Informations agricoles

SIVAL 2004 à Angers: un bon millésime

Le 18^e Salon des techniques et équipements viti-vinicoles, horticoles, arboricoles et maraîchers qui s'est déroulé à Angers du **14 au 16 janvier 2004** a été un bon millésime. Selon Dominique Gaignard, président du SIVAL, plus de 23 000 visiteurs se sont déplacés au Parc des expositions, dans une ambiance optimiste témoignant d'un excellent climat d'affaires, et cela dans l'ensemble des filières.

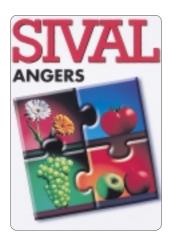
Le salon de référence

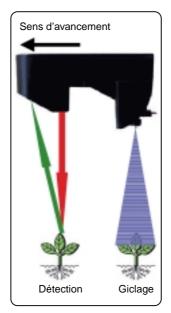
Seule manifestation à présenter, à la fois, les évolutions techniques, les mutations scientifiques, les tendances de mise en marché nationales et internationales pour l'ensemble des filières spécialisées, SIVAL n'a pas son égal en France. Grand salon d'affaires, rendez-vous de l'innovation, forum des idées nouvelles, SIVAL a accueilli près de 600 exposants et de nombreuses conférences intéressant l'ensemble des filières. Cette édition a été aussi marquée par une franche ouverture à l'international, avec la présence, durant les trois jours du salon, de missions d'acheteurs en provenance de Chine, de la République tchèque, de Pologne, de Hongrie et de Slovaquie.

SIVAL d'or 2004

Le comité d'organisation a récompensé plusieurs entreprises qui participent à l'amélioration ou au développement de nouvelles techniques dans le machinisme ou dans les services.

- Viticulture / œnologie: la médaille a été décernée à VASLIN-BUCHER pour le développement d'un pressoir vertical JLB5 d'une capacité de cinq hectolitres, particulièrement adapté aux exploitations vinicoles à petites productions.
- Arboriculture: la médaille récompense le fabricant CALIBREX pour le développement d'une calibreuse électronique polyvalente, de forme circulaire, précise et douce pour le fruit, du kiwi au melon. Avec une cadence de trois fruits/seconde, elle calibre à l'heure 1500 kg de pommes ou 800 kg de kiwi.





Le SIVAL d'or 2004 récompense la firme suisse **AVIDOR** pour le développement d'un détecteur de végétation avant pulvérisation, appelé *SELECTIF*.

- Maraîchage: la distinction a été remise à l'entreprise BIOBEST pour son insecticide biologique contre les mouches blanches *Pre-Feral WG*, un champignon entomopathogène *Paecilomyces fumusororeus* parasitant et tuant les aleurodes. Il est efficace à tous les stades, depuis l'œuf jusqu'à l'adulte.
- Produits multisectoriels: la médaille d'or a récompensé la firme suisse AVIDOR pour le développement d'un détecteur de végétation avant pulvérisation. Le SELECTIF est un appareil de détection de la végétation et de pulvérisation de celle-ci. Il peut être utilisé pour diverses applications comme le désherbage, l'épamprage ou l'apport foliaire sur les jeunes plants.

Les conférences

Les 18 conférences thématiques ont accueilli plus de 1250 auditeurs. Le colloque **EURO-VITI**, organisé en partenariat avec ITV France, a été consacré cette année aux tanins. L'agriculture raisonnée en production légumière, thème des Entretiens techniques **Ctifl/SIVAL**, a suscité l'attention de 130 participants. Nombreux ont été les visiteurs qui ont participé aux visites guidées de sites représentatifs de l'excellence du Val de Loire en matière de cultures spécialisées.

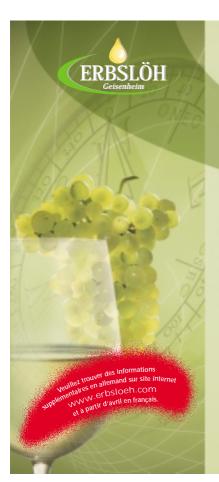
Prochain rendez-vous

Le prochain SIVAL se déroulera à Angers du **12 au 14 janvier 2005**, sous la nouvelle présidence de M. Bruno DUPONT, vice-président de la Fédération nationale des producteurs de fruits (FNPF).

A. Maillard

Renseignements:

SIVAL, Angers Parc Expo, F-49044 Angers (France), M^{me} Anne BOUSSION (a.boussion@angers-parcexpo.com), tél. 0033 241 93 40 40, ou M. Jean-Claude ROUSSEZ (jcr.virgo@wanadoo.fr), tél. 0033 145 26 98 05 ou Internet: www.sival-angers.com



Erbslöh-Vinifikation®

«Votre partenaire pour un collage optimal des vins»

Ercofid, Kupzit® et Böcksin (vins bio) goût de bock

Gerbinol® Super, SensoVin® et Vinpur Special® pour la correction de faux-goûts et teneurs élevées en polyphénols

Granucol® pour corrections de couleur et faux-goûts

IsingClair-Hausenpaste, gélatines et sols de silice colle de poisson et gélatine pour la clarification et les retouches

Metavin®, Metvin® Opti et MetaGum® acides métatartriques

Importateur pour la Suisse:

Köppel

Köppel Lebensmitteltechnologie • Neuwiesstrasse 3a • 8572 Berg / Thurgau Tél.: 071 638 03 33 • E-Mail: info@ltkoeppel.ch • www.ltkoeppel.ch

Représentant pour la Suisse romande et Tessin: P. Doria oenologue • 1262 Eysins Tél.: 079 608 09 03 • E-Mail: pdoria @ planet.ch

Vos vignes méritent la meilleure protection fongique





Protection tri-active contre le mildiou

LEGEND

Efficace et durable contre l'oïdium



Verita: Classe de toxicité libre Legend: Classe de toxicité 5S Observer les indications figurant sur la notice d'emballage Verita: marque enregistrée de Bayer Gruppe Legend: marque enregistrée de Dow AgroSciences



Rondo[®] DG et Flint[®]



Un excellent travail d'équipe. Des fruits sains et impeccables: voilà qui fait plaisir au producteur comme au consommateur.

Pour les fruits à pépins (pommes, poires), à noyau et à baies. Classes de toxicité 5 et 5S. Observer les mises en garde de l'étiquette.