.

	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE
9h30-10h	IA et vin : comment repenser l'assemblage / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin	 Plongez dans l'univers des vins sans alcool / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin	Vinifier sans sulfites : des réussites ! / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin
10h-10h30			
10h30-11h	A la découverte des variétés d'hier et de demain / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin	 Vinifier sans sulfites : des réussites ! / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin	Singularité et diversité des huiles d'olive françaises / Organisé par : France Olive
11h-11h30			
11h30-12h	Panorama des vins rosés du Monde, Sélection des VINALIES Mondial du Rosé 2025 / Organisé par : Œnologues de France	 Effervescence : mythes et réalités / Organisé par : Œnologues de France	Les huiles d'olive françaises en AOP - Quand le terroir fait le goût / Organisé par : France Olive
12h-12h30			
12h30-13h	Panorama des vins rosés du Monde, Sélection des VINALIES Mondial du Rosé 2025 / Organisé par : Œnologues de France	 Effervescence : mythes et réalités / Organisé par : Œnologues de France	IA et vin : comment repenser l'assemblage / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin
13h-13h30			
13h30-14h	 Du blanc au rosé : les variétés d'avenir de la Méditerranée / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin	Huiles d'olive de France : à la découverte des nouvelles productions / Organisé par : France Olive	A la découverte des variétés d'hier et de demain / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin
14h-14h30			
14h30-15h	 A la découverte des variétés d'hier et de demain / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin	Le gout des fruits : moyen de mesures et paramètres de qualité / Organisé par : CTIFL	Dégustation à l'aveugle d'huile d'olive sans étiquette / Organisé par : France Olive
15h-15h30			
15h30-16h	 Plongez dans l'univers des vins sans alcool / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin	Olives mûrues / olives à maturité - Quelle différence dans l'huile ? / Organisé par : France Olive	Du blanc au rosé : les variétés d'avenir de la Méditerranée / Organisé par : Institut Français de la Vigne et du Vin
16h-16h30			
16h30-17h	 Initiation à la dégustation des huiles d'olive de France - Découvrez les trois familles de goûts / Organisé par : France Olive	Le gout des fruits : moyen de mesures et paramètres de qualité / Organisé par : CTIFL	 Traduction simultanée en anglais

### ATELIERS DE DÉGUSTATION SUR INSCRIPTION

- France Olive
- Union des Œnologues de France
- Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)
- Le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL)

Organisé en partenariat avec :



# Des conférences et ateliers

Le SITEVI 2025 proposera un programme exceptionnel de plus de 55 conférences et ateliers. Animées par plus de 200 experts et spécialistes, et organisées en partenariat avec des acteurs majeurs tels que l'IFV, France Olive et l'Union des Œnologues de France, ces rencontres réuniront en moyenne 3 000 participants sur 3 jours.

La **filière vigne-vin** abordera des thématiques stratégiques comme la viticulture de précision, l'adaptation au changement climatique, la viticulture biologique, la robotique et l'IA appliquées à l'élaboration des vins, ou encore l'évolution des pratiques œnologiques. **La filière oléicole** mettra en avant les innovations techniques et la valorisation des productions françaises, avec un focus sur l'adaptation de l'oléiculture aux conditions climatiques. Enfin, **la filière arboricole** proposera des conférences autour de la transition agroécologique, des défis de productions, et de l'enjeu de la diversification.

## MARDI 25 NOVEMBRE 2025

HORAIRE	THÈME	ORGANISATION	SALLE	TRAD.	TYPE
9H-9H45	Marque de territoire et vins : quelles synergies pour une meilleure commercialisation ?	RÉGION OCCITANIE PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE	A		
9H30-9H50	JOURNÉE DE L'OLIVE - Journée technique de l'oléiculture - Pourquoi parler d'oléiculture aujourd'hui ?	FRANCE OLIVE	C		
9H30-10H15	Accompagnement à l'utilisation des phytos	INRAE x UNISSON	D		
9H30-11H	Nouvelles pratiques viticoles pour une gestion durable des variétés résistantes	IFV x INRAE	B		
9H50-10H50	JOURNÉE DE L'OLIVE - Réussir sa plantation en haie fruitière	FRANCE OLIVE	C		
10H-11H30	Les leviers clés pour un vignoble rentable et éco-responsable : 8 ans d'innovations au service de la performance dédiées au Vin de France	IFV x ANIVIN	A		
10H30-11H15	50 nuances de rouges : caractérisation de la perception sensorielle	INRAE	D		
11H-12H45	JOURNÉE DE L'OLIVE - Après la plantation, comment adapter son itinéraire technique à son contexte de production ?	FRANCE OLIVE	C		
11H15-12H30	Innovation dans la prévention des risques de santé en viticulture avec des simulateurs numériques	STUDIO NYX x MSA	B		
11H30-12H15	Reconnaissance des ravageurs émergents	IFV	D		
11H45-12H45	<b>CONCOURS INTERNATIONAL WINE IN BOX :</b> Mise à l'honneur des lauréats du concours	BEST WIN IN BOX	A		
14H-14H45	JOURNÉE DE L'OLIVE - Le marché français de l'huile d'olive	FRANCE OLIVE	C		
14H-15H	Comment l'IA est déjà dans nos métiers d'élaboration des vins ?	ŒNOLOGUES DE FRANCE	A		
14H15-15H45	De la vigne au chai : comment optimiser la gestion de l'eau en Occitanie ?	CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE	B		
14h45-15h45	JOURNÉE DE L'OLIVE - Combien ça coûte de produire de l'huile d'olive en France ?	FRANCE OLIVE	C		
14h45-15h45	Présentation en partenariat avec l'université d'Athènes sur le rôle crabtree négatif de l'espèce de levure Pichia kluyveri	VINSEO x NOVONESIS	D		
15H -15H45	De la vigne au verre, la logistique au cœur de l'expérience client	WINE TECH	A		
16H-17H	JOURNÉE DE L'OLIVE - Table ronde - Produire de l'huile d'olive pour quels marchés ?	FRANCE OLIVE	C		
16H-17H30	Les sols vivants pour des rendements durables, une approche par région pour passer à l'action	CELESTA LAB	A		
16H-17H30	Quelles innovations en vue de contrôler le mildiou et le black rot ?	IFV	B		
16H-17H30	Bien vivre son métier de viticulteur : s'installer, transmettre, bien préparer sa retraite	CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE	D		
17H-17H30	JOURNÉE DE L'OLIVE - Se lancer en oléiculture : enjeux de filière et responsabilités collectives	FRANCE OLIVE	C		

# Des conférences et ateliers

## MERCREDI 26 NOVEMBRE 2025

HORAIRE	THÈME	ORGANISATION	SALLE	TRAD.	TYPE
9H-9H45	Photovoltaïque agricole : ombrer, produire, diversifier	REDEN SOLAR	A		
9H-9H45	<b>TABLE RONDE INTERNATIONALE</b>		B		
9H30-10H15	Quelles variétés pour la viticulture Occitane de demain ?	INRAE	D		
9H30-11H	CONFÉRENCE DÉBAT - Comment la Recherche & Développement participe à la durabilité des exploitations ?	CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE x IFV	C		
10H-10H45	Viticulture : la filière bio challengée	WONDERLAND AGENCY	B		
10H-11H	Nouveaux produits et nouvelles consommations	CENOLOGUES DE FRANCE	A		
10H30-11H15	Mise en marché des vins issus de variétés résistantes	INSTITUT AGRO	D		
11H-12H30	<b>REMISE DU PRIX "LES REMARQUABLES 2025"</b>	INTERFEL-CTIFL	B		
11H15-12H	Robotique agricole : témoignages sur la rentabilité et l'autonomie	AGSOI X FIRA	A		
11H15-12H45	CONFÉRENCE DÉBAT - De la prospective stratégique au terrain : Quels sont les leviers testés en viticulture méditerranéenne pour s'adapter à des conditions de plus en plus sèches ?	IFV x CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE	C		
11H30-12H30	Les nouveaux produits à base de vin et de raisin : maîtriser les process et la stabilisation	CENOLOGUES DE FRANCE	D		
12H-12H45	J'ai adopté un robot, je vous dis tout !	AGSOI x FIRA	A		
14H-14H45	Diversité variétale & qualité des plants : de nouveaux indicateurs et outils	IFV	C		
14H15-15H15	CONFÉRENCE BIO - Focus sur les ravageurs émergents en BIO	IFV x SUDVINBIO	D		
14H15-15H45	Viticulture : outiller la transition agroécologique	CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE	A		
14H15-15H45	NoLow et vins frais, de la vinification au produit fini	IFV X VINSEO	B		
15H-15H45	Innovations et environnement : toujours compatibles ?	IFV	C		
15H30-17H	Bien choisir ses variétés d'oliviers : entre terroir, débouchés et contraintes	FRANCE OLIVE	D		
16H-16H45	Faire face au changement climatique : retour d'expérience de CUMA sur l'utilisation des tours Antigél en Centre Val de Loire (Projet SICTAG)	FNCUMA VAL DE LOIRE	C		
16H-17H	Comment se mettre en conformité avec les nouvelles normes d'étiquetage ?	WID GROUP	A		
16H-17H	Économie circulaire : la coopération franco-espagnole autour de solutions circulaires et innovantes	AGSOI	B		
17H-17H45	À vous la parole : intégrer un robot sur mon exploitation, pour ou contre ?	AGSOI x FIRA	B		
17H-17H45	Déploiement du biocontrôle en France : les réussites, défis et perspectives	FRANCE BIOCONTRÔLE	A		
17H-17H45	L'oxygène, l'allié de vos vins	DIAM x VIVELYS	D		
17H	<b>SOIRÉE BUSINESS ANGELS</b>	SITEVI	C		

 Événement\*  Conférence\*  Atelier\*

\* Les salles B et C seront traduites en anglais le mardi, le mercredi (toute la journée) et le jeudi (jusqu'à 13h).

# Des conférences et ateliers

JEUDI 27 NOVEMBRE 2025

HORAIRE	THÈME	ORGANISATION	SALLE	TRAD.	TYPE
9H30-10H15	La vigne face aux températures extrêmes : quels leviers d'action ?	INSTITUT AGRO	D		
9H30-11H	Exploitants agricoles : préparez votre passage à la facture électronique	CERFRANCE	A		
9H30-11H	Stratégies d'adaptation de la filière vitivinicole d'Occitanie aux nouvelles tendances de consommation : quels produits pour quels marchés ?	RÉGION OCCITANIE PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE	B		
9H30-11H	DATA : l'indispensable virage pour la filière	LA WINE TECH	C		
10H30-11H15	Quels facteurs favorisent le dépérissement et la mortalité ? Le cas du cépage Grenache en région méditerranéenne	IFV x CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE	D		
11H15-12H45	Viticulture en transition : actualités, résultats et retours d'expériences terrain pour repenser la protection de la vigne	IFV x INRAE	A		
11H15-12H45	L'irrigation du vignoble à l'heure du changement climatique : quelles stratégies en fonction des objectifs de production ?	VINSEO x ITK x BRL	B		
11H15-12H45	Micro-organismes & arômes : dernières innovations du raisin à la bouteille	IFV x INSTITUT AGRO	C		
11H30-12H15	Innovations et durabilité des coopératives vinicoles face au changement climatique	INSTITUT AGRO	D		
12H15-13H	Comment diversifier son exploitation en cultivant de la pistache ?	FRANCE PISTACHE	D		
14H15-15H15	CONFÉRENCE BIO - Les vins sans sulfites : itinéraires de production en BIO, attentes et acceptation des consommateurs	IFV x SUDVINBIO	B		
14H15-15H45	Employeurs agricoles : recrutez, motivez, optimisez, sécurisez !	CERFRANCE	A		
14H15-15H45	IA : quel potentiel pour la filière ?	LA WINE TECH	C		
14H15-15H45	Sols vivants, piliers invisibles de la viticulture durable. Comprendre et piloter le microbiome des sols, pour quels bénéfices ?	VINSEO x INNO'VIN	D		
15H30-16H30	CONFÉRENCE BIO - L'actualité de la filière vin BIO	SUDVINBIO x IFV	B		
16H-16H45	Comment adopter l'agritourisme pour diversifier ses activités ?	COFARMING	A		
16H-17H30	Déplacer la collection de Vassal : les enjeux de la préservation d'une diversité génétique mondiale au service de la filière	INRAE	C		
16H45-17H30	Viticulture & cosmétiques : de nouveaux débouchés pour la filière	COFARMING	A		
17H-17H45	L'arbre, meilleur allié de la vigne face à l'aridité et aux difficultés climatiques ?	ARBRES & CIVILISATION	B		

 Événement\*  Conférence\*  Atelier\*

\* Les salles B et C seront traduites en anglais le mardi, le mercredi (toute la journée) et le jeudi (jusqu'à 13h).

RETROUVEZ LE PROGRAMME COMPLET, ACTUALISÉ EN TEMPS RÉEL, SUR LE SITE INTERNET :



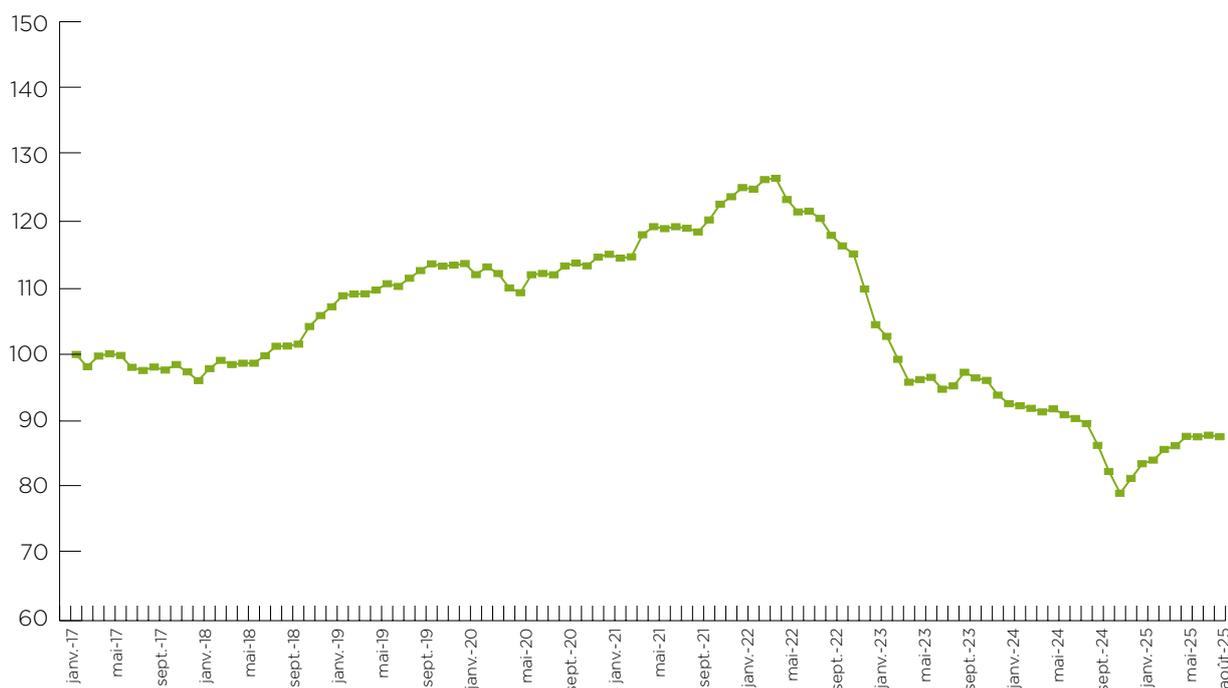
# PANORAMA

## du marché des agroéquipements en Europe et en France

### Le climat des affaires selon le secteur d'activité

Orientation des fermes	Mai 2025	Juin 2025	Juillet 2025
Tracteurs	3	-22	-20
Matériel de récolte	10	-19	-8
Matériel pour grandes cultures	3	5	-14
Matériel d'élevage	64	54	58
Matériel d'entretien des espaces verts	3	-25	-23
Matériel de transport	10	7	5
Pièces et composants	-5	32	7
<b>Ensemble</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>0</b>

### Index AXEMA, prises de commandes en volume (AXEMA, juin 2025)



Source : AXEMA

## Les chiffres-clés de l'équipement viti-vinicole

# 31

### ENTREPRISES

Le secteur industriel des équipements viti-vinicoles (fabricants et importateurs) comprend 31 entreprises, dont 27 entreprises Viti et 4 entreprises Vini.

# 77%

**PME**  
(23 Viti et 1 Vini)

# 23%

**ETI**  
(4 Viti et 3 Vini)

# 30%

### DU CHIFFRE D'AFFAIRES GÉNÉRÉ À L'EXPORT

En 2023, les équipements Viti fabriqués en France ont été exportés vers 38 pays à travers le monde. Les principaux marchés d'exportation étaient : Espagne- Italie- États-Unis- Allemagne- Australie

# 2 581

### SALARIÉS

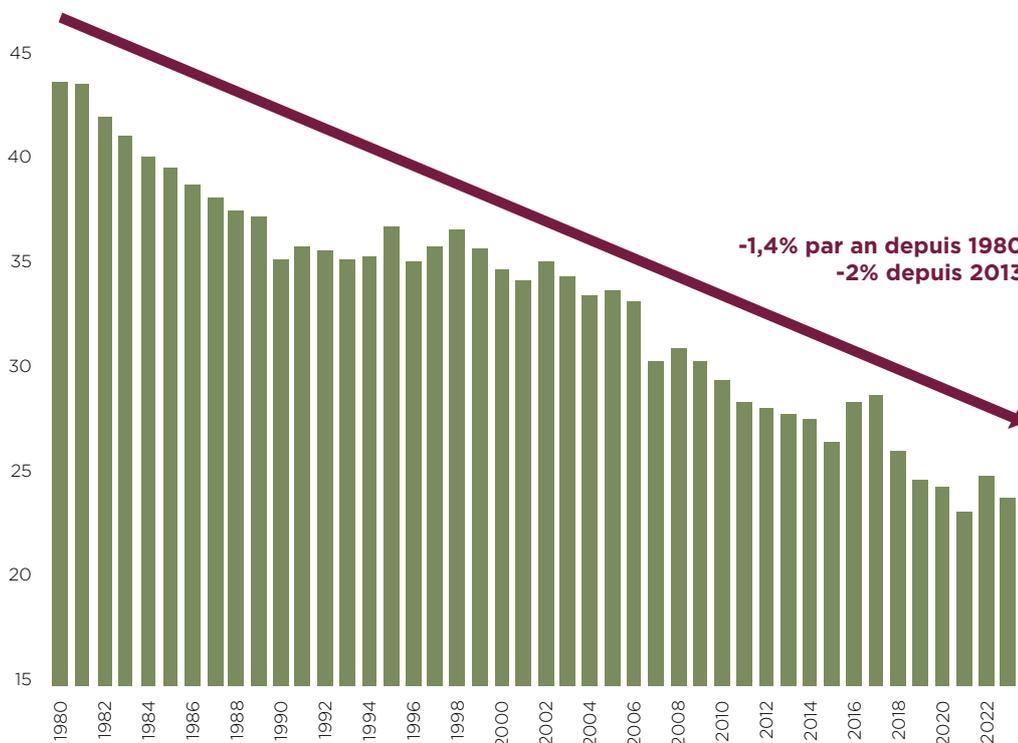
Les fabricants et importateurs d'équipements viti-vinicoles emploient 2 581 (+6% entre 2022 et 2020).

# 670 M€

### LE CHIFFRE D'AFFAIRES

Le chiffre d'affaires total, incluant les ventes réalisées en France et à l'export, par les entreprises spécialisées dans les équipements viti-vinicoles

## La consommation nationale en volume est en baisse régulière depuis plus de 40ans

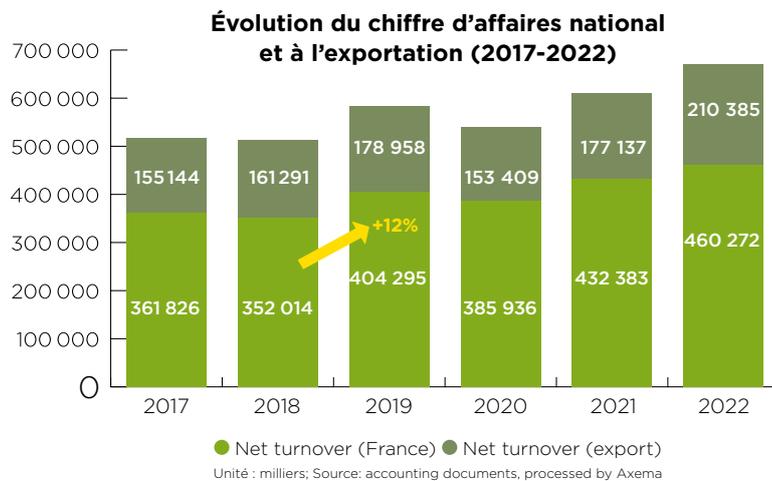


### Pourquoi cette baisse ?

La déconsommation de vin, est avant tout **une déconsommation du vin rouge.**

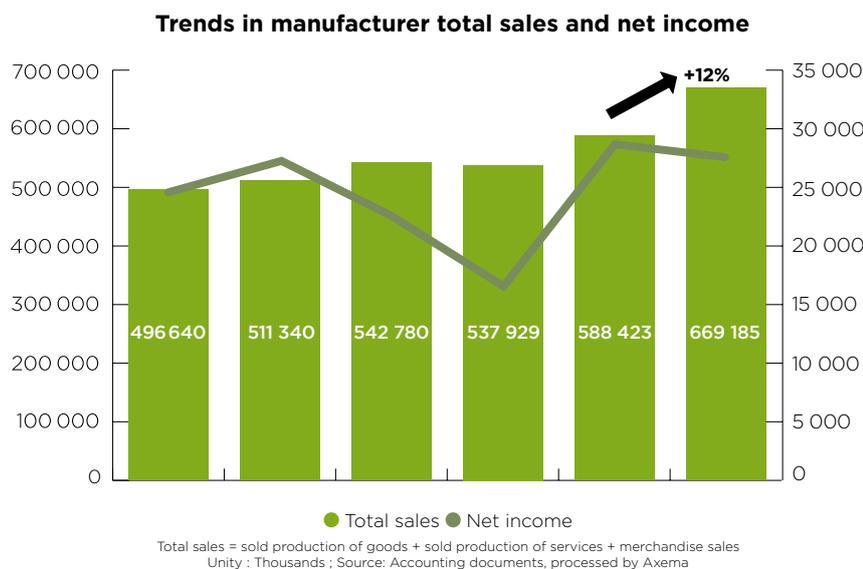
- Ce recul s'inscrit dans une tendance à la baisse de la consommation de boissons alcoolisées
- Le vin souffre, depuis quelques années, de la concurrence, parmi les alcools légers, de la bière
- La consommation de vin devient de plus en plus occasionnelle de génération en génération
  - La dynamique inflationniste du vin freine la demande

## Évolution des exportations et du chiffre d'affaires national réalisé par les fabricants et importateurs d'équipements viticoles et œnologiques (2017-2022)



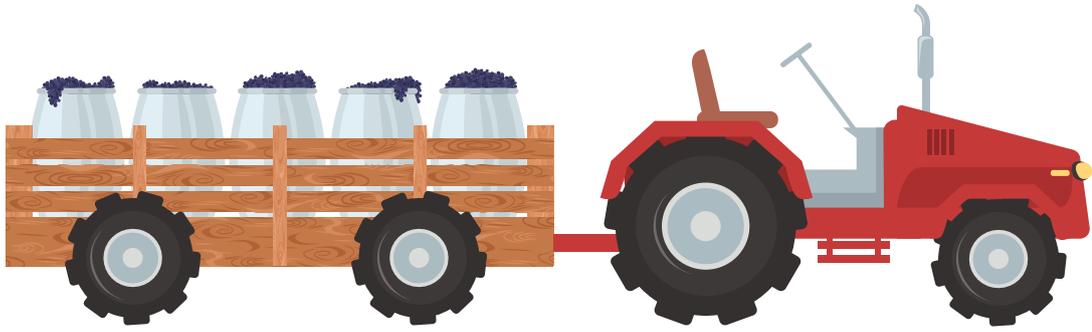
- Le chiffre d'affaires national a représenté entre 69% et 71% du chiffre d'affaires total entre 2017 et 2022.
- Le chiffre d'affaires à l'exportation a augmenté au fil des ans, malgré une baisse en 2020, où il est revenu au même niveau qu'en 2017. Il a rebondi en 2021 et 2022.
- Le chiffre d'affaires à l'exportation représentait entre 30% et 31% du chiffre d'affaires total.
- Les exportations ont connu une croissance plus forte ces dernières années, ce qui indique une augmentation des opportunités internationales.

## Les ventes industrielles totales augmentent régulièrement, malgré un recul en 2020. Le bénéfice net fluctue, soulignant l'impact des coûts et des conditions du marché sur la rentabilité.



- Les ventes totales augmentent globalement entre 2017 et 2022, avec une hausse notable en 2021 et 2022. Une légère baisse observée en 2020 pourrait être liée à des perturbations économiques ou commerciales.
- Le bénéfice net a été plus volatil, atteignant un pic en 2018 avant de baisser, en particulier en 2020, puis de rebondir en 2021 (pic).
- La relation entre les ventes et les revenus n'est pas proportionnelle, ce qui suggère que d'autres facteurs tels que la gestion des coûts ou les conditions du marché influencent la rentabilité.

Source : AXEMA



**-24,52%**

**de tracteurs vignes  
vergers en 2024**

**2534**

Nombre de matériels  
immatriculés

**-24,52%**

Taux d'évolution par  
comparaison à la même  
période (n-1)

**+24,28%**

**d'enjambeurs  
vignerons en 2024**

**558**

Nombre de matériels  
immatriculés

**+24,28%**

Taux d'évolution par  
comparaison à la même  
période (n-1)

**-10,8%**

**de machines à  
vendanger en 2024**

**322**

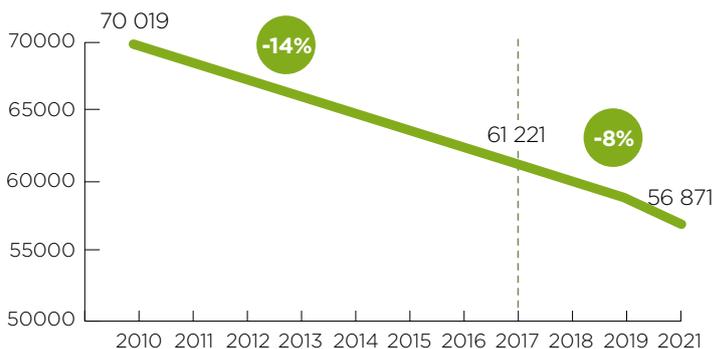
Nombre de matériels  
immatriculés

**-10,80%**

Taux d'évolution par  
comparaison à la même  
période (n-1)

### Effet ciseaux entre le déclin du nombre de viticulteurs et l'augmentation du nombre d'employés dans le secteur viticole

**Une baisse constante du nombre de viticulteurs  
entre 2010 et 2021**



Source : Agreste censuses

**Une augmentation constante du  
nombre d'employés dans le secteur  
viticole entre 2017 et 2022**



Source : Accounting documents, processed by Axema

# LA LETTRE

## de la Région Occitanie



“

**Le salon SITEVI est bien plus qu'un salon professionnel, c'est une vitrine internationale du savoir-faire, de l'innovation et de la résilience de tout un pan de notre économie régionale:** 1<sup>re</sup> région française pour la production en bio, comptant de plus de 250 produits sous signes officiels de qualité, 1<sup>er</sup> vignoble mondial pour les vins sous appellations, l'Occitanie est aussi la 1<sup>re</sup> région viticole d'Europe.

**LA RÉGION RESTE  
PLEINEMENT  
MOBILISÉE POUR  
DÉFENDRE LES  
SAVOIR-FAIRE ET  
LES PRODUCTIONS  
D'OCCITANIE**



**CAROLE DELGA**  
Présidente  
de la Région Occitanie /  
Pyrénées-Méditerranée

Ici, à Montpellier, c'est toute une filière qui se donne rendez-vous pour construire l'avenir. Un avenir que nous voulons durable, innovant et fidèle à nos racines. Dans un contexte de mutation climatique, d'instabilité des marchés et de bouleversement des usages du vin, nous devons plus que jamais accompagner nos agriculteurs et nos viticulteurs dans l'adaptation de leurs pratiques, dans la modernisation des outils de production, et dans la valorisation de leurs produits.

La Région a depuis plusieurs années pris en compte ces enjeux, en déployant et renforçant une véritable stratégie régionale d'appui au développement et à la transformation de la filière. Depuis 2016, plus de 10 M€ de la Région sont ainsi apportés chaque année aux acteurs viticoles. Avec la création de notre foncière agricole régionale, la première en France, le déploiement de nos contrats agriculture durable, ou encore la plantation des cépages résistants aux principales maladies et à la sécheresse, nous innovons aux côtés des professionnels, pour transformer les pratiques agricoles.

C'est également toute l'ambition du contrat de filière viticole, fruit de plusieurs mois de travail avec l'ensemble des acteurs viticoles et spécifiquement doté de 5 M€ sur 3 ans. Il va permettre la mise en œuvre progressive dès cet automne de 15 nouvelles actions ambitieuses, avec en premier lieu la création d'un observatoire économique des marchés, unique et exhaustif, au service des entreprises viticoles d'Occitanie.

Enfin, nous continuons à promouvoir le consommateur régional à travers le développement de la marque « Sud de France – l'Occitanie », une démarche de promotion qui profite à nos producteurs viticoles et de l'agroalimentaire et fait rayonner notre territoire. La Région reste pleinement mobilisée pour défendre les savoir-faire et les productions d'Occitanie !

”

# PARTENAIRE DU SITEVI

la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée agit pour soutenir la filière viticole

La Région et l'ensemble de la filière viticole se mobilisent sous la coordination de la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie, pour construire et partager une vision commune pour la viticulture à l'horizon 2035. Après l'adoption en juillet 2024 de l'Acte I du contrat de filière viticole, prévoyant notamment l'affectation d'une enveloppe régionale complémentaire de 5M€ dédiée à la filière, la Région a adopté en décembre dernier l'Acte II, qui va permettre le déploiement dès cet automne de 15 nouvelles actions régionales. Parmi celles-ci :

## RECHARGE HIVERNALE DES SOLS : LA SOLUTION DE DEMAIN POUR LIMITER LA CONTRAINTE HYDRIQUE DES VIGNOBLES

S'appuyer sur la recharge en eau des sols à la sortie de l'hiver afin de procurer un confort de la vigne dès le début de la végétation, pour la rendre plus résiliente au cœur de l'été. Une expérimentation sera menée dans un 1<sup>er</sup> temps sur 2 sites pilotes de l'Est de l'Occitanie - à Ouveillan (11) et sur la zone de Gignac (34) - marqués, ces dernières années, par des sécheresses hivernales.

## NOUVELLES CONDITIONS CLIMATIQUES ET SOCIÉTALES : LES VARIÉTÉS DE DEMAIN POUR LE VIGNOBLE OCCITAN

Fournir aux viticulteurs, vigneron et négociants, les informations et données clés qui leur permettent de planter, vinifier et commercialiser des variétés de cépage adaptées au vignoble d'Occitanie, répondant aux 3 piliers de la durabilité (sociétal, environnemental et économique). Des essais avec micro vinifications sur des variétés identifiées seront menés dès 2025.

## RÉSILIENCE DES SOLS VITICOLES D'OCCITANIE : UNE PLATEFORME EN LIGNE POUR DES SOLS VITICOLES PLUS RICHES EN MATIÈRE ORGANIQUE LOCALE

Proposer une plateforme interactive unique regroupant les informations et les partenaires nécessaires pour faciliter l'apport de matière organique locale (déchets verts, effluents d'élevage et de distilleries) pour les viticulteurs d'Occitanie. Mise en place en complément d'au moins 3 filières locales d'approvisionnement en matière organique locale et qualitative.

## SMART AGRICULTURE : OUTILLER LE VIGNOBLE D'OCCITANIE POUR LA RÉVOLUTION VERTE GRÂCE À L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Permettre aux viticulteurs d'accéder à des outils IA d'aide à la décision simples et efficaces sur l'adaptation et l'atténuation du changement climatique, en s'appuyant sur l'expérience réussie en Grèce d'une entreprise qui propose un système d'agriculture intelligente. 4 coopératives pilotes dès 2025 et 45 viticulteurs en 3 ans avant de déployer l'outil de manière plus large.

## DU RAISIN AUX EFFLUENTS DE VINIFICATION : VALORISER L'ENSEMBLE DES PRODUITS DE LA FILIÈRE VITICOLE D'OCCITANIE

Créer des filières de valorisation des produits et coproduits de la vigne sur l'ensemble de la chaîne de production en proposant des pistes de développement de nouveaux marchés. Réflexion autour de 10 pistes principales de diversification intra filière de demain.

## COORDONNER ET FAIRE VIVRE LE CONTRAT DE FILIÈRE PAR LA MISE EN PLACE D'UN CONSORTIUM

Le consortium "Vignoble d'Occitanie" regroupant les acteurs de la filière vient d'être créé sous l'égide de la CRAO, cheffe de file.

## OBSERVATOIRE ÉCONOMIQUE ET STRATÉGIE PROSPECTIVE : PILOTER L'AVENIR ÉCONOMIQUE DE LA FILIÈRE VIN D'OCCITANIE, DU PANIER DU CONSOMMATEUR À LA PARCELLE

La création de l'Observatoire économique et stratégie prospective vise à y répondre concrètement via l'acquisition, la mutualisation et la diffusion de données (sur la production, les marchés existants, la consommation, l'export...) auprès des opérateurs de la filière, afin de définir des marchés cibles prioritaires et des marchés cibles prospectifs offrant des perspectives de croissance. Cet observatoire doit permettre à la filière d'identifier, en France et à l'export, quel type de vin correspond aux attentes de chaque catégorie de consommateurs.

### SUD DE FRANCE-L'OCCITANIE, LA MARQUE DE RECONNAISSANCE DES PRODUITS D'OCCITANIE

Sud de France-l'Occitanie est la marque régionale des produits d'Occitanie. Elle réunit sous une même bannière **près de 16 000 produits** des secteurs agricole, agroalimentaire, viticole et de la mer en pariant sur une stratégie commerciale de promotion collective au niveau local, national et international. Cela représente **plus de 2 000 producteurs** et entreprises référencés sur l'ensemble de notre territoire.

Portée par la Région depuis 19 ans, Sud de France-l'Occitanie a démontré toute son efficacité. Etendard de la région, elle fait rayonner ses produits, ses producteurs et leur savoir-faire d'exception bien au-delà des frontières de l'Occitanie et contribue ainsi à sa notoriété et à son attractivité.



**SITEVI**  
**INNOVATION**  
**AWARDS**

2025

# Les SITEVI Innovation Awards

# LES NOMINÉS DES SITEVI INNOVATION AWARDS 2025

## Tendances, innovations et faits marquants

Après une édition 2021 du SITEVI marquée par l'épidémie de Covid et une édition 2023 euphorique, l'édition 2025 des Sitevi Innovation Awards, véritable vitrine de l'innovation des filières viticoles, arboricoles, maraichères et oléicoles, retrouve un niveau normal, avec 70 dossiers présentés dans un contexte de crise dans de nombreux secteurs viticoles.

Le jury a dans un premier temps retenus 28 dossiers pour être nominés ; après audition en octobre des porteurs des dossiers nominés, ce jury définira la liste des dossiers qui seront distingués par des médailles d'or, d'argent ou de bronze. Et cette liste sera dévoilée en novembre à Montpellier, lors de la cérémonie de remise de prix le soir du 1er jour du SITEVI.

Les dossiers d'innovation présentés cette année couvrent, encore plus que d'habitude, une palette très large de matériels, produits et services couvrant tous les pans de la viticulture, de l'œnologie et des filières arboricoles et oléicoles.

Le contexte de crise aggravée en viticulture, la difficulté économique des exploitations et la nécessaire adaptation des systèmes de production au dérèglement climatique accentue le besoin d'innovation et de rupture pour améliorer la compétitivité et la résilience des exploitations agricoles.

Même si les innovations présentées sont très diversifiées, nous pouvons cependant dégager trois tendances majeures en termes d'innovations :

- La première concerne **la praticité, la qualité du travail et le confort de l'utilisateur** tant à la vigne qu'au chai, avec des aspects de simplification, de réduction de la pénibilité, de réduction du temps de travail, de polyvalence des équipements,
- La deuxième tendance porte sur la **qualité et l'adaptation des produits aux marchés** avec des outils d'aide à la décision toujours plus sophistiqués et aussi des équipements permettant une meilleure adaptation à la nécessaire évolution de la demande des marchés,
- La dernière tendance, déjà présente lors des dernières éditions, est celle de la **productivité et de la résilience**, ce qui passe par le maintien de la compétitivité des exploitations, de la résilience des systèmes de production, de la réduction de l'empreinte environnementale des activités liées à la viticulture et à l'arboriculture.

À noter que le numérique, qui était une tendance importante de ces dernières années, n'apparaît plus comme une telle car elle est l'élément central intégré à de nombreuses innovations. Les trois tendances dégagées cette année sont donc plus centrées sur le résultat plutôt que sur les outils permettant d'atteindre ces résultats.

### PRATICITÉ, QUALITÉ DU TRAVAIL, CONFORT DES UTILISATEURS

L'augmentation de la productivité du travail est toujours d'actualité, mais cette recherche de productivité est associée à une amélioration de la qualité du travail, sans pour autant négliger le confort et la sécurité des opérateurs.

#### • Réduction du temps de travail

L'augmentation seule de la vitesse de travail ne peut que conduire à une dégradation à la fois de la qualité du travail réalisé et à une dégradation du confort et de la santé des chauffeurs. C'est donc l'augmentation de la largeur de travail et/ou la combinaison d'outils différents qui permet de gagner en productivité sans nuire à la qualité du travail réalisé.

Ainsi, Clemens propose le "**C-Vision Double Sided Pre-Prunner**", une prétailleuse pilotée par caméra, capable de travailler simultanément sur deux rangs et avec un débit de chantier quasiment doublé.

Autre approche, celle de Ferrand qui présente son "**combiné prétailleuse et taille minimale**", qui associe ces deux outils sur le même bâti afin d'effectuer les deux opérations en un seul passage.

La réduction du temps de travail passe également par la réduction des temps de préparation et de réglage des machines. Ainsi, Pellenc propose le "**Pellenc Easy Adjust**" qui est un système de modification à distance des réglages de la machine à vendanger : l'utilisateur peut vérifier la qualité des réglages et modifier ces réglages depuis le sol, sans que le chauffeur n'ait besoin ni de s'arrêter, ni de descendre de la machine.

De même, l'IFV propose "**Mon Réglage Pulvé**" qui est un outil d'aide aux réglages des pulvérisateurs, permettant de faciliter sur le terrain les choix en termes de buses, de pression, de dose par hectare,... afin d'obtenir un résultat qualitatif.

Ces deux dernières applications, en plus de permettre une réduction du temps de travail, sont aussi une aide à la décision précieuse. Et dans ce domaine d'autres produits nous ont été présentés.

#### • Aide à la décision et simplification du travail

L'augmentation de la productivité est obtenue grâce à des équipements de plus en plus sophistiqués, et souvent complexes à utiliser. Et donc les outils d'aide à la décision ainsi que la simplification des opérations effectuées par l'opérateur sont développés de façon à concilier productivité et qualité du travail.

Ainsi, Bucher Vaslin propose un nouveau **filtre tangentiel de Grande Capacité FGCM**. L'objectif est de supprimer les opérations de débouillage et de soutirage, par la filtration directe des moûts et des vins, sans séparation préalable des bourbes et des lies.

De son côté, Pellenc Pera Oenoprocess présente le **"Smart Press SPC2"** qui par une automatisation poussée permet une simplification des opérations, tout en optimisant le fonctionnement du pressoir et en réduisant le temps des opérations depuis le remplissage jusqu'au lavage du pressoir.

Watgrid SA propose son **"WINEGRID Data-driven Assistant"** qui est une application de suivi en temps réel des données de fermentation, outil qui permet de respecter différents protocoles de fermentation et aussi d'avoir des informations prédictives quant au déroulé du protocole en cours.

Dans le domaine des machines viticoles, on retrouve le même souci de simplification associé à la productivité et la qualité du travail.

C'est ce que New Holland propose avec son **"HTS II : Headland Turn Sequencing II System"** dont le but est d'améliorer grandement le confort de conduite en diminuant les appuis sur différents boutons lors des phases de manœuvre : ces phases sont mémorisées et ensuite lancées par appuis successifs sur un seul bouton.

New Holland présente également le **"Vari-Control System"** qui est un dispositif de nivellement automatique de la machine à vendanger, dispositif permettant à la fois d'améliorer la productivité de la machine tout en améliorant la qualité de la récolte et la sécurité du chauffeur.

#### • Polyvalence des équipements

Dans le registre de la simplification du travail tout en améliorant la productivité et la qualité de ce travail, on trouve également des solutions liées à la polyvalence des outils.

Ainsi Terral présente sa **"PFA (Pailleuse - Faucheuse - Andaineur)"** qui est un outil 3 en 1 puisque cet outil peut servir au paillage du cavaillon, à la fauche le couvert végétal, ou encore d'andainer les sarments et autres résidus de taille.

Pellenc vise la polyvalence de son porteur **"Gamme automotrice OPTIMUM XXL80"** pouvant être équipé de différents outils, dont une tête de récolte permettant de récolter différents

types de fruits (raisin, amande, prune...), pouvant permettre une utilisation de ce porteur sur 6 mois dans l'année.

Pour sa part, New Holland vise la polyvalence au travers de son **"sa plateforme robotique pour vignes et vergers"** qui est une famille de robots pour les cultures spécialisées, famille capable de travailler en troupeau et avec les outils existants sur l'exploitation.

Et pour terminer, un peu en marge de la notion de polyvalence, on trouve des solutions de retrofit qui permettent d'améliorer les performances d'équipements existants et ainsi de les rendre plus polyvalents en termes de fonctionnalités. C'est le cas de Spezia srl qui présente son **"IN. NOVA.R. Retrofit Kit"**, un kit composé de caméras et autres capteurs, de buses PWM,... qui transforme un pulvérisateur à jet projeté basique en pulvérisateur apte à faire de la modulation de doses buse par buse.

#### QUALITÉ DU PRODUIT ET ADAPTATION AUX MARCHÉS

Dans un contexte difficile pour la filière vin, produire des vins de qualité semble ne plus suffire. Les demandes des consommateurs évoluent, et une tendance de ce SITEVI ce sont des équipements et des solutions innovants qui ont pour objectif de mieux répondre à ces demandes en pleine évolution.

#### • Adaptation à la demande du marché

Cette adaptation à la demande peut conduire à des produits très diversifiés, et pour chacun d'eux à des volumes relativement faibles. Ainsi, Bucher Vaslin présente son **"Origin N2"** qui est un pressoir de petite capacité en cage ouverte ou fermée avec inertage de la vendange et des jus lors du remplissage et du pressurage. Ce pressoir permet d'obtenir des moûts de haute qualité et ce pour des volumes réduits.

De son côté, les Laboratoires Dujardin-Salleron propose le **"CREAWINE"** qui est un ensemble modulaire de valorisation œnologique et de création de boissons innovantes. Cet ensemble composé de 3 modules (désalcoolisation, extraction, gazéification) est conçu pour créer de nouvelles boissons à partir du raisin.

Pellenc Pera Oenoprocess développe le **"SMART WINELYSE"** qui est une unité de désalcoolisation partielle sous vide des moûts et des vins, unité permettant d'ajuster avec précision le degré d'alcool du vin selon les objectifs de commercialisation.

Enfin, Diam bouchage propose le nouveau bouchon en liège pour vin tranquille **"Diam Collection"**. Ce bouchon est destiné au marché des vins qui utilisent des bouchons en liège haut de gamme.

### • Aide à la décision

L'obtention de produits de qualité est le résultat d'une alchimie très fine, qui devient de plus en plus difficile à maîtriser. Les outils d'aide à la décision sont des outils précieux pour obtenir les résultats souhaités, voire pour créer de nouvelles possibilités jusqu'ici inconnues.

Ainsi, M&Wine a développé le **“Jumeau Numérique du Vin”**, une plate-forme d'intelligence artificielle exploitant les profils minéraux des vins. Le profil minéral d'un vin est à la fois immuable et infalsifiable. A partir de la collecte d'un très grand nombre de profils minéraux de vins, l'outil de M&Wine permet d'associer ces profils à des critères qualitatifs et donc de fournir une aide innovante pour les assemblages de cuvées différentes.

Parsec présente son **“EVO2 Ferm Plus”**, une unité mobile de pilotage des fermentation et de dosage des nutriments et oxygène. Cette unité identifie, calcule, dose et ajuste les nutriments nécessaires aux levures, et elle apporte une aide pour l'obtention de profils œnologiques souhaités.

Enfin, Onafis présente **“Alkios”** qui est un alcoomètre intelligent et connecté, permettant de mesurer en temps réel le taux d'alcool brut des spiritueux, directement dans leur contenant, sans aucun prélèvement. Interfacé avec un capteur de niveau, Alkios place la corvée des inventaires douaniers en une donnée simple et utile pour le pilotage des recettes.

## PRODUCTIVITÉ ET RÉSILIENCE DES EXPLOITATIONS

Les productions agricoles sont tributaires à la fois du sol et du climat, et certaines innovations sont développées afin de maintenir tant que faire se peut la productivité des cultures, et au moins améliorer leur résilience à des impacts de plus en plus forts.

### • Productivité des cultures

En ce qui concerne le sol, Mycea propose le service **“MYCOTERROIR”** qui a pour objectif la régénération des sols adapté à chaque terroir, permettant la réduction de l'utilisation d'intrants, une résilience climatique de la vigne et du végétal en général, une amélioration de la structuration du sol et une réduction des pertes.

Bienesis propose une solution de protection contre les aléas climatiques de plus en plus violents avec **“Canopée”** qui est une solution de couverture de la vigne. Cette solution est originale car elle se déploie seulement en cas de besoin, et ensuite cette couverture est repliée dans des supports qui la rendent quasiment invisible et donc compatible avec les exigences de cahier des charges de nombre d'AOP.

De son côté l'IFV a développé **“Résiste-moi si tu peux”** qui est un jeu sérieux pour accompagner le déploiement des variétés résistantes à des maladies comme le mildiou ou l'oidium. Ce jeu permet à l'utilisateur de comprendre de façon ludique les concepts liés à l'interaction hôte pathogène. Ceci a pour objectif un meilleur déploiement des variétés résistantes en viticulture et une meilleure gestion de la durabilité des résistances afin d'éviter de potentiels contournement de résistance.

### • Réduction des impacts environnementaux

Dans cette optique de réduction des impacts environnementaux, Hello Nature propose **“Keylan Fe Liquid”** qui est un biostimulant d'origine naturelle qui a les mêmes effets que les chélates de synthèse mais avec des impacts environnementaux très faibles contrairement à ces derniers.

C'est également avec un objectif de réduction des impacts environnementaux que MCC Label propose **“EnviroMetal™”** qui est une alternative écoresponsable à la dorure traditionnelle. Ce produit remplace l'utilisation de la dorure sur l'impression des étiquettes de vin, sachant qu'1 kg d'encre remplace 3000 kg de déchets de dorure.

De même, Smurfit Westrock présente son **“EasySplit Bag-in-Box®”** qui est un bag-in-box conçu à la fois pour améliorer la recyclabilité de l'emballage, et pour simplifier le geste de tri pour l'utilisateur final.

En matière de pulvérisation, Kuhn a développé un nouvel atomiseur, le **“GEO2”** disposant d'une turbine innovante sur le plan de la conception. Cette turbine permet à la fois une amélioration sensible du débit d'air tout en réduisant la consommation énergétique et, surtout, en réduisant le bruit généré. La réduction du bruit des turbines est un impératif vis-à-vis de l'acceptabilité de ces machines.

Enfin, pour clore cette présentation, Sabi Agri présente son tracteur **“Volcam”** qui est un petit tracteur électrique polyvalent, tracteur qui concoure à la transition énergétique des exploitations et qui trouve sa place comme tracteur polyvalent pour tout un tas d'applications, dont le travail en milieu fermé (serres, bâtiment d'élevage,...), là où les moteurs thermiques sont à proscrire.

# LES NOMINÉS

## des SITEVI Innovation Awards 2025

	Entreprise nominée	Innovation
la praticité, la qualité du travail et le confort de l'utilisateur	Clemens technologies	C-VISION DOUBLE SIDED PRE-PRUNER
	Ferrand	TAILLE INTÉGRALE
	PELLENC	Pellenc EasyAdjust
	IFV	Mon Réglage Pulvé
	Bucher Vaslin	FGCM
	PELLENC PERA OENOPROCESS	SMART PRESS SPC <sup>2</sup>
	WINEGRID	WINEGRID Data-driven Assistant
	NEW HOLLAND	HTS II : Headland Turn Sequencing II System
	NEW HOLLAND	Vari-Control System
	TERRAL	PFA (Pailleuse - Faucheuse - Andaineur)
	PELLENC	Gamme automotrice OPTIMUM XXL80
	TECNOVICT by SPEZIA	IN.NO.VA.R. Retrofit Kit
	NEW HOLLAND	Plateforme robotique pour vignes et vergers
Qualité du produit et adaptation aux marchés	Bucher Vaslin	Origin N2
	Laboratoires Dujardin-Salleron	CREAWINE
	PELLENC PERA OENOPROCESS	SMART WINELYSE
	DIAM BOUCHAGE	Diam COLLECTION
	M&Wine	Jumeau Numérique du Vin
	PARSEC	EVO2 Ferm PLus
	ONAFIS	Alkios
Productivité et résilience des exploitations	Hello Nature	Keylan Fe Liquid
	MYCEA	MYCOTERROIR
	Sabi Agri	Tracteur électrique compact VOLCAM
	Bienesis	CANOPEE
	IFV	Résiste-moi si tu peux
	MCC LABEL	EnviroMetal™
	KUHN	GEO 2
	SMURFIT	EasySplit Bag-in-Box®

## C-VISION DOUBLE SIDED PRE-PRUNER

Exposant : CLEMENS TECHNOLOGIES  
Numéro de stand : A4 A034



Le **C-VISION Pre-pruner** de CLEMENS est un taille-avant double rangée équipé d'un système d'ouverture automatique basé sur caméra et IA, adaptable à tout type de piquet. Ce système évolutif s'entraîne à de nouvelles configurations. Il associe une taille réglable en hauteur (49-95 cm) sur un mât TWINPEAKS avec ajustements d'angle et de largeur. Commande hydraulique proportionnelle et joystick SMARTI assurent un positionnement précis. Vitesse moyenne : 7 km/h.

## TAILLE INTÉGRALE

Exposant : FERRAND  
Numéro de stand : B2 B087



Le combiné taille intégrale **FERRAND** associe prétaillage et taille mécanique de la vigne en un seul passage. Léger, monté sur tracteur interlignes, il réduit pénibilité, risques d'accident, consommation de carburant et compaction du sol. Son guidage automatique (ouverture au piquet, suivi de cordon, recentrage) assure confort, précision et rendement élevés. Ce système unique élargit la fenêtre de travail, répond aux enjeux économiques et améliore le bien-être de l'opérateur.

## PELLENC EASYADJUST

Exposant : PELLENC  
Numéro de stand : B2 B056



PELLENC innove avec **EASY ADJUST**, solution connectée permettant d'ajuster en toute sécurité les réglages machine depuis smartphone ou tablette, directement dans le rang. Basée sur la télémétrie et l'IoT, elle offre une interface ergonomique et sécurisée, limitant les erreurs. Compatible avec plusieurs gammes PELLENC, EASY ADJUST simplifie l'interaction opérateur-machine pour une précision accrue en viticulture et arboriculture.

## MON RÉGLAGE PULVÉ

Exposant : Institut Français de la Vigne et du Vin  
Numéro de stand : B5 A010

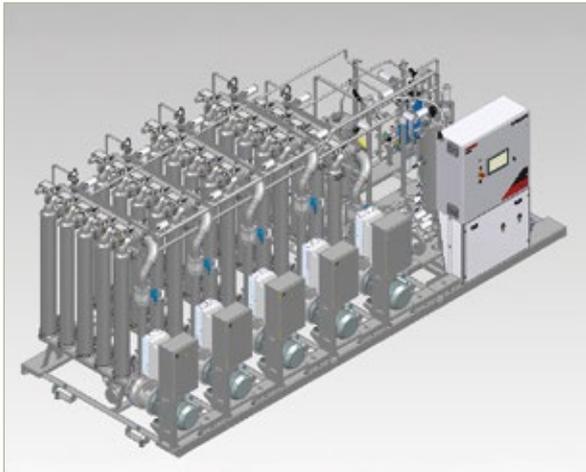


**MON RÉGLAGE PULVÉ** est un outil gratuit en ligne et sur smartphone qui centralise connaissances et données pour le réglage des pulvérisateurs en viticulture. Il comprend une partie formation sur la pulvérisation et un module de calculs pour optimiser les réglages. Avec une base de 162 couples buse/pastille, il conseille aussi sur la pression et le choix des buses, adaptés aux besoins spécifiques de la viticulture.

## FGCM

Exposant : *Bucher Vaslin*

Numéro de stand : **A1 D045**



**Bucher Vaslin** lance Flavy FGCM, un filtre tangentiel innovant pour moûts et vins, supprimant débourage et soutirages. Inspiré des technologies Flavy FGC et X-Treme, il simplifie les process, traite jusqu'à 2000 hl/jour de moût et 3000 hl/jour de vin, tout en garantissant qualité et fiabilité. Entièrement automatisé et pilotable à distance, il réduit de 30% la consommation d'eau, diminue les coûts d'exploitation et allège la pénibilité en cave.

## SMART PRESS SPC<sup>2</sup>

Exposant : *PELLENC PERA OENOPROCESS*

Numéro de stand : **A1 D044**

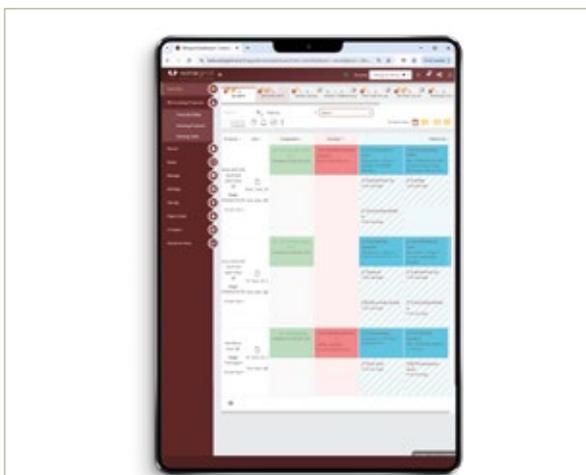


Le presseur **SPC<sup>2</sup>** de **PELLENC PERA OENOPROCESS** allie performance œnologique, simplicité et technologie connectée. Équipé d'un écran tactile intuitif, il sécurise le remplissage, automatise le pressurage et assure une extraction douce grâce aux grilles Fast Press. Son système Easy Clean optimise le nettoyage. Connecté à Pellenc Connect, il offre pilotage à distance, traçabilité et options avancées pour maîtriser la qualité.

## WINEGRID DATA-DRIVEN ASSISTANT

Exposant : *WINEGRID*

Numéro de stand : **A1 C002**

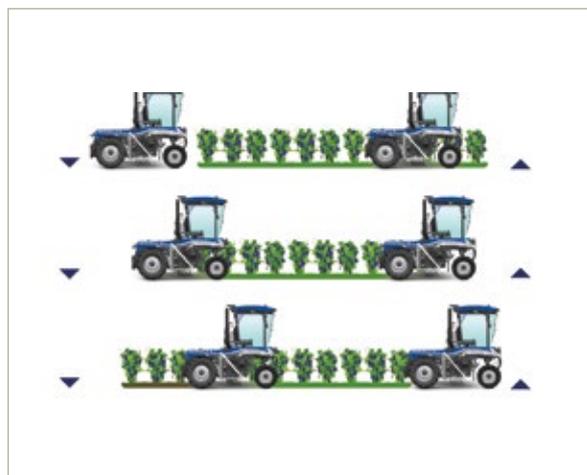


**WINEGRID** innove avec son Data-driven Assistant, une solution intégrée combinant capteurs Oenosensing®, gestion des protocoles de fermentation, prédictions et alertes intelligentes. En temps réel, elle collecte et analyse les données pour offrir un suivi précis, anticiper les étapes clés et automatiser les actions. Cette technologie remplace les outils traditionnels, aide les vignerons à améliorer la qualité et à prendre de meilleures décisions.

## HTS II : HEADLAND TURN SEQUENCING II SYSTEM

Exposant : *NEW HOLLAND*

Numéro de stand : **B2 B017 & B018**



Le **HTS II**, est un système de gestion des outils sur enjambeurs lors des phases de manœuvres en entrée et sortie de rang de vigne. Grâce à un bouton le chauffeur va pouvoir gérer l'ensemble des outils. Ce système de séquençage breveté va permettre de simplifier la conduite du tracteur notamment lors de travaux combinés. Ajustable à souhait en fonction des outils et des chauffeurs, le système sauvegarde l'ensemble des paramètres par outils.

## VARI-CONTROL SYSTEM

Exposant : *NEW HOLLAND*

Numéro de stand : **B2 B017 & B018**

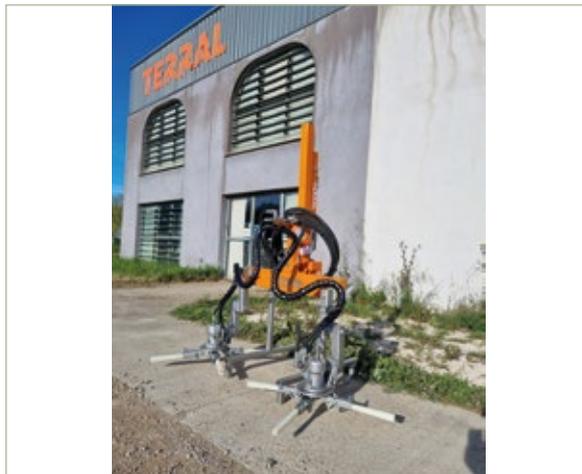


Le système **Vari-Control** assure un nivellement automatique de la machine en permanence dans les phases de travail de 0 à 13 km/h. Il offre également une progressivité et une rapidité dans la vidange des bennes permettant un gain de productivité. La sécurité de l'opérateur dans les phases de tournière est sensiblement améliorée dès que l'opérateur active ce système.

## PAILLEUSE-FAUCHEUSE-ANDAINEUR

Exposant : *TERRAL*

Numéro de stand : **B3 B 028**



**Terral** présente au SITEVI 2025 le modèle PFA, machine 3 en 1 (pailleuse, faucheuse, andaineur) montée à l'avant du tracteur. Son système de coupe unique protège les ceps tout en coupant les plantes. Elle crée un paillage naturel, prépare le cavillon pour d'autres outils et regroupe les sarments pour collecte. Cette innovation optimise les interventions en un seul passage, favorisant la transition agroécologique des viticulteurs.

## GAMME AUTOMOTRICE OPTIMUM XXL80

Exposant : *PELLENC*

Numéro de stand : **B2 B056**



PELLENC présente l'**OPTIMUM XXL80**, automotrice polyvalente pour vigne, oliviers et amandiers avec têtes de récolte interchangeables. Confort, sécurité et ergonomie sont optimisés. Connectée à PELLENC CONNECT, elle offre accès en temps réel aux données machines et agronomiques. Sa pesée embarquée Dynamic assure un suivi précis et continu des récoltes, pour une agriculture performante, durable et intelligente.

## IN.NO.VA.R. RETROFIT KIT

Exposant : *TECNOVICT by Spezia srl*

Numéro de stand : **B4 B050**



Ce **kit de retrofit** innovant transforme les atomiseurs à dose fixe en machines à dose variable en temps réel, contrôlant chaque buse individuellement. Il combine capteurs ultrasons et optiques avec une modulation par largeur d'impulsion (PWM) pour ajuster précisément le débit. Avec une résolution temporelle de 0,1 s, il optimise la pulvérisation, marquant une avancée majeure vers des machines volumétriques ultra-précises.

## **PLATEFORME ROBOTIQUE POUR VIGNES ET VERGERS**

*Exposant : NEW HOLLAND*

**Numéro de stand : B2 B017 & B018**



Famille d'unités de traction autonome et intelligent (robots) pour les cultures spécialisées en rangs, capable d'effectuer une partie des missions d'un tracteur spécialisé ou enjambeur (env. 25%) et visant à rendre autonome certaines applications ayant moins besoin de supervision humaine.

## ORIGIN N2

Exposant : *Bucher Vaslin*

Numéro de stand : A1 D045



**Bucher Origin N2** est une gamme de presseoirs pneumatiques (3, 5, 10 hl) destinée aux petites exploitations et aux lots qualitatifs. Premier presseoir à offrir un pressurage sous inertage intégral en cage ouverte, il protège la vendange de l'oxygène, préserve arômes et fraîcheur tout en réduisant la consommation de gaz. Disponible en version ouverte ou fermée, il allie flexibilité, hygiène, simplicité d'usage et maîtrise des coûts pour une vinification parcellaire ou expérimentale.

## CREAWINE

Exposant : *LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON*

Numéro de stand : A1 C063



**CREAWINE** révolutionne la filière viticole avec une plateforme technologique modulaire, alliant innovation et savoir-faire. Ses trois modules — VacuTherm (désalcoolisation), EcoExtractor (valorisation des composés) et CarboStream (gazéification) — permettent de diversifier l'offre sans sacrifier qualité ni identité. CREAWINE modernise la cave, valorise le raisin et aide les producteurs à s'adapter aux nouveaux marchés.

## SMART WINELYSE

Exposant : *PELLENC PERA OENOPROCESS*

Numéro de stand : A1 D044



PELLENC lance **SMART WINELYSE**, solution innovante de désalcoolisation des vins par évaporation partielle sous vide, applicable sur moûts ou vins finis. Développée avec l'IFV, INRAE et CRITT, elle préserve arômes et couleurs, crée de nouveaux profils gustatifs, et valorise l'alcool extrait. Compacte et mobile, la machine réduit jusqu'à 6% vol d'alcool en un passage, sans altérer l'équilibre gustatif.

## DIAM COLLECTION

Exposant : *DIAM Bouchage*

Numéro de stand : A2 B006

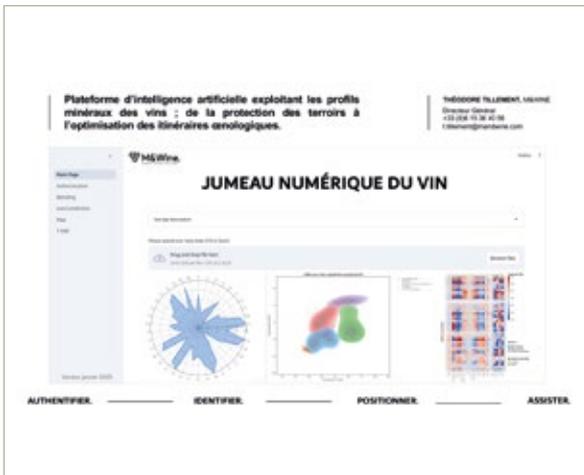


Diam Bouchage, innovant depuis 20 ans, a développé le **bouchon Diam Collection** alliant sécurité organoleptique et esthétique traditionnelle. Composé d'un cœur micro aggloméré en liège Diam et d'une fine feuille de liège purifiée, ce bouchon unique répond aux attentes des vigneron. Il sera commercialisé avec prise de commandes lors du salon SITEVI.

## JUMEAU NUMÉRIQUE DU VIN

Exposant : M&Wine

Numéro de stand : A2 B037

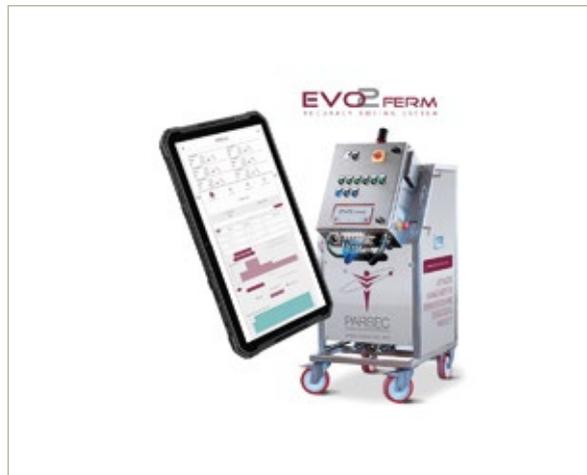


M&Wine lance sa plateforme **Jumeau Numérique du Vin**, basée sur l'IA et un profil minéral unique du vin (40 minéraux). Facile à prélever et rapide à analyser, ce profil assure traçabilité, qualité et authenticité. Avec plus de 40 000 profils, la plateforme offre personnalisation, aide à la décision pour la vinification et optimisation des assemblages, révolutionnant ainsi la filière viticole grâce à cette donnée stratégique.

## EVO2 FERM PLUS

Exposant : PARSEC

Numéro de stand : A1 D007



**EVO2FERM PLUS** est un outil innovant qui analyse le moût et les objectifs œnologiques pour identifier, calculer, doser et ajuster les besoins nutritionnels des levures. Il améliore l'intensité aromatique, pilote précisément les profils organoleptiques, limite les interventions correctives et réduit l'usage d'intrants, répondant ainsi aux attentes du marché tout en minimisant les risques de résidus d'azote dans le vin.

## ALKIOS

Exposant : ONAFIS

Numéro de stand : A2 B041



**Alkios** révolutionne la mesure d'alcool dans les spiritueux avec un alcoomètre connecté, rapide (30 s) et sans prélèvement. Il assure précision, traçabilité et gain de temps (90%), accessible via la plateforme Onafis. Adapté aux grandes maisons et micro-distilleries, Alkios simplifie les inventaires douaniers, réduit les pertes et s'intègre aux environnements exigeants du cognac, rhum ou whisky.

## KEYLAN FE LIQUID

Exposant : HELLO NATURE

Numéro de stand : A5 B017



**Keylan Fer** est un produit innovant de Biochelation®, un fer liquide lié à des peptides végétaux. Alternative durable aux chélates de synthèse (EDDHA), il corrige la chlorose ferrique avec une efficacité équivalente tout en améliorant l'absorption du fer. Stable, biodégradable, sans résidus ni microplastiques, il est adapté à l'agriculture biologique, soluble, efficace sur divers pH, et reconnu en 2024 par l'enregistrement REACH comme Biochélate de Fer.

## MYCOTERROIR

Exposant : MYCEA

Numéro de stand : B6 LabTech



**MYCOTERROIR** est un service local et personnalisé de régénération des sols basé sur les champignons mycorhiziens. Adapté à chaque terroir, il améliore productivité, vigueur et résilience des cultures tout en mesurant la santé des sols et la biodiversité. Grâce à la collecte, l'amplification et l'application de communautés locales, il accroît durablement la valeur agronomique et patrimoniale des terres, et accompagne viticulteurs, agriculteurs et collectivités vers une agriculture régénératrice.

## TRAITEUR ÉLECTRIQUE COMPACT VOLCAM

Exposant : SABI AGRI

Numéro de stand : B3 B086



Éco-conçu et fabriqué en France, **VOLCAM** est un tracteur électrique compact, durable, réparable et recyclable. Il accompagne la transition agroécologique, notamment en viticulture, alliant performance économique (85% moins coûteux) et environnementale. Silencieux, 100% électrique, il évite 13,3 t de CO<sub>2</sub>/an, offre 10 h d'autonomie, recharge rapide et panneau solaire. Compact et précis, il préserve sols, biodiversité et confort.

## CANOPEE

Exposant : BIENESIS

Numéro de stand : A2 B006



Après 2 ans de R&D, BIENESIS présente "**Canopée**", une solution intégrée de protection rétractable des vignes contre les aléas climatiques. Modulaire et adaptée aux terrains variés, elle préserve terroir et millésime, s'intègre visuellement et facilite le travail agricole. Connectée et pilotable à distance, elle sécurise la récolte efficacement : 90% protégée en 18 déploiements en 2024, contre 48% sans.

## RÉSISTE-MOI SI TU PEUX

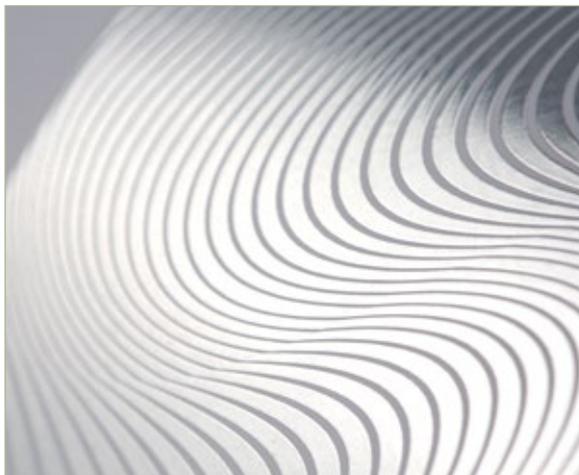
Exposant : Institut Français de la Vigne et du Vin  
 Numéro de stand : B5 A010



“Résiste-moi si tu peux” est un jeu sérieux coopératif où les joueurs, vignerons, doivent gérer l’usage des variétés résistantes face au pathogène. L’objectif est de tenir 10 tours sans que le pathogène ne contourne les résistances. Le jeu illustre le défi de concilier durabilité et rentabilité, en favorisant la coopération, la stratégie et la sensibilisation aux enjeux agricoles actuels.

## ENVIROMETAL™

Exposant : MCC LABEL  
 Numéro de stand : A3 C033



EnviroMetal™ offre une alternative écoresponsable à la dorure traditionnelle, avec un rendu miroir haut de gamme grâce à des pigments d’aluminium encapsulés déposés sur apprêt UV. Composé à 91% d’encre à base d’eau, il réduit jusqu’à 50 % des déchets et diminue les émissions de CO<sub>2</sub>. Flexible et économique, il s’adapte à divers supports, alliant performance esthétique, personnalisation 3D et durabilité.

## GEO 2

Exposant : KUHN SAS  
 Numéro de stand : B3 B059



L’atomiseur KUHN GEO 2, cuves de 1000 à 3000 L, allie innovation et confort. Sa turbine HF avec ailettes brevetées “WAVE BLADE” génère un fort volume d’air tout en réduisant bruit et consommation. Compatible ISOBUS avec terminaux CCI, il propose contrôle automatique, modulation des doses et rapports détaillés. En option, la KUHN T1 Box digitalise l’entretien via MyKUHN, optimisant la longévité de la machine.

## EASYSPLIT BAG-IN-BOX®

Exposant : SMURFIT WESTROCK  
 Numéro de stand : A3 B005



Smurfit Westrock lance EasySplit Bag-in-Box®, une innovation répondant au règlement PPWR exigeant 80% de recyclabilité des emballages. Ce concept breveté facilite la séparation de l’outre et de la caisse, permettant un recyclage optimal de chaque composant. Résultat : un taux de recyclabilité supérieur à 90%, assurant conformité et réduction de l’impact environnemental des emballages Bag-in-Box®.

# LES MEMBRES

## du jury 2025

Afin de garantir une analyse approfondie de chaque candidature et une expertise complète des marchés et secteurs représentés au SITEVI, le jury est constitué des meilleurs spécialistes, tant français qu'internationaux.

Ce jury rassemble 20 membres éminents : directeurs scientifiques, chercheurs, ingénieurs, professeurs, ainsi que des utilisateurs expérimentés de matériel. Leurs expertises combinées permettent d'établir un palmarès d'exception. Pour affiner l'évaluation de chaque dossier, les membres du jury sollicitent également des experts techniques de leurs réseaux. Au total, ce sont une centaine de spécialistes qui contribuent par leurs avis à l'élaboration du palmarès final. C'est grâce à cette expertise collective que les **SITEVI Innovation Awards** sont devenus une référence incontournable sur le marché des équipements et savoir-faire dédiés aux filières vigne-vin, olive et fruits-légumes.

### • PRÉSIDENT

- **Christophe RIOU**, IFV,  
Directeur général de l'Institut Français  
de la Vigne et du Vin

### • LES CONSEILLERS TECHNOLOGIQUES DU SITEVI, RAPPORTEURS DU JURY

- **Jean-Michel DESSEIGNE**, IFV  
Institut Français de la Vigne et du Vin,  
spécialiste des équipements vitivinicoles

- **Gilbert GRENIER**, Bordeaux Science Agro  
Ex-professeur d'automatique et génie des  
équipements, expert en agriculture de  
précision. Auteur de l'ouvrage de référence  
"Agriculture de précision. Les nouvelles  
technologies au service d'une agriculture  
écologiquement intensive"

### • LES MEMBRES DU JURY

- **Eric ARGIOLAS**, MSA LANGUEDOC  
Conseiller en prévention

- **Laurent BELORGEY**, France Olive  
Président

- **Paul CAMMAL**  
Consultant indépendant, spécialiste Fruits &  
Légumes - Ex-directeur du Creman (Centre de  
recherche et d'expérimentation en machinisme  
agricole)

- **Eugenio CAVALLO**, IMAMOTER  
Istituto Per Le Macchine Agricole E Movimento  
Terra - CNR Consiglio Nazionale Delle Ricerche -  
Italie, Chargé de Recherche

- **Bluene CHAYE**, LA WINE TECH  
RP & Partenaires

- **Pierre COMPERE**, Cabinet EXPLICITE  
Consultant expert Agritech

- **Laurent DAVID**, LA WINE TECH  
Président

- **Laurent DE BUYER**, AXEMA  
Directeur général

- **Pierre-Henri DUBUIS**, DEFR

Département Fédéral de l'Économie,  
de la Formation et de la Recherche.  
Phytopathologiste. Agroscope, Domaine de  
recherche Protection des végétaux. Chercheur  
en épidémiologie des maladies de la vigne,  
modélisations et OAD. Expert en stratégies  
de lutte, techniques d'application, évaluation  
de l'efficacité et des effets secondaires des  
fongicides en viticulture.

- **Emilie et Benjamin FAUCHERON**, Domaine de  
la Grande Canague  
Viticulteurs et youtubeurs sur leur chaîne :  
"La VitiBio d'Emilie et Benjamin"

- **Emmanuelle FOURTEAU**, Œnologues de France  
Directrice générale

- **Nassim HAMITI**, FNCUMA  
Fédération Nationale des Coopératives  
d'Utilisation de Matériel Agricole en commun,  
chargé de mission agroéquipement

- **Baptiste LABEYRIE**, CTIFL  
Centre Technique Interprofessionnel des Fruits  
& Légumes, ingénieur de recherche et expert  
filère arboriculture

- **Guillaume LE GONIDEC**, FNEDT  
Fédération Nationale Entrepreneurs  
Des Territoires, chargé des travaux agricoles,  
environnementaux et durables

- **Valérie LEMPEREUR**, IFV  
Institut Français de la Vigne et du Vin, directrice  
adjointe des programmes scientifiques

- **Jean-Luc PÉRÈS**, PCMA, Ex Trame BCMA Et APCA  
Expert en machinisme agricole, consultant,  
25 ans d'expérience dans les agroéquipements,  
Chargé de mission au GIP Pulvé

- **Balkis VICAIRE**, VINSEO  
Directrice



# Filière Vigne-Vin

# TENDANCES

## et perspectives de la filière vigne-vin



**CHRISTOPHE RIOU**

Directeur Général  
de l'Institut Français  
de la Vigne et du Vin

### **L'INNOVATION MOBILISÉE POUR RENFORCER LA ROBUSTESSE DE NOS FILIÈRES**

La filière viticole est confrontée aux défis du changement climatique, de l'agroécologie, des nouvelles demandes des consommateurs et de la performance économique. Dans ces moments de difficultés et d'incertitudes, l'innovation, la recherche et le développement sont les piliers de la résilience et de la transformation et favorisent l'émergence de solutions concrètes au service des territoires, des vignerons et de la filière dans son ensemble.

### **MATÉRIEL VÉGÉTAL : L'INNOVATION POUR RELEVER LE DÉFI DE L'ENVIRONNEMENT ET DU CHANGEMENT CLIMATIQUE**

Au vignoble, les variétés résistantes et l'introduction de nouvelles variétés patrimoniales ou étrangères sont le levier principal pour relever le défi d'un vignoble durable et par adapté au changement climatique. Leur diffusion et leur appropriation dans le vignoble reste un enjeu majeur pour les prochaines années. Pour cela, le dispositif des Variétés d'intérêt à fin d'adaptation (VIFA) permet de les expérimenter au sein des AOP en bénéficiant de l'expertise de l'IFV, pour une durée de 10 ans. Parallèlement, le développement d'une offre de diversité issue de la sélection tend à répondre à une demande du vignoble tout en assurant la sécurité sanitaire des plants. Enfin, la pépinière est mobilisée dans une démarche de progrès pour produire et diffuser le matériel végétal de demain au service des vignerons. Les récentes inaugurations de serre de pré-multiplication à Bordeaux et Qanopée en Champagne, témoignent de la volonté de diffuser un matériel produit grâce à des technologies de pointe. Au cœur des préoccupations : la productivité durable du vignoble.

### **EXPÉRIMENTER LES LEVIERS DE RÉSILIENCE DES EXPLOITATIONS FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE**

Cette même productivité du vignoble est au centre de projets menés sur l'adaptation et l'atténuation au changement climatique. Le projet national Vitilience, qui s'appuie sur une structuration nationale et régionale, implique une cinquantaine de partenaires dont l'INRAE, l'INAO, les interprofessions et ODG en région. Il vise à tester des combinaisons de leviers techniques (agronomiques et œnologiques) au sein d'un réseau de démonstrateurs pour répondre aux problématiques de chaque territoire viticole. Les démonstrateurs sont le lieu d'expérimentations où sont combinés des leviers techniques d'adaptation et d'atténuation :

- Système de lutte antigèle ou antigrêle via des filets, combiné au vitipastoralisme et la diversité variétale pour faire face aux excès climatiques
- Leviers dits de stratégie sèches tels que l'hydrologie régénérative, l'utilisation de biochars, la gestion du feuillage, le choix de porte greffe résistant à la sécheresse, combinés à l'agroforesterie... sont testés dans les vignobles du Sud pour faire face au manque d'eau.



Une édition placée  
sous le signe  
des solutions qui  
répondent aux défis  
économiques actuels  
mais aussi prépare  
une filière plus durable.

© zbynek-burival

Les démonstrateurs sont également des lieux ouverts au dialogue avec les professionnels, les techniciens, les élus, les journalistes...

#### **MOBILISER LA R&D POUR LA PROTECTION DURABLE DU VIGNOBLE**

La protection durable du vignoble fédère la recherche autour d'une ambition : définir des solutions innovantes tout en maintenant la productivité du vignoble. Le Plan Stratégique pour l'Anticipation du Retrait Européen des Substances Actives et le Développement d'Alternatives (Parsada) de la filière vigne a été lancé en 2023 dans ce sens et répond à la demande formulée par les professionnels pour accompagner la nécessaire transition des pratiques de protection de la vigne, tout en conservant ses solutions efficaces. Tests de méthodes de prophylaxie pour réduire l'inoculum de mildiou et black rot, alternatives au PPP, combinaison de leviers pour créer les itinéraires techniques de demain, identification des micro-organismes protecteurs... sont quelques exemples de thématique de R&D déjà en cours pour définir des solutions innovantes de protection du vignoble.

#### **ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX STYLES DE VINS EN RÉPONSE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS**

Au chai, l'innovation est présente dans la définition des nouveaux itinéraires de vinification en réponse aux nouvelles attentes des consommateurs. C'est le cas des No-Low, qui représentent une voie

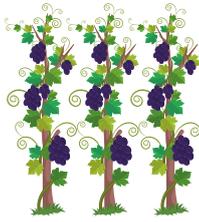
de diversification de la filière. Les effervescents font également l'objet d'expérimentations en réponse à l'intérêt de certaines régions viticoles d'accéder aux marchés de la bulle en forte progression. L'approche sensorielle vient également en appui de ce défi en apportant une connaissance fine des goûts et perception des consommateurs, définissant ainsi les attentes pour guider les opérateurs en cave dans la conduite des vinifications toujours plus sobres en eau, énergie et intrants.

Aujourd'hui, la robustesse économique des exploitations viticoles passe par l'innovation. Recherche appliquée, essais au vignoble, réseaux de parcelles vigneronnes, accompagnements des entreprises et des organisations de la filière, dialogues avec les parties prenantes dans les territoires : l'ensemble de ces actions favorisent la production de références et solutions techniques au service des enjeux de la viticulture.

Rendez-vous au SITEVI 2025, où cette ambition prendra corps à travers de nombreuses démonstrations et partages d'expériences. Une édition placée sous le signe des solutions qui répondent aux défis économiques actuels mais aussi prépare une filière plus durable.

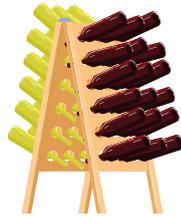
# LES CHIFFRES

## de la filière vigne-vin



**783 000 ha**

sont cultivés en vigne en 2023. La France représente **11%** de la surface mondiale de vignes de cuve



**37 millions d'hl**

ont été produits par la France en 2024, soit **16%** de la production mondiale. Il s'agit du **2<sup>e</sup> producteur mondial** de vin derrière l'Italie. Les  $\frac{3}{4}$  des vins produits sont des vins tranquilles dont **55%** en rouge, **26%** en blanc et **19%** en rosé



**1 consommateur sur 2**

se dit intéressé par le vin sans alcool et **22%** des Français en ont consommé au cours de l'année 2024



La filière vitivinicole française est présente dans

**66 départements**



En 2024, la consommation mondiale de vin est évaluée à **214,2** millions d'hl, en baisse de **3,3%** par rapport à 2023. 10 pays consomment **68%** des volumes produits. La France est le deuxième consommateur mondial derrière les Etats-Unis avec **23** millions d'hl, talonnée par l'Italie qui consomme **22,3** millions d'hl



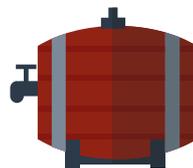
**81 variétés de vignes**

ont fait l'objet d'une demande d'introduction en tant que Variété à des fins d'adaptation en AOC depuis 2019. Il s'agit de variétés patrimoniales, étrangères ou résistantes



**84%**

de la production viticole française est réalisée sous signe de qualité : **58%** AOP et **37%** IGP, représentant, soit **366** AOP et **76** IGP (en 2022)



Si la surface des vignes de cuve représente **3%** des surfaces agricoles françaises, le vin représente **15%** de la production agricole en valeur (valeur au prix de base, **12,5** milliards d'euros à la production)



**2 768 hectares**

sont à ce jour plantés en variétés résistantes. Le floreal arrive en tête des variétés résistantes avec le souvignier gris



**54 000 exploitations**

ont une activité viticole. **57%** des volumes sont vinifiés par des caves particulières. Les **43%** restants sont vinifiés par **1500** négociants vinificateurs ou des caves coopératives



# Filière Olive

# TENDANCES

## et perspectives de la filière olive

**LAURENT BÉLORGEY**

Président France Olive



### LA FILIÈRE OLÉICOLE FRANÇAISE : ENTRE TRADITION, INNOVATION ET DÉFIS ÉCONOMIQUES

La filière oléicole française, bien que modeste à l'échelle mondiale, incarne une richesse patrimoniale et une diversité unique. Avec 40 000 oléiculteurs, mais moins de 10 000 professionnels, 300 moulins, plus de 70 confiseurs, et une production annuelle moyenne de 5 000 tonnes d'huile d'olive et de 1 300 tonnes d'olive, elle se distingue par son savoir-faire et ses produits d'identité. En 2023/2024, la production nationale a atteint un record de 6 811 tonnes, portée par des conditions favorables et une dynamique territoriale forte, notamment dans les régions Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes.

### UNE ORGANISATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE

France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive, joue un rôle central dans le développement et la structuration de la filière. Elle regroupe les acteurs des secteurs de l'huile d'olive et des olives de table, et s'appuie sur des pôles d'expertise : agronomie, conservation & recherche, qualité & process, analyses sensorielles & physico-chimiques, communication & économie. Cette organisation permet de répondre aux besoins des professionnels tout en valorisant les spécificités des produits oléicoles français.

### DES DÉFIS ÉCONOMIQUES ET CLIMATIQUES

La filière fait face à des défis majeurs, liés à l'inflation et aux aléas climatiques. L'augmentation des coûts de production et une alternance plus marquée, impactent directement la rentabilité des exploitations. Les consommateurs, confrontés à des prix élevés, sont moins enclins à acheter des produits français. Pour répondre à ces enjeux, la filière doit moderniser ses techniques de production, de stockage et de transformation. Elle doit continuer à investir dans la recherche et dans l'innovation avec des outils numériques (comme l'application Oléiculteur) et les nouvelles technologies pour améliorer la productivité de ses vergers et la qualité de ses produits.

### VALORISATION DES PRODUITS ET TRANSPARENCE

La traçabilité et l'origine des produits sont aussi au cœur des préoccupations des acteurs de la filière. Le logo "100% France", lancé pour les huiles d'olive et les olives, garantit une production entièrement française, de la récolte au conditionnement.

### ÉMERGENCE D'UNE NOUVELLE OLÉICULTURE EN FRANCE - ENJEUX & OPPORTUNITÉS

La filière oléicole française actuellement positionnée sur un marché de niche s'apprête à vivre une révolution.

Si l'agriculture française doit s'adapter en permanence pour répondre à l'évolution des attentes des consommateurs, la crise viticole actuelle déséquilibre des régions entières notamment dans le Sud de la France et met en péril de nombreuses exploitations. Outre le fait de repenser la production et la consommation de vin, nombreux sont ceux qui souhaitent se diversifier et se tournent avec envie vers l'oléiculture. Il est vrai que sur le papier, les chiffres pourraient faire rêver : la production française ne représente que 4% de la consommation nationale, le litre d'huile d'olive française se vend en moyenne autour de 25 euros le litre... Seulement, derrière ces chiffres, il y a une réalité :

- Peu d'exploitations agricoles vivent aujourd'hui que de l'oléiculture ;
- Les coûts de production sont élevés et la marge est faible ;
- Les huiles importées dont le prix de vente moyen sur les 5 dernières années est d'environ 8€/litre représentent 96% de la consommation nationale ;
- Le potentiel de consommateurs prêts à acheter une huile d'olive dont le prix est supérieur à 12€/litre est réduit (la baisse de la consommation d'huile d'olive sur ces 2 dernières années en est une preuve criante !).

Le rôle de l'interprofession est d'accompagner les mutations et de préparer au mieux l'avenir pour que producteurs et consommateurs s'y retrouvent. Il est nécessaire de travailler ensemble pour éviter un effondrement de la filière oléicole comme l'ont connu d'autres filières. **C'est d'ailleurs en ce sens que la journée Oléiculture du mardi 25 novembre a pour objectif de donner des repères clairs pour que l'avenir de la filière se trace sur des bases solides, lucides et partagées, en tenant compte des réalités économiques, des attentes des consommateurs et des enjeux de durabilité.**

À la croisée des chemins, la filière oléicole française doit conjuguer tradition et modernité pour relever les défis économiques, climatiques et réglementaires. Grâce à l'engagement de ses acteurs et au soutien de France Olive, elle doit affirmer son identité et sa place sur les marchés, tout en préservant la richesse de ses terroirs et la qualité de ses produits.

# LES CHIFFRES

## de la filière olive

Entre savoir-faire ancestral et exigences de durabilité, la filière oléicole française continue de cultiver sa singularité. Portée par une forte diversité variétale, une identité régionale marquée et une montée en puissance du bio, elle se distingue malgré son poids modeste dans la production mondiale.

### L'OLÉICULTURE FRANÇAISE EN QUELQUES CHIFFRES...



**40 000 oléiculteurs**

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels

**305 moulins**

dont 261 moulins privés  
et 44 moulins coopératifs

**100 millions d'euros**

le chiffre d'affaires estimé de la filière

**1 341 tonnes**

la production moyenne d'olives de table sur 6 ans

**5 015 tonnes**

la production moyenne d'huile d'olive sur 6 ans

### L'OLÉICULTURE DANS LE MONDE EN QUELQUES CHIFFRES...



**3,38 millions**

de tonnes : la production mondiale d'huile d'olive  
en 2024/2025

**L'Espagne**

est le 1<sup>er</sup> producteur mondial en 2024/2025  
avec 1 289 900 tonnes d'olives

**+ de 3,1 milliards**

de litres d'huile d'olive, en moyenne,  
sont consommés dans le monde en 2024/2025

**L'huile d'olive  
représente 1,34%**

des huiles végétales consommées dans le monde

# LES CHIFFRES

## de la filière olive

### TOUR D'HORIZON CHIFFRÉ D'UN SECTEUR À FORTE VALEUR PATRIMONIALE

Ancrée dans **13 départements du Sud-Est** et portée par une diversité variétale unique (plus de **100 variétés**, soit **8 % des variétés mondiales**), la filière oléicole française couvre **50 000 hectares d'oliviers**, dont **18 000 hectares cultivés** par des agriculteurs professionnels. Elle mobilise environ **40 000 oléiculteurs**, parmi lesquels **10 000** assurent **70 à 80%** de la production nationale, aux côtés de **30 000 producteurs familiaux**.

**L'engagement environnemental est marqué : 42% des vergers** sont conduits en Agriculture Biologique, et **33% bénéficient d'un système d'irrigation**.

La production d'huile d'olive atteint en moyenne **5 000 tonnes par an** (soit 5,2 millions de litres), dont **30% sous signe AOP**, contre une consommation nationale moyenne de **116 000 tonnes** (126,6 millions de litres), dont **80% en vierge extra**. Cela ne représente que **4% de la consommation française** et **0,16% de la production mondiale**.



**L'engagement environnemental est marqué : 42 % des vergers** sont conduits en Agriculture Biologique, et **33 % bénéficient d'un système d'irrigation**.

**La France est ainsi le 4<sup>e</sup> marché européen et le 5<sup>e</sup> marché mondial pour l'huile d'olive**, avec une dépendance forte aux importations (Espagne : 65%, Italie : 22%, Tunisie : 10%).

Concernant les olives de table, la production moyenne atteint **1 300 tonnes**, dont **42% en AOP**, face à une consommation de **92 000 tonnes**, principalement d'olives vertes (64%).

La filière de transformation s'appuie sur un tissu artisanal actif avec **305 moulins** (dont 30 transformant plus de **50 tonnes** d'olives par an) et **76 confiseurs** spécialisés dans la transformation des olives de table.

Face à une consommation nationale largement dépendante des importations, la filière française défend une production de qualité, locale et valorisée. Entre reconnaissance des appellations, adaptation au changement climatique et innovation agroécologique, les acteurs oléicoles tracent les lignes d'une agriculture résiliente, enracinée dans son territoire mais résolument tournée vers l'avenir.

\*Source : Rapport d'activité France Olive 2024



# Filière Fruits et Légumes frais

# TENDANCES

## et perspectives de la filière

### Fruits et Légumes frais

#### L'ACHATS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS PAR LES MÉNAGES FRANÇAIS EN 2024

En 2024, le volume d'achat de fruits et légumes frais pour la consommation à domicile a continué de reculer (-1,5% après -2,9% en 2023), principalement en raison d'une diminution de la fréquence d'achat. En valeur, la baisse est plus modérée (-0,8%), grâce à une hausse du prix moyen (+0,8% après +5,1% en 2023). La part de marché des fruits et légumes biologiques s'est stabilisée en volume (6,7%) et en valeur (7,9%) après plusieurs années de baisse depuis 2020. Le volume d'achat de produits bio a légèrement diminué (-0,7%), mais le nombre de ménages acheteurs a rebondi (+0,6 point, atteignant 78%). Le prix moyen d'achat des produits bio a augmenté de 1,7%, entraînant une légère hausse des dépenses des ménages (+0,9%).

#### ÉVOLUTION DES ACHATS PAR CATÉGORIE DE PRODUITS

##### 1 FRUITS FRAIS

Le volume d'achat de fruits frais a continué de diminuer (-1,8%), principalement en raison d'une contraction des quantités achetées par acte (-1,1%) et d'une légère baisse de la fréquence d'achat (-0,6%). Les fruits à noyau (abricot, pêche-nectarine, prune) ont connu le plus fort recul, s'établissant nettement en dessous de leur moyenne quinquennale (-9% à -15%). Les fruits à pépins et agrumes ont enregistré une baisse modérée. À l'inverse, les petits fruits rouges (+10%), le kiwi (+10%) et la banane (+6,9%) ont montré les principales progressions en volume. Les agrumes ont vu leurs quantités achetées diminuer (-2,8%), avec une baisse notable pour l'orange (-6,8%).

##### 2 LÉGUMES

Les quantités achetées de légumes ont légèrement diminué (-1,3%), principalement en raison d'une baisse de la fréquence d'achat (-1,4%). Plusieurs légumes-fruits ont vu leurs quantités achetées progresser, notamment la tomate (+1,8%), l'aubergine (+1,5%), le concombre (+3,1%), et surtout la citrouille-potiron (+8,4%). Les baisses de prix ont entraîné un recul des dépenses pour le melon (-5%) et le poivron (-5%), ainsi que pour certains légumes de la catégorie "racines, bulbes et tubercules" comme la carotte (-3%), l'oignon (-3,8%) et le navet (-2%).

##### 3 CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Du côté des circuits généralistes, les EDMP (Enseignes à Dominante Marque Propre) et le On-Line ont le plus augmenté leur part de marché. Les EDMP ont vu leur part de marché augmenter de 0,4 point à 13,7%, avec une baisse des prix (-2,3%) et une forte progression du volume d'achat (+8,2%). Les hypermarchés ont vu leur part de marché revenir à leur niveau moyen quinquennal (31%), en partie au détriment de leur performance. La diminution du volume d'achat (-3,7%) et le recul des dépenses (-2,8%) dans les hypermarchés sont liés à une baisse de la fréquence d'achat. Les supermarchés et magasins de proximité ont vu leur part de marché rester globalement stable.

Parmi les circuits spécialisés, les marchés et primeurs traditionnels ont continué de céder des parts de marché. Les marchés ont connu un recul de 0,4 point à 8,9%, avec une baisse significative du volume d'achat (-8,9%). Les primeurs ont vu un recul de 0,9 point à 5%, en raison d'une forte diminution du volume d'achat (-17,4%). Les Grandes Surfaces Frais (GSF) ont poursuivi leur progression, avec une augmentation de 0,8 point de leur part de marché à 7,5% et une croissance du volume d'achat de 10,3%. Les circuits spécialisés alternatifs (vente directe, magasins bio) ont légèrement augmenté leur part de marché (+0,4 point à 5,8%).

##### 4 PROFILS DES MÉNAGES ACHETEURS

Le cœur de clientèle des fruits et légumes frais reste les ménages seniors (sexagénaires et septuagénaires et plus), dont le volume d'achat est le plus stable. Ils représentent 37% de la population mais 50% du volume des achats de fruits et légumes frais pour la consommation à domicile. En 2024, la diminution des quantités achetées a surtout concerné les quinquagénaires (-4,6%) ainsi que les familles avec enfants et/ou adolescents/jeunes adultes (-2,8%). Un léger rebond du volume d'achat a été observé chez les plus jeunes (+1,8%) et les familles avec bébé (+2,8%). La consommation de fruits et légumes frais est également liée au niveau de revenu, augmentant avec ce dernier. Géographiquement, les ménages du Sud-Est de la France et de la région parisienne sont les plus gros consommateurs, tandis que ceux du Nord de la France sont les moins acheteurs.

# TENDANCES

## et perspectives de la filière Fruits et Légumes frais

### **TENDANCE : LA DIVERSIFICATION DES DOMAINES VITICOLES VERS L'ARBORICULTURE**

La diversification des activités dans les domaines viticoles, notamment vers l'arboriculture, est une tendance émergente en réponse à plusieurs enjeux contemporains. Cette stratégie vise à renforcer la résilience des exploitations face aux défis climatiques et économiques, tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs et en favorisant des pratiques plus durables.

### **FACTEURS CLÉS DE LA DIVERSIFICATION :**

#### **1 ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE**

Face à la fréquence et l'intensité croissantes des aléas climatiques, l'arboriculture offre des alternatives à la monoculture de la vigne. Certaines espèces fruitières, comme les oliviers, figuiers et amandiers, sont particulièrement adaptées aux contextes climatiques locaux, notamment méditerranéens. La diversification permet de répartir les risques liés aux récoltes et de mieux gérer les ressources hydriques.

#### **2 DIVERSIFICATION DES REVENUS**

L'intégration de nouvelles cultures fruitières permet aux vignerons de diversifier leurs sources de revenus, réduisant ainsi leur dépendance à la seule production viticole. Cela peut inclure la vente directe de fruits, la transformation ou encore l'écotourisme lié à la découverte de vergers.

#### **3 RÉPONSE AUX PRÉOCCUPATIONS DES CONSOMMATEURS**

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux pratiques agricoles durables et à l'origine des produits. La diversification vers des fruits produits localement, souvent en agriculture biologique, répond à cette demande croissante pour des produits de qualité, respectueux de l'environnement et issus de circuits courts.

La diversification vers l'arboriculture implique des adaptations techniques et des investissements. Le choix des cépages résistants et des variétés fruitières endémiques est également une stratégie pour réduire les interventions et les coûts environnementaux.

Cependant, cette diversification n'est pas sans défis. Elle peut nécessiter une adaptation des compétences, des investissements en matériel et une réorganisation du travail. La perte potentielle de surfaces en production viticole à forte valeur ajoutée est également un facteur à considérer. En résumé, la diversification des domaines viticoles vers l'arboriculture représente une tendance significative, portée par la nécessité de s'adapter aux changements climatiques, de sécuriser les revenus et de promouvoir une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Elle incarne une évolution du métier de vigneron vers une approche plus intégrée et multifonctionnelle de l'exploitation agricole.



# LES CHIFFRES

## de la filière Fruits et Légumes frais

### PRODUCTION EN FRANCE



### STRUCTURATION ET DISTRIBUTION



#### La France 4<sup>e</sup>

producteur européen de fruits et légumes après l'Espagne, l'Italie et la Pologne (Sources : Eurostat)

**8 millions**

de tonnes en moyenne sur 2021-2023

**5,5 millions**

de tonnes destinées au marché du frais

**27 000**

exploitations légumières (≥0,5 ha), dont 7 600 pour légumes frais de plein champ à la transformation

**19 500**

exploitations fruitières (≥0,5 ha, hors pommier à cidre, poirier à poiré, olivier)

(source : Ctifl d'après Agreste - Recensement Agricole 2020)

**150**

coopératives (sources : INSEE, CTIFL)

**Baisse globale**

des volumes entre 2010 et 2023 (-1,8%) :  
• + 2,8% pour les légumes  
• - 10,7% pour les fruits frais

**8%**

des exploitations agricoles en France, concernant l'arboriculture et le maraichage

**L'Occitanie**

est la première région en production de F&L destinés au marché du frais

**Une filière solide et diversifiée, positionnée dans le peloton de tête européen grâce à son équilibre fruits-légumes.**

**+ de 200**

organisations de producteurs (2023)

**Environ 200**

coopératives (2022)

**+ de 44 000**

points de vente généralistes (hypermarchés, supermarchés, EDMP, drives, proximité)

(source : FCD/FCA 2019)

**12 000**

primeurs spécialisés en fruits et légumes (2020)

**Une distribution dense et structurée qui favorise l'accessibilité des fruits-légumes sur tout le territoire.**

\*Sources : Recensement agricole 2020, Agreste, Statistique agricole annuelle - France métropolitaine, Note de synthèse CTIFL, Les chiffres-clés de la filière Fruits & Légumes frais et transformés en 2022 France AgriMer, Bilan économique et évolutions de la filière fruits et légumes frais CTIFL, Fiche filière fruits frais France AgriMer, CTIFL d'après Agreste - Recensement Agricole 2020), Ministère de l'Agriculture - 2023, INSEE, Eurostat

## Chiffres économiques sur la production et consommation de Fruits et Légumes frais

### CHIFFRES ÉCONOMIQUES



**21,5 milliards**

d'euros HT au stade de la consommation (hors pomme de terre et autoconsommation)

**1,9 milliard**

d'euros HT pour la restauration hors domicile (source : Insee, CTIFL, 2023)

**1,9%**

des dépenses totales des ménages français

(source : Insee, CTIFL, 2021) (sources : Eurostat)

**La filière pèse fortement dans l'économie alimentaire française, avec un rôle clé aussi bien à domicile qu'en restauration.**

### LE BIO EN FRANCE



**2024**

part de marché stabilisée à **6,7%** en volume et **7,9%** en valeur

**Volumes**

en léger recul (-0,7 %), mais hausse du nombre de ménages acheteurs (78 %, +0,6 pt)

**Dépenses bio**

+0,9 %, soutenues par un prix moyen en progression (+1,7 %)

**Après plusieurs années de baisse, le bio se stabilise et retrouve un socle fidèle de consommateurs, garantissant un potentiel de relance.**

### COMMERCE EXTÉRIEUR



**Déficit commercial**

-5,4 Mds € en 2023, dont -3,7 Mds € pour les fruits

**-3,3 Mt**

Solde en volume

**Importations**

majoritairement d'Espagne (≈50% des volumes), puis Maroc, Pays-Bas, Belgique et Italie

**Exportations**

surtout vers l'UE (Allemagne, Espagne, Belgique, Pays-Bas, Italie). Hors UE : Suisse et Royaume-Uni.

**Malgré un déficit structurel, la France valorise ses productions sur les marchés voisins, ce qui confirme la qualité perçue de son offre.**

### EMPLOI

**350 000**

emplois équivalent temps plein (ETP) dans les exploitations Fruitières et légumières

**La filière reste un moteur d'emploi agricole et rural, avec des perspectives renforcées par la diversification et les circuits de proximité.**



# Annexes

# LES INFOS PRATIQUES

## SITEVI 2025

Le SITEVI 2025 a mis en place un guide d'accessibilité pour l'événement, qui se déroulera du 25 au 27 novembre au Parc des Expositions de Montpellier. Il fournit des informations détaillées sur les différentes options de transport pour se rendre au salon. Le guide couvre les accès en avion, en train, en transports en commun, en voiture, ainsi que les services de navettes gratuites. Il inclut également des plans du site et des parkings, avec les coordonnées GPS des deux entrées pour une meilleure orientation pour le visiteur. Des solutions de mobilité durable sont également encouragées, comme le covoiturage et le transport en tramway gratuit avec un pass visiteur ou exposant.

### PARC DES EXPOSITIONS DE MONTPELLIER

Route de la Foire, 34470 Pérols

- Du mardi 25 au jeudi 27 novembre 2025
- De 8h30 à 18h

#### Tarifs d'entrée

- **Visiteur individuel**  
Prévente en ligne : 21 € TTC  
Sur place : 31 € TTC
- **Étudiant**  
Entrée gratuite (avec justificatif)

#### Réserver son hébergement

**BNETWORK**, partenaire officiel du salon, propose une sélection d'hôtels à proximité du Parc des Expositions ou facilement accessibles en transport.

Réservation en ligne sur :  
[www.sitevi.bnetwork.com/fr/](http://www.sitevi.bnetwork.com/fr/)

Pour toute demande spécifique  
[client.paris@bnetwork.com](mailto:client.paris@bnetwork.com)  
33 (0)1 58 16 20 10

Retrouvez plus d'informations sur :  
[sitevi.com/](http://sitevi.com/)  
infos pratiques

#### ACCÈS AU SALON



L'intégralité du guide d'accessibilité est à retrouver ici.



##### En avion

L'aéroport **Montpellier Méditerranée** est situé à 7 minutes du Parc. Des navettes gratuites assurent la liaison avec le salon.



##### En train

Depuis la **gare Montpellier Saint-Roch**, rejoindre la ligne 3 du tramway. Depuis la gare **Montpellier Sud de France**, des navettes gratuites sont mises à disposition.



##### En tramway

Ligne 3 - Direction **Pérols Étang de l'Or**, arrêt **Parc Expo**. Ticket de tramway gratuit sur présentation d'un badge visiteur/exposant ou d'une invitation.



##### En voiture

Accès via l'autoroute A9 - **Sortie Montpellier Est / Fréjorgues**  
Parkings gratuits en amont et sur le site du salon.



##### Ou en covoiturage ! Nouveau partenaire SITEVI !

Le covoiturage avec SLINGER ! Rejoignez le SITEVI 2025 en toute simplicité grâce au partage de trajets avec d'autres participants. Une solution pratique, économique et responsable, idéale pour réduire l'empreinte carbone

D'autres informations complémentaires sont à votre portée, en quelques clics, au sein de notre guide d'accessibilité.

# DÉMARCHE RSE

## de l'édition 2025

En tant qu'événement de référence dans le secteur agricole, le salon SITEVI 2025 met en œuvre une charte de responsabilité sociétale et environnementale (RSE) pour devenir un événement plus durable. Cette démarche marque la volonté du salon de s'inscrire dans une trajectoire durable et exemplaire, en cohérence avec les transitions à l'œuvre dans les filières viticole, vinicole, arboricole et oléicole. Les efforts se concentrent ainsi sur :

**L'écoconception et le réemploi :** avec l'encouragement à l'utilisation de matériaux recyclés pour les stands, signalétiques et installations. A la réutilisation à 100% des structures de stands, des cloisons et des équipements électriques et électroniques. La moquette utilisée est éco-conçue et valorisée, tandis que les transports et les commandes sont mutualisés pour en optimiser la gestion.

**La gestion plus responsable des déchets et du réemploi :** avec la mise en place de stations de tri accessibles sur l'ensemble du site. Un guide de développement durable est distribué aux exposants, et un guide de visite numérique remplace le catalogue papier pour limiter l'impression. De plus, les goodies comme les stylos et carnets sont fabriqués à partir de matériaux recyclés.

**L'incitation à des déplacements plus responsables :** avec la promotion au covoiturage, aux transports en commun et aux mobilités douces : des navettes gratuites sont mises à disposition depuis les gares et l'aéroport de Montpellier, et le transport en tramway depuis le centre-ville est gratuit pour tous les participants. De plus, un calculateur de CO2 de l'ADEME et un guide d'accessibilité sont disponibles en ligne afin de sensibiliser les visiteurs et les exposants aux bonnes pratiques.

**Un engagement social, inclusif et solidaire :** le salon s'associe à plusieurs partenaires, dont des ESAT et des entreprises d'économie circulaire, pour la gestion de ses biodéchets et la valorisation de sa signalétique. L'événement facilite le recrutement dans les filières viticole et agricole en créant un espace emploi. De plus, l'entrée est gratuite pour les étudiants afin de leur faciliter l'accès au secteur.

**Accompagner les communautés dans leurs enjeux de durabilité :** Les SITEVI Innovation Awards récompenseront les innovations techniques majeures au service de la durabilité dans les filières viticole, vinicole, oléicole et arboricole. Des thématiques RSE majeures telles que l'adaptation au changement climatique, la gestion de l'eau, la réduction de l'empreinte carbone, la viticulture durable ou encore la qualité de vie au travail seront au cœur du salon à travers des ateliers, conférences et temps d'échange.



Découvrez la charte RSE du SITEVI 2025, qui illustre sa volonté de devenir un salon agricole exemplaire et durable, en cohérence avec les transitions des filières qu'il représente.



**SITEVI 2025** UN ÉVÉNEMENT ENGAGÉ PLUS RESPONSABLE

**ACCOMPAGNER LES FILIÈRES ET DIFFUSER UNE CULTURE DE LA RESPONSABILITÉ**

Nous accompagnons les filières agricoles dans leur transition en valorisant les solutions durables et en diffusant une culture de la responsabilité :

**VALORISER LES INNOVATIONS RESPONSABLES :**

- Les SITEVI Innovation Awards distinguent notamment les innovations techniques majeures au service de la durabilité dans les secteurs viticole, vinicole, oléicole et arboricole.

**SENSIBILISER ET FORMER LES ACTEURS :**

- Organisation de conférences, ateliers et temps d'échange autour de thématiques clés : adaptation au changement climatique, gestion durable de l'eau, réduction de l'empreinte carbone, viticulture durable, qualité de vie au travail.

**PARTAGER LES BONNES PRATIQUES :**

- Diffusion d'un guide de l'exposant responsable pour accompagner les exposants dans la mise en œuvre de gestes concrets.
- Informations claires sur les dispositifs de tri, disponibles sur place et en ligne pour en garantir le bon usage.

**FAVORISER L'INCLUSION ET L'ACCESSIBILITÉ POUR TOUTES ET TOUS**

Nous nous engageons à faire de SITEVI un événement réellement accessible, accueillant et inclusif, ouvert à toutes les parties prenantes de nos filières.

**UN SALON ACCESSIBLE À TOUTES LES PUBLICS :**

- Mise à disposition en ligne d'un guide d'accessibilité pour préparer sa visite.
- Places de stationnement réservées à proximité des entrées principales.
- Parcours dédiés aux personnes en situation de handicap (PSH), caisses prioritaires, prêt de fauteuils roulants.
- Plan de visite précisant les dispositifs d'accessibilité.

**UN ENGAGEMENT SOCIAL ET LOCAL RENFORCÉ :**

- Partenariats avec trois structures issues de l'économie sociale et solidaire, mobilisées pour la manifestation : la gestion des biodéchets et la valorisation de la signalétique.
- Création d'un espace emploi sur le salon, en partenariat avec l'Inpex et l'Inpex pour faciliter les recrutements dans les filières agricoles.
- Gratuité de l'entrée pour les étudiants, afin de favoriser l'accès des jeunes au métier représentés sur SITEVI.

**RÉDUIRE, TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS**

Nous mettons en place des solutions concrètes pour mieux gérer les déchets générés pendant le salon, en facilitant leur tri, en favorisant leur réutilisation ou leur valorisation, et en réduisant les consommables à usage unique :

**RÉDUCTION DU PAPIER :**

- Suppression du catalogue papier, remplacé par un guide de visite allégé, réduisant ainsi le volume d'impression.
- Dématérialisation des badges d'accès, avec une impression dématérialisée facultative.

**DES OBJETS PLUS RESPONSABLES :**

- Goodies réutilisables : stylos et carnets en matériaux recyclés, coupe-bouteilles en bois.

**TRI FACILITÉ ET GÉNÉRALISÉ SUR SITE :**

- Collecte du biodéchets alimentaire à la source, les restaurateurs bénéficient d'un service de collecte sur leur zone de restauration, leurs biodéchets alimentaires sont ensuite compostés par Les Alchimistes.

**ENCOURAGER DES MOBILITÉS DURABLES ET RESPONSABLES**

Nous facilitons et promouvons l'usage de modes de transport à faible impact carbone, tout en sensibilisant nos visiteurs et exposants à adopter des déplacements plus responsables dès que possible :

**TRANSPORTS EN COMMUN GRATUITS :**

Accès gratuit en tramway depuis le centre de Montpellier.

**NAVETTES MISES À DISPOSITION :**

Desserte gratuite depuis les gares et l'aéroport de Montpellier.

**MISE EN PLACE D'UN PARTENARIAT AVEC LA PLATEFORME SLINGER**

Pour encourager le covoiturage, une solution responsable qui limite l'empreinte carbone et favorise les échanges dès que possible.

**SENSIBILISATION EN LIGNE :**

Mise en ligne du calculateur CO<sub>2</sub> de l'ADEME et partage d'éco-gestes liés au déplacement.

**OFFRIR UNE RESTAURATION PLUS ENGAGÉE**

Nous faisons évoluer notre offre de restauration vers des pratiques plus durables et responsables :

- Un **cahier des charges RSE** a été communiqué à l'ensemble des restaurateurs pour garantir une offre conforme à nos engagements.
- 100 % des restaurants partenaires proposent une **offre locale, de saison avec des options végétales**.
- 100 % de la **vaisselle utilisée est réutilisable** : aucune vaisselle jetable en plastique ou carton.
- Mise à disposition de **fontaines à eau**, en complément des points d'eau du parc.
- Redistribution des surplus alimentaires à des associations locales** (ou à l'Association Humanitaire de Montpellier).

# SITEVI

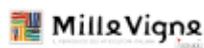
## et ses partenaires

En partenariat avec :



GUIDE DU SITEVI

49







## RELATIONS MÉDIAS

### Agence Rumeur Publique

Jérôme SACZEWSKI

Célia FOREST

Mélina TREHIN

Robin GORIZIAN

sitevipresse@rumeurpublique.fr

50, avenue du Président Wilson  
Bâtiment 127  
93210 La Plaine Saint-Denis, France

### COMMUNICATION DU SITEVI

Laura SANCHEZ

Directrice Marketing & Communication

[laura.sanchez@comexposium.com](mailto:laura.sanchez@comexposium.com)

Claire SCHLOSSER

Responsable Communication

[claire.schlosser@comexposium.com](mailto:claire.schlosser@comexposium.com)

## Suivez-nous



---

### EXPOSIMA

17, Quai du Président Paul Doumer  
CS 60160 - F-92672 Courbevoie cédex  
[sitevi@comexposium.com](mailto:sitevi@comexposium.com)