vinetur

Vinitech-Sifel dévoile les 30 lauréats des Trophées de l’Innovation parmi 55 candidatures

Les récompenses ont mis en avant des projets en matière de sécurité des travailleurs, d’agroécologie, de robotique, d’outils numériques et de nouvelles approches du service du vin.

mardi 22 septembre 2026



Les organisateurs du salon Vinitech-Sifel ont annoncé mardi les lauréats des Trophées de l'Innovation 2026, en distinguant 30 projets parmi 55 candidatures à moins de trois mois de l'ouverture de l'événement à Bordeaux. Ces prix récompensent des équipements, procédés et services jugés les plus susceptibles d'apporter des gains concrets aux professionnels de la viticulture et de la vinification, les résultats de cette année mettant en avant la sécurité des travailleurs, l'agroécologie, la robotique, les outils numériques et de nouvelles façons de commercialiser et de servir le vin.

Le concours, que Vinitech-Sifel présente comme un étalon technologique de longue date pour la filière, a été évalué entre le 1er juillet et le 9 septembre par un jury indépendant issu de grands organismes scientifiques et techniques français, dont l'Institut français de la vigne et du vin, l'ISVV, l'INRAE et Bordeaux Sciences Agro. Les organisateurs ont indiqué que les projets avaient été notés selon leur utilité sur le terrain, leur retour économique, leur sécurité, leur ergonomie et leur impact environnemental. Sébastien Cavaignac, coprésident du comité scientifique et technique, a déclaré que les dossiers les plus solides n'étaient pas seulement techniquement aboutis, mais répondaient aussi à des attentes plus strictes en matière de sécurité au travail, de protection des utilisateurs et de pertinence économique et environnementale.

Le prix spécial du jury, qui n'avait pas été décerné depuis 2022, a été attribué à Agrocampus Bordeaux Gironde pour « Terroir d'idées », un hackathon de l'innovation viticole destiné à un public plus jeune. Le projet vise à encourager de nouvelles idées de produits, services, usages et expériences clients susceptibles de soutenir le développement économique et l'attractivité de la filière. Il est porté par l'institut La Tour Blanche, qui fait partie d'Agrocampus Bordeaux Gironde, avec le soutien de Fusion Jeunesse, du Château d'Yquem, du Campus régional de la vigne et du vin, de la direction régionale de l'agriculture en Nouvelle-Aquitaine, de la région Nouvelle-Aquitaine et de professionnels de la filière.

Dans la catégorie techniques de culture, le trophée d'or est revenu à Surus Connect, basé à Bègles, pour un système d'alarme connecté pour travailleur isolé, repensé pour l'agriculture et la viticulture. Les organisateurs ont indiqué que l'appareil fonctionne même dans les zones dépourvues de couverture normale grâce à des réseaux de

communication redondants. Il est aussi conçu pour réduire les fausses alertes, arrêter automatiquement les machines en cas d'incident et cartographier en continu les facteurs de risque sur une exploitation, notamment la chaleur, les vibrations et le bruit.

Le trophée d'argent dans cette catégorie a été attribué à Souslikoff, à Arcins, pour EXTRALEX, un outil mécanique post-récolte qui retire et récupère les feuilles de vigne du rang et du sol. L'entreprise indique qu'en éliminant l'inoculum primaire présent dans les débris végétaux d'une saison à l'autre, l'outil peut réduire fortement la pression épidémique, en particulier celle du mildiou, sans recourir à des produits chimiques.

Trois trophées de bronze ont été décernés dans les techniques de culture. La Chambre d'agriculture de la Gironde a été récompensée pour VitiSCENARIO by MATEVI, un simulateur technico-économique qui permet aux viticulteurs et aux conseillers de modéliser des changements de pratiques, y compris la main-d'œuvre manuelle, la mécanisation et les prestations externalisées, afin d'améliorer l'organisation de l'exploitation et sa rentabilité. Hofstaetter Technologies, en Autriche, a remporté un trophée pour HELIOS Wine, un dispositif de protection active contre le gel tardif que les organisateurs disent capable de fonctionner jusqu'à -5 °C, voire -7 °C dans des conditions extrêmes, tout en consommant peu d'énergie. Multifolia SAS a reçu un trophée de bronze pour VITIFOLIA, un amendement organique naturel nématicide autorisé en tant que substance de base d'origine européenne. Le produit est destiné à agir sur le nématode porteur de la dégénérescence de la forme en éventail de la vigne et à favoriser l'absorption par les racines afin de restaurer la vitalité de la vigne.

Plusieurs projets de la même catégorie ont reçu des mentions honorables. Senseen a été distingué pour Nutriscope, un outil d'aide à la décision qui mesure 16 indicateurs nutritionnels sur le terrain par analyse de sève afin d'aider à ajuster la fertilisation et l'irrigation. Agrex, en Italie, a été cité pour un épandeur d'engrais interrang avec pesée continue intégrée et régulation Isobus. Le Groupe Ethicae a été mentionné pour un engrais organique de printemps destiné à stimuler les défenses naturelles de la vigne, et Veragrow pour un biostimulant foliaire issu de vermicompost et enrichi en acides humiques et fulviques.

La catégorie transformation, qui couvre les technologies de chai et de production, a été dominée par M&Wine, de Fontaines-Saint-Martin. Sa plateforme IAssemblage, récompensée par l'or, est un outil d'aide à la décision pour les vinificateurs fondé sur l'intelligence artificielle et sur des données minérales et qualitatives. Les organisateurs l'ont décrite comme un assistant de chai qui simule l'effet des décisions d'élevage et compare des scénarios d'assemblage optimisés pour aider à atteindre un profil sensoriel cible.

Deux trophées d'argent ont été attribués dans la transformation. Tonnellerie Taransaud a remporté un prix pour ADJUSTEC, une nouvelle génération de tendeurs de cerclage pour cuves en bois et grands fûts, qui permet de compenser les variations dimensionnelles et de rétablir l'étanchéité sans intervention extérieure. Laboratoires Dubernet a été récompensé pour DAD, ou Dynamic Air Diagnostic, que les organisateurs ont présenté comme la première solution de surveillance de la qualité de l'air en cave conforme à l'ISO 16000, avec un processus d'échantillonnage de 30 minutes. Le système est conçu pour identifier les sources de contaminants aéroportés et de composés volatils susceptibles de créer des défauts organoleptiques dans le vin.

Les lauréats de bronze dans la transformation reflètent une forte dynamique autour de la collecte de données, de la sécurité et du développement de produits. L'Institut français de la vigne et du vin a été distingué pour TopDegust, une plateforme numérique standardisée de collecte et de traitement des données sensorielles pendant la vinification, l'expérimentation et le contrôle qualité. Vini Solutions a remporté un prix pour une unité mobile tout-en-un qui incorpore de manière sûre et homogène les produits œnologiques, assure une clarification continue par flottation et automatise le nettoyage en place. La société portugaise Watgrid a reçu un bronze pour Winegrid Data-Driven Assistant, un système numérique prédictif relié à des capteurs en temps réel qui alerte les vinificateurs sur les risques et aide à gérer chaque étape de fermentation depuis une seule interface. La Chambre d'agriculture de la Gironde a remporté un prix pour OENODRINKS, un kit d'expérimentation et de formulation aromatiques naturelles qui permet aux professionnels de concevoir et de prototyper de nouveaux profils de boissons en laboratoire. Biopythos a complété le groupe des bronzes avec Polytube, un contenant d'élevage modulaire qui associe un tube en

céramique à différents matériaux de fermeture, dont le bois, le verre et l'acier inoxydable, afin d'offrir plusieurs options de vieillissement selon le millésime.

Les mentions honorables dans la transformation sont allées à un autre produit de Watgrid, le Winegrid e-bung V2, un bouchon connecté qui suit la couleur, l'opacité, le niveau de remplissage et la température à l'intérieur d'un fût ; à Parsec, en Italie, pour une vanne motorisée utilisant la communication par courant porteur afin de simplifier le câblage et la régulation de la température cuve par cuve ; à Lamouroux pour VINISUB, un drone sous-marin télécommandé conçu pour les cuves de chai, capable de traverser le chapeau et d'établir une cartographie 3D des paramètres physiques et chimiques ; et à Technopompe pour un chariot mobile qui centralise les transferts de gaz, la désaération, la carbonatation, la flottation et le dosage d'additifs pour les caves coopératives.

Aucun trophée d'or n'a été attribué dans la catégorie emballage. Le trophée d'argent est revenu à CG Industry pour ECOFASS, un fût réutilisable doté d'un sac hermétique à usage unique intégré, permettant de servir le vin sous pression sans contact avec le gaz propulseur. Les organisateurs ont indiqué que le système vise à éviter les pertes de produit et à réduire les coûts logistiques pour le marché de l'hôtellerie-restauration.

Trois trophées de bronze ont été attribués dans l'emballage. Diam Bouchage a remporté un prix pour Diam LiOX, une fermeture en liège micro-aggloméré produite par un procédé de désorption industriel qui réduit de 50 % la libération initiale d'oxygène après la mise en bouteille, une évolution destinée à préserver la fraîcheur des vins blancs, rosés et sans sulfites. Amorim France a été récompensée pour TWIST & POP, une fermeture en liège microgranulé qui peut s'ouvrir et se refermer à la main sans tire-bouchon tout en restant compatible avec des cols de bouteilles standard et les lignes d'embouteillage existantes. Oenoptimum, en Espagne, a remporté un prix pour RACK OMEGA et RACK OMEGALUX, un système modulaire breveté de stockage et de présentation des barriques, conçu pour améliorer l'utilisation de l'espace au sol et la sécurité des travailleurs sans travaux structurels coûteux. Une mention dans l'emballage est revenue à Vinventions France pour WQS Nomasense CO2 C2000, un analyseur portable qui mesure le CO2 dissous en 30 secondes en cave ou sur ligne avant conditionnement.

Dans la catégorie commercialisation, le trophée d’or est allé à MyWah pour Ma Petite Carafe, un système connecté autonome qui sert le vin au verre et à la bouteille à partir de contenants bag-in-box standard. Les organisateurs ont indiqué que sa régulation thermique instantanée brevetée peut proposer plusieurs températures de service et qu’elle vise à moderniser le service du vin dans les restaurants et les contextes d’œnotourisme.

Le trophée d’argent de la commercialisation a été attribué à la Chambre d’agriculture de la Gironde et au programme Lit Ceps et Cépages pour « Parcelle vivante », un jeu sérieux immersif qui plonge les participants dans la gestion quotidienne d’une exploitation. L’objectif est de recréer le dialogue entre viticulteurs et riverains autour de la réduction des intrants et de la transition agroécologique. Aucun trophée de bronze n’a été décerné dans cette catégorie. Une mention est revenue à Metay 3D pour OENOFIL, un filament d’impression 3D biosourcé qui utilise du marc de raisin local pour fabriquer des objets fonctionnels ou promotionnels en lien avec un territoire et soutenir des poches pour vin en vrac réutilisables dans un modèle d’économie circulaire.

La cérémonie officielle de remise des prix est prévue le 1er décembre à 17 h, dans le Hall 1, espace Forum, au Parc des Expositions de Bordeaux, pendant Vinitech-Sifel. Les organisateurs ont indiqué que les innovations primées seront exposées et disponibles pour des démonstrations pendant les trois jours du salon sur les stands des exposants répartis dans cinq pôles d’exposition, en conditions réelles dans l’espace Techno Show de 3 000 m², ainsi qu’au Village Startups International, qui devrait accueillir plus de 30 startups.