Communiqué de presse
Aix-en-Provence, le 12 mai 2022

Le jury technique du Trophée de l'Innovation du Salon des Agricultures de Provence 2022 sélectionne 11 projets innovants pour la finale du concours

Les membres du jury technique du Trophée de l'Innovation - Salon des Agricultures de Provence se sont réunis ce jeudi 12 mai au siège du Crédit Agricole Alpes Provence, partenaire du concours. Ce jury pluridisciplinaire a retenu une dizaine de projets - sur 20 dossiers candidats - représentatifs d'une agriculture innovante, performante et durable, qui apportent une avancée significative au bénéfice des consommateurs, de l'environnement ou des professionnels du monde agricole.

Le concours distingue quatre catégories d'innovation : les produits et services, les nouvelles pratiques culturales, les processus de transformation, les modes de distribution. Nouveauté 2022, la création d'un prix spécial 'Innovation Biodiversité agricole'.

Un laboratoire de tendances : La qualité et la diversité des projets candidats font émerger les tendances actuelles de l'innovation dans le monde agricole.

1. Les nouveaux produits alimentaires valorisent la consommation végétale et notamment celle des légumineuses, ainsi que des procédés de conservation sans cuisson comme la déshydratation.
2. Les technologies et les solutions connectées couvrent désormais toutes les fonctions des exploitations et des unités de transformation pour améliorer la gestion, l'irrigation ou la rentabilité des productions, même les plus traditionnelles.
3. La réduction du gaspillage alimentaire mobilise les professionnels, avec la création nouveaux circuits courts de distribution, développés à grande échelle.
4. De nouvelles cultures adaptées à l'évolution climatique font leur apparition et s'invitent dans le paysage agricole régional.
5. Enfin, la quasi-totalité des projets développe un important volet développement durable et RSE avec des solutions toujours plus propres pour la protection contre les ravageurs, le traitement des effluents ou le bien-être animal.

(Liste des finalistes en page suivante)

Composition du jury technique Trophée de l'Innovation 2022

- Romain Blanchard, *3e vice-président Viticulture et céréales, Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône*
- Aude Chatôt, *chargée de Mission Innovation - Direction de l'innovation, Enseignement Supérieur, Recherche de la Métropole Aix Marseille Provence*
- Lugdivine Cocchiello, *chef de projet Économie agricole et Innovations, Métropole Aix Marseille Provence*
- Marguerite Degez*, journaliste La Provence*
- Hélène Dorche, *référente entrepreneuriat étudiant Pépite LR, L'Institut Agro*
- Julien Henry, *Domaine Isle Saint Pierre à Arles, Crédit Agricole Alpes Provence*
- Marie-Alice Martinat, *chargée de mission Agriculture & Alimentation, Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles*
- Marion Pillot, *chargée de mission Croissance & Réseau SUD, Innov'Alliance*
- Didier Richy, *conseiller spécialisé viticulture, Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône*
- Magali Triano, *fondatrice de Bleu Tomate, agence d'information et de communication spécialisée en agriculture.*

Les projets finalistes seront présentés du 3 au 5 juin sur le pôle Innovation Crédit Agricole du Salon des Agricultures de Provence, au Domaine du Merle de Salon-de-Provence. La 3e édition du Trophée de l'Innovation est dotée de 8 000 € de prix ; son palmarès sera dévoilé à l'issue du jury national le samedi 4 juin.

LES 11 PROJETS FINALISTES

(Par ordre de passage devant le jury – cette liste n'est pas un classement)

- Le Smart'O de Silvercom (76 500 Elbeuf) est une application smartphone dédiée à la gestion des martelières, une solution pour économiser la ressource en eau adaptée à tous les systèmes utilisant l'arrosage par gravité.

- SCEA Loik de Feraudy (84 810 Aubignan) cultive des agrumes festifs (yuzu, citron caviar, main de bouddha) sous serre non chauffée, pour la restauration et l'agroalimentaire. Une production en lutte intégrée (HVE 3 en cours), adaptée au changement climatique.

- Open Business Agriculture (78 370 Plaisir) présente Baoba, une application smartphone de gestion des systèmes de production animale et végétale à faible impact environnemental, dédiée aux nouvelles formes d'organisation territoriale et favorable à la transition agroécologique.

- Le Groupement de Défense Sanitaire (GDS) 13 et l'association d'éleveurs Bovins 13 ont développé un distributeur automatique de traitement vétérinaire – antiparasitaires notamment – qui délivre à chaque animal, individuellement, la dose de produit prescrite.

- Cearitis (13 290 Aix en Provence) a conçu la solution de biocontrôle PIRA, un dispositif complet de protection des vergers contre les ravageurs arboricoles, tels la mouche de l'olive ou la mouche des fruits rouges. Compatible avec la production Bio, PIRA est constitué d'un répulsif et d'une partie attractive avec son piège diffuseur.

- Pour favoriser la consommation de légumineuses et de céréales, les gammes de Déshyderata (84 000 Avignon) sont des préparations alimentaires déshydratées à base de graines de céréales et de légumineuses germées. La fabrication se fait sans cuisson et associe la germination et la déshydratation.

- La start-up Azuvia (84 140 Montfavet) développe le dispositif SETEIA, une serre filtrante de traitement des effluents liquides et de dépollution des eaux par voie écologique, destinée à la filière viti-vinicole, aux compostières et à l'industrie agro-alimentaire. Le procédé repose sur l'association des technologies d'hydroponie, de phytoépuration et d'environnement contrôlé.

- Les Jardins de Solène (84 210 Pernes les Fontaines) constituent une interface directe entre les agriculteurs locaux et la restauration collective pour créer un écosystème alimentaire local, résilient, durable et inclusif. L'entreprise qui emploie des personnes en situation de handicap achète aux agriculteurs des fruits et légumes déclassés, en conventionnel et en bio, puis les valorise pour fournir à la restauration collective des produits prêts à cuisiner.

- La coopérative oléicole La Balméenne (84 190 Beaumes-de-Venise) vient d'adopter un nouveau processus de transformation utilisant la technologie de champ électrique pulsé (CEPT), un procédé qui offre à la fois un gain en rendement d'extraction et un gain sur la qualité nutritionnelle de l'huile.

- Les biscuits apéritifs et biscuits fruités d'Ipsago (13 100 Aix en Provence) sont produits à partir d'ingrédients à base de farines, de poudres de légumes et de purées de fruits valorisés. Les préparations basées sur la technique de déshydratation préservent les nutriments des fruits et légumes frais. Un projet qui participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire.

- Le Tartinable de Morice (13 007 Marseille) est le premier *Cream cheese végétal* à base de crème de riz de Camargue et de noix de cajou. Un fromage végétal lactofermenté, sans additif et bio.

Contact Chambre d'agriculture Bouches-du-Rhône
Grégory Galtier. Tél. 06 74 55 67 98

Organisation déléguée : Mercantour Évents
Laurent Rémy. Tél. 06 52 60 10 41
l.remy@mercantour-events.fr

Renseignements presse : Claudine Ayme
Tél. 06 09 84 64 62 claudineayme@gmail.com

www.salon-agricultures-provence.com