

Martigny, 18 décembre 2019

### Organisateur :

FVS Group  
Rue du Levant 91  
Case postale 224  
CH – 1920 Martigny

Tél +41 27 722 00 34  
Fax +41 27 721 07 22  
info@fvsgroup.ch  
www.fvsgroup.ch

### Contact médias :

*David Genolet*  
Directeur général  
+ 41 27 722 00 34  
david.genolet@fvsgroup.ch

*Nicolas Crettenand*  
Directeur Marketing,  
événementiel et  
communication  
+41 27 722 07 23  
nicolas.crettenand  
@fvsgroup.ch

A un mois de l'ouverture des portes de la 13<sup>ème</sup> édition du Salon Agrovina, ce dernier dévoile le vainqueur du Prix de l'Innovation 2020 et les deux coups de cœur du jury.

**Agrovina – le Salon suisse de référence pour la viticulture, arboriculture et l'œnologie – a décerné son Prix de l'Innovation 2020 à l'entreprise Quality Wine, récompensée pour sa finition interne de cuve, la HIGH CLEAN INSIDE, permettant de réduire les temps de lavage, les coûts ainsi que les contaminations. Deux mentions ont également été attribuées. Le « Coup de cœur Swiss Made » revient à l'entreprise Felco SA pour sa solution Digivitis offrant une meilleure gestion quotidienne du vignoble.**

**L'Université de Genève a reçu quant à elle la mention « Coup de cœur Recherche & Développement » pour sa station Agrolase. La remise des prix aura lieu officiellement le 21 janvier prochain, dans le cadre de Journée officielle d'ouverture du Salon Agrovina.**

Le Salon Agrovina se déroulera du 21 au 23 janvier prochain au CERM de Martigny. Organisé depuis 2012, le Prix de l'Innovation rencontre édition après édition un succès grandissant. Il octroie des distinctions aux exposants d'Agrovina présentant les projets les plus innovants et pertinents dans leurs domaines respectifs.

C'est au mois de novembre que le Jury – composé de spécialistes du milieu – a fait son choix parmi les 28 dossiers de candidature présentés. Le Prix de l'Innovation d'Agrovina offre au vainqueur, outre un avantage financier, une magnifique vitrine médiatique au niveau national et une visibilité accrue auprès des visiteurs du Salon.

Le premier Prix de l'édition 2020 du Prix de l'Innovation a été décerné à la société

### High Clean Inside (Quality Wine)

pour son système « Albrigi - High Clean Inside », nouvelle finition interne d'auto-nettoyage des cuves, qui permet d'économiser temps et argent tout en portant une attention particulière à l'environnement. High Clean Inside se veut être la dernière innovation en matière de finition interne des citernes. A l'instar des cuves en béton, qui demandent une quantité d'eau supérieure au moment du nettoyage, les cuves en acier inoxydable permettent une réduction de 20 à 30% d'eau et produits polluants tels que le détergent. Grâce à ses propriétés autonettoyantes, les réservoirs Albrigi se nettoient à l'aide d'eau chaude seulement et ont, de plus, une durée de vie d'environ 100 ans.

Martigny, 18 décembre 2019

**Les mentions « Coups de cœur » obtenues par Felco SA et l'Université de Genève**

En complément au Prix de l'Innovation, le Jury a décerné deux « Coups de cœur » à l'entreprise Felco SA pour sa solution Digivitis, ainsi qu'à l'Université de Genève, pour son système Agrolase.

La solution Digivitis, mise au point par l'entreprise Felco SA, facilite la gestion quotidienne du vignoble grâce à deux outils complémentaires qui sont le boîtier collector et l'application Digivitis. Le premier, le boîtier collector, est connecté et géo localisé. Il offre une précision notable et révolutionne la collection de données sur le terrain, en live. La transmission d'informations précises et personnalisées comme l'identification des plants malades, le suivi des produits pulvérisés, les activités en cours, etc., sont facilitées. Quant à elle, l'application en ligne Digivitis analyse les données collectées grâce au boîtier pré-cité. Elle sait suivre les zones de maladie, optimiser le remplacement des plants ou encore gérer la quantité de produit injecté, le tout en quelques clics. Imaginée et co-construite avec les vignerons, Digivitis est une solution métier sur-mesure. Dans un contexte économique en pleine mutation, la viticulture de précision représente une opportunité pour accompagner les vignerons. Ainsi, Digivitis répond aux exigences suivantes: faciliter la gestion du contexte réglementaire international qui est de plus en plus présent, gérer l'impact des évolutions climatiques et leurs conséquences, mais aussi optimiser la gestion des coûts et ainsi, permettre de rester compétitif.

Une seconde mention a été attribuée à l'Université de Genève pour son produit Agrolase, utilisant la diffraction laser et l'holographie digitale afin de détecter les spores de pathogènes dans l'air en temps réel, comme par exemple le mildiou et l'oïdium dans les vignes. Au sein d'une station autonome, alimentée par énergie solaire et communiquant via la 4G, différentes informations sont collectées, telles que la température, l'humidité, l'ensoleillement, le vent, etc. Ces données acquises en temps réel sont traitées par des algorithmes d'intelligence artificielle au sein d'un ordinateur central. Ces infos et ce processus servent ensuite à délivrer une information sur le risque d'infection en temps réel à l'exploitant de manière à optimiser spatialement et temporellement le traitement antifongique de son exploitation. Alors que la présence de spores dans l'air est très variable, tant au niveau de la localisation géographique que dans le temps, la mesure de ceux-ci permet de traiter d'une manière ciblée et précoce le risque d'infection à une résolution sub-parcellaire. L'objectif est la réduction de la quantité de fongicides nécessaire, tout en conservant la protection de l'exploitation vis-à-vis du risque d'infection.

Ces innovations seront exposées durant Agrovina, dans l'espace dédié au Prix de l'Innovation, à l'entrée du Salon.

Martigny, 18 décembre 2019

**Les conférences techniques d'Agrovina autour d'une thématique commune :  
« Les défis dans un monde en mutation accélérée ».**

Agrovina propose 3 matinées de conférences de haut niveau organisées en collaboration avec des instituts de recherche et de formation de renommée internationale. Agroscope et la Haute Ecole de Viticulture et d'Œnologie de Changins aborderont les nombreuses mutations rencontrées dans les secteurs arboricoles, viticoles et œnologiques.

**Programme :**

- Mardi 21 janvier : 18<sup>e</sup> Journée suisse de l'arboriculture fruitière
- Mercredi 22 janvier : Journée suisse de la viticulture
- Jeudi 23 janvier : Journée suisse de l'œnologie

Outre les 3 thèmes phares qui ont fait le développement d'Agrovina, le Salon s'intéresse cette année à la thématique des microbrasseries, secteur qui présente de nombreuses similitudes avec les domaines précités. Autour de ce thème, le salon mettra en avant près de 30 exposants, un espace bar et dégustation et des conférences spécifiques. Ainsi, le mercredi 22 janvier 2020, le public pourra assister à des conférences traitant de sujets commun entre les mondes du vin et de la bière.

**Le programme détaillé de chaque journée est disponible sur [www.agrovina.ch/programme](http://www.agrovina.ch/programme).**

**Billetterie en ligne disponible dès à présent sur [agrovina.ch/shop](http://agrovina.ch/shop)**

Tous les participants au Salon et aux conférences d'Agrovina ont la possibilité d'acquérir leur billet en ligne dès à présente sur [www.agrovina.ch/shop](http://www.agrovina.ch/shop). **L'inscription et l'impression du badge en ligne permettent aux visiteurs de gagner du temps et d'accéder directement au Salon ou aux conférences choisies sans passer par les caisses.**

---

**Contacts Gagnants du Prix de l'Innovation :**

**Quality Wine, Jean-Jacques Coquillard, 076.328.48.82**

**Felco SA, Louis Augagneur, 032.737.18.85**

**Université de Genève, Jean-Pierre Wolf, 022.379.05.03**