

More sustainable, resilient, and competitive food systems through the development of intermediate food value chains



RÉSUMÉ PRATIQUE N°:6

Utilisation prometteuse du vinaigre dans la production fruitière

Une population mondiale croissante couplée à une interdiction toujours plus importante des produits phytosanitaires implique de trouver des moyens écologiques d'augmenter la productivité des cultures. Nous proposons quelques alternatives de traitements écologiques et rentables pour les cultures de fruits et de légumes.

Plusieurs effets du vinaigre rendent son utilisation dans l'agriculture potentiellement intéressante. Les effets les plus encourageants sont la conservation des fruits, la lutte contre la carie du blé ainsi que l'augmentation de la croissance des cultures. Une conservation des fruits à l'aide de fumigation ou de trempage dans du vinaigre mènerait à moins de pertes de stockage, et ainsi à une réduction de perte de revenus pour les agriculteurs. Le seul traitement possible contre la carie commune du blé est le traitement de semences. Tout traitement ultérieur n'a pas d'effets sur cette maladie. Il serait intéressant d'utiliser le vinaigre comme agent de traitement. Il représenterait un moyen biologique et facile de lutter contre cette maladie, qui du fait des déclassements du blé, peut mener à de grandes pertes monétaires.

Pulvériser les feuilles de pommes de terre avec du vinaigre pourrait augmenter le poids des tubercules, résultant en un rendement plus important. L'utilisation du vinaigre pourrait mener à plus d'indépendance et d'autonomie pour les agriculteurs, qui pourrait en valorisant les déchets de leur production (fruits non-conformes et excès de céréales) acquérir plus d'indépendance face aux producteurs de produits phytosanitaires et nutritifs

Auteurs

Aurélie Moix
Clément Gindrat-Keller
Thomas Rime

Affiliation

Institut Agricole de
Grangeneuve (IG), Cogiterre

Contacteur

Thomas.rime@fr.ch

Utilisateurs finaux

agriculteur & coopérative

Pays

Mondial



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.

More sustainable, resilient, and competitive food systems through the development of intermediate food value chains



RÉSUMÉ PRATIQUE N°:6

Informations complémentaires/Liens

 [FairchainEU](#)
 [FAIRCHAIN EU](#)
 www.fairchain-h2020.eu

Tous les résumés de pratique préparé par FAIRCHAIN peut être trouvé [ici!](#)

SUR FAIRCHAIN

Le projet FAIRCHAIN lancé en 2020 et coordonné par INRAE, développe les filières alimentaires intermédiaires dans les filières fruits et légumes et produits laitiers. Grâce à des innovations technologiques, organisationnelles et sociales et en développant des modèles commerciaux, FAIRCHAIN permettra aux petites et moyennes entreprises de se développer pour fournir des produits alimentaires frais, durables et de haute qualité aux consommateurs au niveau régional.

FAIRCHAIN PARTNAIRES



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Ce résumé de pratique reflète uniquement le point de vue de l'auteur. Le projet FAIRCHAIN n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'il contient. Licence : [CC BY 4.0 DEED](#)



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.