

ANNEXE 1 – Volet 1 : Priorités par Filière pour 2018

A – Filière Fruits et Légumes et cultures spécialisées

Filière Fruits et Légumes Frais

National :

Priorité n°1 : développer la consommation des fruits et légumes

- Connaître les déterminants de la consommation des fruits et légumes
- Qualifier et mesurer la qualité (nutritionnelle, organoleptique, sociétale)
- Diversifier l'offre en proposant de nouvelles présentations adaptées à l'évolution des modes de consommation et des produits adaptés aux différents circuits de commercialisation

Priorité n°2 : conforter la confiance des consommateurs et répondre aux attentes sociétales

- Diminuer les externalités négatives de la filière et en renforcer les aménités
- Maîtriser les contaminants et leur évolution
- Elaborer de nouvelles technologies d'identification et de traçabilité

Priorité n°3 : augmenter l'efficacité des entreprises de la filière dans un contexte de forte compétition européenne tous modes de production confondus

- Optimiser le post-récolte tout en conservant la qualité
- Adapter les itinéraires techniques
- Disposer d'un matériel végétal performant (1)

Régional :

Priorité n°1 : augmenter l'efficacité des entreprises de la filière dans un contexte de forte compétition européenne tous modes de production confondus

- Disposer d'un matériel végétal performant (1)
- Adapter les itinéraires techniques
- Optimiser le post-récolte tout en conservant la qualité

Priorité n°2 : conforter la confiance des consommateurs et répondre aux attentes sociétales

- Maîtriser les contaminants et leur évolution
- Diminuer les externalités négatives de la filière et en renforcer les aménités
- Elaborer de nouvelles technologies d'identification et de traçabilité

Priorité n°3 : développer la consommation des fruits et légumes

- Connaître les déterminants de la consommation des fruits et légumes
- Qualifier et mesurer la qualité (nutritionnelle, organoleptique, sociétale)
- Diversifier l'offre en proposant de nouvelles présentations adaptées à l'évolution des modes de consommation et des produits adaptés aux différents circuits de commercialisation

Filière pomme de terre

Priorité n°1 : augmenter l'efficacité des entreprises de la filière pour répondre aux demandes sociétales (qualité, environnement...) et à l'enjeu sanitaire avec un optimum économique dans le contexte de forte compétition

- Recherche de solutions alternatives de production
- Développement des nouvelles technologies (capteurs, détection...)
- Optimiser le post-récolte (manipulation, conservation, énergie, évaluation qualité...)
- Adapter les itinéraires techniques

- Disposer d'un matériel végétal performant (évaluation continuum post inscription, phénotypage, génotypage...)

Priorité n°2 : développer la consommation de pomme de terre (toutes formes)

- Qualifier et mesurer la qualité (nutritionnelle, organoleptique...)
- Diversifier l'offre produit
- Mise au point de process de mise en œuvre

Filière truffe

Priorité n°1 : Accroître et régulariser la production par amélioration des « rendements » et extension des superficies

- Amélioration ou élaboration des itinéraires techniques innovants (pour les principales espèces de Tuber) y compris sexualité, apport de spores, nutrition, ...
- Gestion de l'arbre support et des plantes compagnes, qualité des plants truffiers
- Optimisation des conditions et des modalités de plantation

Priorité n°2 : Adapter les modes de production aux conditions climatiques et anticiper les changements globaux prévisibles

- Gestion raisonnée de l'eau
- Evolution des pratiques pour une protection des truffes vis à vis des aléas (chaleur, sécheresse, gel)
- Adaptation des espèces végétales associées

Priorité n°3 : Améliorer la maîtrise des qualités organoleptiques et physiques au champ et post récolte en frais et en transformé

- Qualifier la maturité organoleptique (indicateurs objectifs, cinétique d'évolution, ...)
- Evaluation de la maturité des truffes (analyses microscopiques)
- Technologies de conservation post récolte
- Optimiser le post-récolte jusqu'au consommateur
- Produits dérivés des truffes

Priorité n°4 : Renforcer la valorisation des territoires par la trufficulture

- Valorisation des paysages et de la biodiversité associée
- Conservation et gestion de sites naturels remarquables y compris réhabilitation d'anciennes truffières

Filière Fruits et Légumes destinés à la Transformation

Priorité n°1 :

- Rechercher des variétés performantes et /ou tolérantes aux bioagresseurs, adaptées aux contraintes environnementales et aux exigences des marchés (aptitude à la transformation) (1)
- Développer des moyens de protection des cultures intégrant le volet environnemental, tels que le biocontrôle
- Rechercher de nouveaux itinéraires techniques visant à une diminution des intrants
- Améliorer la gestion des ressources et effluents à tous les stades de la filière (production, transformation...) (2)
- Améliorer la qualité des produits (sanitaire, nutritionnelle et organoleptique) (2)
- Sécuriser le consommateur par la maîtrise des contaminants (2)

Priorité n°2 :

- Moderniser les outils de production (matériels agricoles spécialisés, mécanisation des exploitations pour l'amélioration des techniques de travail et de récolte...)
- Rechercher des technologies innovantes en emballages et en conservation (2)

Filière Tabac

- Protection de la plante sur marchés innovants (approche bio contrôle)
- Protection de la plante par approche sélection variétale (résistance ou tolérance aux maladies ou plantes invasives)
- Protection contre les plantes invasives (orobanche....)
- Protection de la plante en conventionnel (approche phyto chimie)

Filière apicole

Priorité n°1 : Développer le cheptel apicole.

- Etudier les causes de pertes, d'affaiblissement et d'anomalie de comportement de cheptel :
 - o élaborer une méthodologie de recueil des données et organiser une base de données des résultats de contrôles et de mesures de résidus de pesticides dans les colonies d'abeille,
 - o développer une approche multifactorielle des troubles des colonies d'abeilles.
- Limiter les causes de pertes, d'affaiblissement et d'anomalie de comportement de cheptel : faire évoluer les traitements de lutte contre les dangers sanitaires, notamment la varrose, et contribuer à l'élaboration des plans de lutte sanitaire nationaux et régionaux
- Favoriser le maintien et le développement du cheptel :
 - o améliorer les ressources alimentaires des abeilles.
 - o expérimenter des principes de conduite de cheptels (environnement de la colonie, pratiques apicoles).

Priorité n° 2 : Identifier et valoriser les produits de la ruche

- Améliorer la connaissance de la composition des miels,
- Elaborer des outils de lutte contre l'adultération.

B - Filière viticole et cidricole

Filière Viticole

Priorité n°2 :

- Innovation variétale et clonale, qualité sanitaire du matériel végétal (1)
- Réduction des intrants phytosanitaires, dont la viticulture biologique et le biocontrôle
- Itinéraires de production compétitifs et durables, adaptés au changement climatique
- Maîtrise de la qualité organoleptique et sanitaire des vins en lien avec leur adaptation aux marchés
- Nouvelles méthodes d'enrichissement
- Valorisation des paysages viticoles et de la biodiversité associée

Priorité n°3 :

- Evaluation et gestion des impacts environnementaux de la vitiviniculture
- Hygiène, traçabilité et contrôle des vins
- Réponse aux attentes environnementales de traitement des sous-produits

Le Conseil Spécialisé de la filière a validé le 13 juin 2017 les priorités pour la viticulture.

La priorité n°1 est la lutte contre le dépérissement de la vigne. Cette dernière n'est pas prise en compte dans l'appel à projets expérimentation 2018 car un appel à propositions sur le sujet sera lancé en fin d'année.

Filière Cidre

Priorité n°1 :

- Adapter les itinéraires techniques de production des fruits
 - o Régularité de la production et productivité,
 - o Lutte contre les ravageurs et maladies,
 - o Incidence des pratiques culturales et des conditions de culture sur les caractéristiques des fruits,
 - o Conduite du verger cidricole en « Agriculture Biologique »,
 - o Conception de système de production à haute performance environnementale,
 - o Intégrer le changement climatique.
- Maîtriser les procédés de transformation
 - o Maîtrise des saveurs
 - o Maîtrise de l'arôme
 - o Maîtrise de la couleur
 - o Maîtrise de la stabilité des produits
 - o Optimiser les dépenses énergétiques

Priorité n°2 :

- Adaptation du matériel végétal (1)
 - o La caractérisation et l'évaluation des qualités agronomiques et technologiques des variétés locales (1)
 - o L'évaluation de variétés européennes (1) ;
 - o La création variétale et la mise au point de méthodes d'aide à la sélection (1).
- Conserver et optimiser le potentiel des fruits à transformer
 - o Influence des itinéraires de récolte sur la qualité des fruits, des jus et des cidres
 - o Evaluation du comportement des fruits à l'approche de la maturité
 - o Identification des facteurs de la production de la patuline

C - Filière Céréales y compris le riz:

Volet 1 - projets régionaux uniquement (semences et céréales grains du champ à la sortie organisme stockeur)

Priorité n°1 : Accroître la compétitivité ;

Sous priorité 1

- Maîtrise des rendements
- Amélioration de la qualité technologique et sanitaire ;
- Adaptation des produits aux marchés (traçabilité, sécurité sanitaire, valorisation des matières premières, attentes sociétales, exigences nutritionnelles, alimentation animale).

Sous priorité 2

- Amélioration des rendements.

Priorité n°2 : Développer des pratiques économiquement et écologiquement performantes

- Optimisation des intrants ;
- Gestion de l'eau ;
- Valorisation des potentialités des sols ;
- Economie d'énergie ;
- Maîtrise des bio-agresseurs ;
- Innovations technologiques ;

- Impact du climat et effet de serre sur le sol.

D - Filière Horticulture

National :

Priorité n°1 : Analyser les marchés, identifier les nouveaux produits et disposer d'un matériel végétal performant

- Comprendre les attentes des utilisateurs du végétal,
- Développer des produits et dispositifs répondant aux nouveaux marchés,
- Adapter et rechercher de nouveaux débouchés et de nouvelles gammes de végétaux répondant aux besoins des marchés (consommateurs + collectivités)
- Connaître le comportement des végétaux vis-à-vis des facteurs biotiques (maladies et ravageurs) et abiotiques

Priorité n°2 : Améliorer la performance des entreprises

- Développer la connaissance des interactions culture / milieu et les moyens de régulation de la pression en maladies ou ravageurs
- Disposer des moyens de contrôle et de protection contre les bioagresseurs adaptés aux usages de la filière et maîtriser les conditions d'application,
- Elaborer des systèmes de culture permettant d'améliorer la biodiversité, tout en assurant une rentabilité suffisante,
- Avoir des conduites de cultures économes en intrants : optimiser la gestion de l'eau et des pratiques fertilisantes, réduire la consommation d'énergie...

Priorité n°3 : Améliorer la qualité des produits

- Déterminer les étapes sensibles pour le maintien de la qualité des produits tout au long de la filière et lever les points critiques
- Optimiser le post-récolte tout en maintenant la qualité

Régional :

Priorité n°1 : Améliorer la performance des entreprises

- Développer la connaissance des interactions culture / milieu et les moyens de régulation de la pression en maladies ou ravageurs
- Disposer des moyens de contrôle et de protection contre les bioagresseurs adaptés aux usages de la filière et maîtriser les conditions d'application,
- Elaborer des systèmes de culture permettant d'améliorer la biodiversité, tout en assurant une rentabilité suffisante,
- Avoir des conduites de cultures économes en intrants : optimiser la gestion de l'eau et des pratiques fertilisantes, réduire la consommation d'énergie...

Priorité n°2 : Analyser les marchés, identifier les nouveaux produits et disposer d'un matériel végétal performant

- Comprendre les attentes des utilisateurs du végétal,
- Développer des produits et dispositifs répondant aux nouveaux marchés,
- Adapter et rechercher de nouveaux débouchés et de nouvelles gammes de végétaux répondant aux besoins des marchés (consommateurs + collectivités)
- Connaître le comportement des végétaux vis-à-vis des facteurs biotiques (maladies et ravageurs) et abiotiques

Priorité n°3 : Améliorer la qualité des produits

- Déterminer les étapes sensibles pour le maintien de la qualité des produits tout au long de la filière et lever les points critiques
- Optimiser le post-récolte tout en maintenant la qualité

E - Filières protéagineux, fourrages séchés et Cultures textiles et filière Oléagineux (y compris oléiculture)

Priorité n°1 : Accroître pour les agriculteurs l'attractivité des cultures de protéagineux, fourrages séchés et cultures textiles :

- Maîtrise des rendements,
- Amélioration de la qualité technologique et sanitaire,
- Optimisation des itinéraires techniques,
- Identifier et lever les freins des cultivateurs pour développer ces cultures.

Priorité n°2 : Développer des pratiques et des filières économiquement et écologiquement performantes :

- Optimisation des apports d'engrais et de produits phytosanitaires,
- Valoriser l'association et la rotation des cultures,
- Innovations agronomiques,
- Lutte et maîtrise des bio-agresseurs,
- Traçabilité et sécurité sanitaire,
- Innovation énergétique globale.

Priorité n°3 : Développer les débouchés existants et trouver de nouvelles valorisations :

- Adaptation des produits agricoles aux marchés (valorisation des matières premières, attentes sociétales, exigences nutritionnelles, alimentation animale, débouchés non alimentaires...).

F – Filière Plantes à parfum aromatiques et médicinales

Priorité n°1 : Maîtriser les aléas de production :

- Disposer d'un matériel végétal résistant ou tolérant,
- Adapter les itinéraires techniques et recherche d'itinéraires alternatifs, notamment ceux permettant d'associer la performance environnementale aux performances économiques et sociales ,
- Définition d'itinéraires pour de nouvelles productions de PPAM pour les producteurs fortement impactés par le dépérissement cherchant à se diversifier,
- Établissement de solutions de lutte contre les ravageurs et enherbement des cultures, y compris la disponibilité en produits phytosanitaires (homologation),
- Amélioration, optimisation des techniques de production BIO,
- Innovations et améliorations des matériels de production, récolte et transformation de PPAM, collecte et analyse de données visant l'optimisation des performances.

Priorité n°2 : Développer la production et la commercialisation en améliorant l'efficacité des entreprises :

- Recherche de nouveaux usages (valorisation des actifs naturels végétaux dans les compléments alimentaires, en protection des cultures, en élevage avec l'alimentation animale et l'aroma-phytothérapie vétérinaire, dans les process de vinification, de désinfection des matériels et bâtiments, ...) et de nouveaux produits ,
- Mise en place de produits identifiants (BIO, AOP, IGP, « authentique , gammes locales »),
- Améliorer la qualité des produits notamment en réponse aux besoins de l'aval,
- Recherche et développement sur la réduction des coûts , l'augmentation des rendements,
- Acquisition de références techniques.

G – Filière Sucre

Priorité n°1 : Optimiser les pratiques agricoles

- Développer / généraliser / améliorer le pilotage de la fertilisation et des traitements phytosanitaires
- Expérimenter / réintroduire le désherbage mécanique / les auxiliaires de la culture

Priorité n°2 : Améliorer la qualité des semences

- Améliorer la qualité de la multiplication des semences

Priorité n° 3 : Allonger la durée de campagne des sucreries

- Améliorer les conditions de stockage au champ (paillage, bâchage...)

Priorité n°4 : Optimiser la qualité des betteraves livrées (tare terre, déchets...)

- Améliorer la qualité de de la betterave arrachée
- Améliorer la qualité de l'arrachage

H - Filières Viandes (Viandes Blanches et Viandes de Ruminants) et Œufs

Filière Porc

Priorité 1

- Maitrise sanitaire des élevages (dont antibiorésistance, biosécurité...)
- Performance économique et environnementale des élevages
 - o Autonomie protéique et alimentaire des élevages
 - o Gestion des effluents et autres déchets
 - o Diminution de la consommation d'eau et d'énergie
 - o Réduction des impacts climatiques (GES, stockage du carbone ...)
 - o Efficacité alimentaire, reproduction, automatisation
- Qualité sanitaire des viandes et des produits carnés (2)
- Qualité technologique des viandes et des produits carnés (2)

Priorité 2

- Bien- être et protection animale (en élevage et en abattoir)
- Génétique et sélection animale
- Valorisation des coproduits et déchets
- Qualité organoleptique et nutritionnelle des viandes et des produits carnés (2)
- Développement de nouveaux produits et adaptation aux marchés (2)
 - o Santé humaine (santé publique et diététique)
 - o Segmentation des marchés et valeur ajoutée

Priorité 3

- Traçabilité et normalisation

Filière Ruminants

Priorité 1

- Maitrise sanitaire des élevages (dont antibiorésistance, biosécurité...)
- Performance économique et environnementale des élevages
 - o Autonomie protéique et alimentaire des élevages
 - o Gestion des effluents et autres déchets
 - o Diminution de la consommation d'eau et d'énergie
 - o Réduction des impacts climatiques (GES, stockage du carbone ...)
 - o Efficacité alimentaire, reproduction, automatisation
- Qualité sanitaire des viandes et des produits carnés (2)
- Protection animale en abattoir
- Bien- être en élevage

Priorité 2

- Génétique et sélection animale
- Valorisation des coproduits et déchets (2)
- Qualité organoleptique et nutritionnelle des viandes et des produits carnés (2)
- Qualité technologique des viandes et des produits carnés (2)
- Développement de nouveaux produits et adaptation aux marchés (2)
 - o Santé humaine (santé publique et diététique)
 - o Segmentation des marchés et valeur ajoutée

Priorité 3

- Traçabilité et normalisation

Filière Volailles - Lapin

Priorité 1

- Maîtrise sanitaire des élevages (antibiorésistance, biosécurité...)
- Bien-être et protection animale (en élevage et en abattoir)
- Qualité organoleptique et nutritionnelle des viandes, des produits carnés, des œufs et des ovoproduits (2)
- Santé et sécurité au travail
- Performance économique et environnementale des élevages
 - o Autonomie protéique et alimentaire des élevages
 - o Efficacité alimentaire, reproduction, automatisation
 - o Gestion des effluents et autres déchets
 - o Diminution de la consommation d'eau et d'énergie
 - o Réduction des impacts climatiques (GES ...)

Priorité 2

- Valorisation des coproduits et déchets
- Qualité technologique des viandes, des produits carnés, des œufs et des ovoproduits (2)
- Qualité sanitaire des viandes, des produits carnés, des œufs et des ovoproduits (2)

Priorité 3

- Génétique et sélection animale
- Développement de nouveaux produits et adaptation aux marchés (2)
 - o Santé humaine (santé publique et diététique)
 - o Segmentation des marchés et valeur ajoutée
- Traçabilité et normalisation

I - Filières Laitières

Priorité 1

- Techniques et conduite d'élevage (alimentation, reproduction, automatisation,...) pour la performance économique des élevages
- Performance environnementale des entreprises (amont et aval) :
 - o Autonomie protéique et alimentaire des élevages
 - o Diminution des effluents et autres rejets d'élevage
 - o Valorisation des coproduits et déchets
 - o Diminution de la consommation d'eau et d'énergie
 - o Réduction des impacts climatiques (GES,...)
- Qualité sanitaire du lait et des produits laitiers
- Bien-être animal

Priorité 2

- Adaptation de la production laitière et des produits laitiers aux marchés et aux demandes du consommateur :
 - o Santé humaine (santé publique et diététique)
 - o Développement de nouveaux produits (segmentation du marché et création de valeur ajoutée)
- Maîtrise sanitaire des élevages
- Qualité organoleptique et technologique du lait et des produits laitiers (y compris outils de mesure de cette qualité)

Priorité 3

- Génétique et sélection animale
- Traçabilité, normalisation

(1) Dans les filières végétales, les projets relatifs au matériel végétal sont éligibles si leur objet concerne :

- l'évaluation et la caractérisation du comportement des variétés et espèces y compris portes greffes ;
- la conservation des variétés ;
- la mise au point d'outils pour la génomique
- l'innovation variétale à condition que le projet soit au bénéfice collectif professionnel et porté par un organisme qualifié par l'état et permette de pallier aux défaillances sur la création variétale dans la filière.

Toutefois, pour les deux derniers points, l'absence de doublon et l'articulation avec les projets déposés dans le cadre de l'appel à projets « Semences et sélection végétale » lancé par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) seront vérifiées avec l'appui du Comité Technique Permanent de la Sélection (CTPS).

(2) Les projets relatifs à ces thématiques doivent concerner des actions centrées sur l'adaptation des matières premières à la transformation, en établissant un lien entre les qualités des matières premières et les caractéristiques sanitaires, technologiques ou organoleptiques des produits finaux.