

31^e SITEVI à Montpellier : l'innovation au cœur du salon pour donner un cap à l'agriculture de demain



55 000 visiteurs d'une soixantaine de nationalités pour le [SITEVI](#), salon international des filières vitivinicole, arboricole et oléicole qui accueille 1 000 exposants venant de 18 pays dont majoritairement l'Espagne, l'Italie, la Suisse, le Portugal, mais aussi la Hongrie, l'Argentine, le Congo et l'Ukraine.

Le mot-maître est « innovation » pour répondre au défi climatique avec des végétaux résistants et économes en eau, une digitalisation qui aide à la gestion des cultures, une robotisation qui fait reculer la pénibilité des tâches et pallie le manque de main d'œuvre. En bref, produire plus avec moins en



Ecrit par le 24 décembre 2025

s'adaptant à la crise et à l'évolution obligatoire des pratiques environnementales.

Au fur et à mesure de la visite des stands, l'innovation flirte avec la tradition avec des foudres de vin en chêne de la Forêt de Tronçay, des cuves en inox étincelant, d'autres en béton et en forme de tulipe et celles octogonales venues de Vérone en 'cocciopesto', un amalgame 100% naturel de sable, graviers, gruaux utilisés par les Phéniciens et les Romains pour les amphores, les thermes et les aqueducs.

Ecrit par le 24 décembre 2025



Ecrit par le 24 décembre 2025

Cuve en béton

Ecrit par le 24 décembre 2025





Ecrit par le 24 décembre 2025

Cuve octogonale de Vérone

Sur 38 matériels nominés, 21 ont reçu les 'SITEVI Innovation Awards' dont 3 pour la maison [Pellenc](#), créée en 1973 par Roger Pellenc, l'actuel maire de Pertuis. Depuis 50 ans, le Groupe invente, produit et commercialise des outils et des machines qui permettent aux viticulteurs, arboriculteurs et professionnels de l'entretien d'espaces verts et urbains de faciliter leur travail au quotidien. Cette démarche s'articule autour de la productivité, de la réduction de la pénibilité et du respect de la nature. Avec plus de 1 300 brevets déposés (sécateurs hydrauliques, souffleurs, peignes vibreurs, secoueurs intelligents, enjambeurs...), 1 800 salariés dans le monde dont la moitié en France, 20 filiales industrielles sur les cinq continents, 500 000 clients et 315M€ de chiffre d'affaires.

[Lire également : 'Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans'](#)

Ont été primés le 'RX-20', un chenillard viticole électrique, léger et compact. Il passe entre les rangs de vignes sans tasser le sol, sans intervention humaine et il est sécurisé par 4 caméras à 360° de vision. Récompensée également : l'armoire 'Sécurion' qui permet de stocker et de recharger une quarantaine de batteries au lithium, tout en protégeant les locaux des risques de surchauffe, d'incendie et d'explosion. 3^e médaille pour un convoyeur qui récolte des olives et des amandes sans frottement puisque les fruits sont déplacés par un flux d'air. « Face à la crise du vin, au réchauffement climatique et à la déconsommation du rouge, nous devons proposer des solutions nouvelles dans les parcelles et les chais », affirme [Nicolas Bernard](#), directeur du département vitivinicole du Groupe Pellec à Montpellier.

Ecrit par le 24 décembre 2025



Le RX-20

Ecrit par le 24 décembre 2025



Sécurion

Ecrit par le 24 décembre 2025



Convoyeur pneumatique Air 3

Autre proposition, celle de [Frayssinet](#), une entreprise née dans le sud-ouest en 1870 qui a mis au point des stimulateurs de croissance racinaire bio et innovants. « Ils permettent une relance du développement racinaire et une meilleure résistance en situation de stress abiotiques », explique [Matthieu Grebot](#), directeur Communication et RSE. L'entreprise [Actisol](#) aussi avait son stand d'outils qui labourent le sol superficiellement. « En particulier le 'Stell'Air Vigne' qui propose des itinéraires sans herbicide avec des micro-jets entre les ceps, il évite l'évaporation et préserve la biodiversité », explique [Freddy Socheleau](#), le patron. La société [Ombrea](#) est venue d'Aix-en-Provence avec ses tonnelles, pergolas, vérandas bioclimatiques, vitrages panoramiques et ombrières intelligentes.

Ecrit par le 24 décembre 2025

[Sun'Agri](#), le pionnier de l'agri-voltaïsme depuis 2009, est venu de Lyon pour proposer des persiennes solaires placées au-dessus des vignes et des cultures de fruits et légumes. La parcelle bénéficie d'un micro-climat optimal, face aux orages, au gel, à la grêle, à la neige, aux rayons brûlants du soleil, comme c'est le cas sur le vignoble expérimental de Piolenc. Enfin, [Isagri](#) est aux côtés des vignerons et paysans depuis 40 ans pour « leur faire gagner du temps dans leur gestion commerciale et comptable, réaliser le bulletin de paie de leurs salariés et saisonniers en un clic, gérer la traçabilité de leurs vins et leur fournir le meilleur service informatique possible, explique Bertille de Naquard. Ce n'est pas leur métier. Nous on est là pour les soulager, leur donner un coup de main. »

Au terme d'une journée passée entre tous ces immenses bâtiments, le laboratoire du futur, les masterclasses et ateliers, un 'Accord-cadre 2023-2027' a été co-signé par la [Région Occitanie](#), l'[Agence de l'Eau Adour-Garonne](#) et le président de l'[Institut Français de la Vigne et du Vin](#) pour préparer l'avenir de la filière vitivinicole. Une filière dont [Christophe Riou](#) (ancien patron de l'Institut Rhodanien à Orange) est directeur. Avec une stratégie incontournable, dit-il : « Innover pour rester. 93% de la production française est sous AOP (appellation d'origine protégée), ou IGP (Indication géographique protégée), ce qui représente 54 000 domaines pour 700 000 hectares de vignes. »

Il faut savoir que la France est la 1^{re} puissance agricole européenne avec une production — hors subventions — de 95,8 milliards d'euros, en hausse de +16% par rapport à 2021.

Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans

Ecrit par le 24 décembre 2025



Le groupe [Pellenc](#), concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, dont le siège est basé à Pertuis, fête ses 50 ans cette année. L'occasion de revenir sur cinq décennies d'innovation et d'afficher ses ambitions pour les années à venir.

Depuis 1973, Pellenc s'est imposé comme leader du machinisme agricole. Du sécateur hydraulique à la machine à vendanger, en passant par la pince vibrante, ou encore le matériel de cave, le groupe a su innover et se réinventer constamment ces 50 dernières années. En 2022, le groupe a enregistré un chiffre d'affaires de 346M€.

« Aujourd'hui, Pellenc est un modèle unique dans son secteur », affirme [Simon Barbeau](#), directeur général du groupe. Cela s'explique par sa large gamme de machines, équipements et outils, mais aussi par sa double casquette. Le groupe est à la fois constructeur de ces équipements, outils et machines, mais aussi distributeur. Ce qui en fait le leader de son secteur et lui permet de rayonner à l'international, qui représente deux tiers de son chiffre d'affaires.

De la viticulture à la viniculture, en passant par l'arboriculture

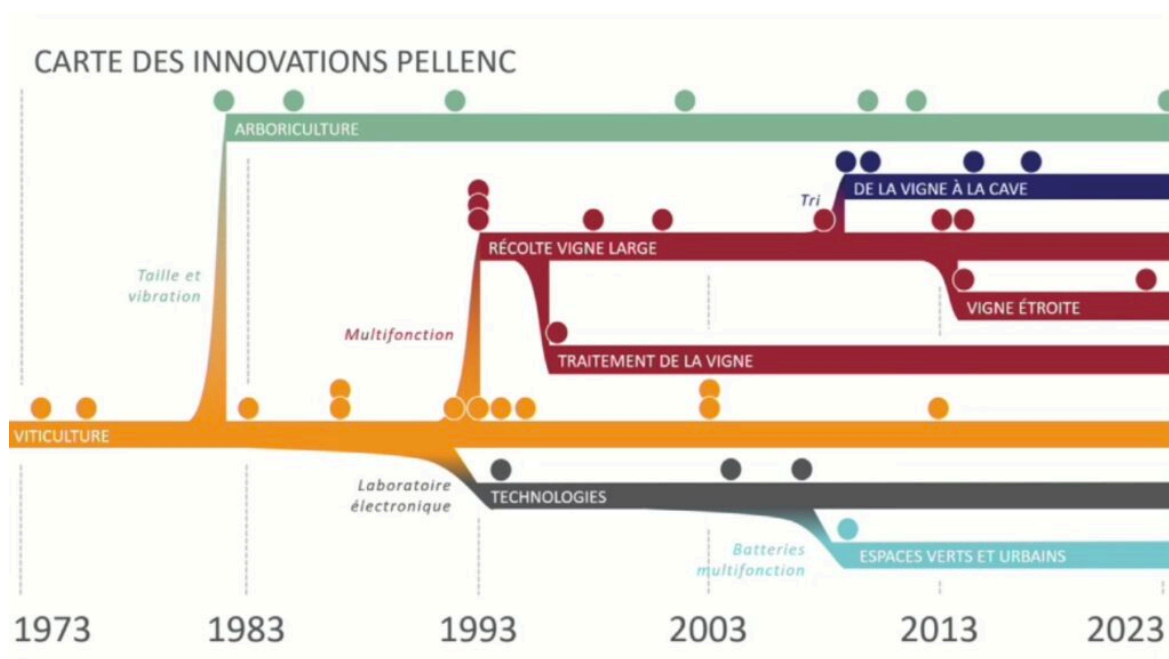
En 1973, tout commence avec la taille de vigne. « La viticulture est la colonne vertébrale du groupe, c'est le tronc de tout son développement », explique Simon Barbeau. Les équipements pour la taille vont être

Ecrit par le 24 décembre 2025

complétés par le sécateur hydraulique en 1976, puis électrique en 1987, puis par la machine à vendanger en 1993.

D'autres secteurs sont ensuite venus s'ajouter tels que l'arboriculture en 1982. La maîtrise de ce nouveau secteur d'activité a permis d'adresser toutes les problématiques de récolte, notamment celle des olives avec la pince vibrante, puis avec la pince vibrante montée sur buggy en 1992, et la machine à vendanger pour les olives depuis 2010. « Comme pour la vigne, notre objectif était d'apporter des solutions technologiques de premier plan pour les oliveraies en termes de performance et de qualité de récolte », ajoute Simon Barbeau.

2014 représente une année importante pour le groupe qui ajoute une corde à son arc avec l'acquisition de Pera, spécialisé dans la fabrication de matériel de cave. Pellenc s'ouvre donc à la viniculture. « On a créé ce trait d'union entre la vigne et la cave pour être capable de pouvoir adresser les problématiques de l'ensemble de la filière avec une gamme complète (presseur, grattoir, filtration, etc) qui permet de répondre aux enjeux des grosses caves coopératives comme des caves particulières », explique le directeur général du groupe.



©Pellenc

Améliorer la productivité et baisser la pénibilité

Depuis 2001, le chiffre d'affaires a été multiplié par huit. Le groupe ne se repose pas sur ses lauriers pour autant. « Le groupe est conscient des enjeux climatiques, technologiques, et des enjeux des clients, affirme Simon Barbeau. On est toujours en train d'évoluer et de se réinventer. » Ainsi, depuis 50 ans, le groupe est en constante évolution, tout en gardant un objectif en tête : optimiser le travail de ses clients tout en leur facilitant au maximum la tâche.

Ecrit par le 24 décembre 2025

Par exemple, pour accompagner les clients qui ont besoin de plus en plus de faire des récoltes de nuit, Pellenc a travaillé sur des machines avec conduites intuitives, des caméras à vision nocturne, etc. Ce qui permet au client d'amener au chai une vendange fraîche, pas oxydée, et surtout en toute sécurité. Le gain de temps et d'énergie est ainsi primordial. La taille rase de précision (TRP) fait partie des innovations de Pellenc qui ont révolutionné le monde viticole. « C'est une innovation majeure pour la taille puisqu'on passe d'une soixantaine d'heures de taille à une dizaine d'heures entre la TRP et la retouche manuelle », développe [Philippe Astoin](#), directeur Division Agricole du groupe.

La technologie au cœur de l'innovation

De nos jours, la technologie prend une grande place dans l'innovation. Le groupe Pellenc a notamment lancé la plateforme Pellenc Connect il y a deux ans qui permet un suivi de flotte afin d'être dans l'anticipation. « On n'attend plus qu'une panne apparaisse pour réparer, on essaye de prévenir les coûts d'entretien », explique Philippe Astoin. La plateforme permet également la cartographie, c'est-à-dire d'obtenir un ensemble de données qui permet de prendre des décisions agronomiques.

La technologie prend aussi de plus en plus de place au niveau des machines du groupe. En 2024, le robot RX-20 sera présenté au [Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vigne-vin, olive, fruits-legumes](#) (Sitevi). Ce robot devrait effectuer les tâches répétitives telles que le désherbage, de jour comme de nuit, avec une autonomie de 13h à 20h. « On pense qu'il va rapidement devenir le meilleur compagnon du viticulteur », affirme Philippe Astoin.



Ecrit par le 24 décembre 2025

©Pellenc

Un projet d'entreprise pour se réinventer

À l'occasion de ses 50 ans, le groupe a décidé d'établir un projet d'entreprise basé sur trois axes :

- La **diversification** avec des solutions complémentaires pour la viticulture comme l'acquisition de Pera en 2014, le robot RX-20 en 2024, et de nouveaux équipements dans les prochains années pour répondre aux besoins des clients qui souhaiteront produire de nouveaux vins peu ou pas alcoolisés par exemple. Le groupe va également continuer à diversifier ses outils. Ce sont d'ailleurs 7 à 8% du chiffre d'affaires qui sont réinvestis dans la recherche et le développement pour permettre cette diversification.
- L'**excellence opérationnelle** qui passe par le renforcement de l'équipement industriel, pour lequel 10M€ ont été investis en 2022. Le groupe se veut intarissable sur les dimensions sécurité, qualité, coût, et service client. Pellenc souhaite également amener des innovations plus rapidement sur le marché.
- Pellenc se veut une **entreprise durable**. Quatre de ses produits ont déjà le label 'Longtime' qui certifie leur durabilité. Le groupe est conscient qu'il faut aller plus loin en termes d'engagement RSE, sur la réduction de l'empreinte carbone (sur les produits et sur les usines), sur les consommations d'énergie et d'eau, sur la réduction des déchets, et sur le cycle de vie des produits. Pellenc travaille d'ailleurs sur des solutions de reconditionnement de ses produits.

Les années à venir

Si pour le moment, le groupe n'observe pas de difficulté de recrutement, puisque ce sont 200 à 300 personnes qui intègrent Pellenc chaque année, l'entreprise prend au sérieux les potentielles difficultés qui pourraient se présenter dans le futur. Pellenc se veut attractif et un espace d'épanouissement pour les collaborateurs.

« 2023 n'a pas été une très bonne année en termes de vente de machines, explique Philippe Astoin. Le marché baisse car les clients se sont bien équipés ces dernières années, le coût de machines a augmenté, tout comme la durée des financements, et les taux d'intérêts sont plus élevés que les années précédentes. » Cette tendance ne s'applique pas seulement à Pellenc, mais a été observé à travers le monde. Si Pellenc n'était pas forcément préparé à vivre une année comme celle-là, le groupe se dit être prêt pour 2024. « Il faut s'attendre à une année similaire », conclut Philippe Astoin. D'ici 2027, Pellenc espère 30% de croissance. Pour le moment, le groupe se dit confiant sur le développement, malgré les conditions de marché actuelles.

Ecrit par le 24 décembre 2025



© Pellenc

Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Elysée

Ecrit par le 24 décembre 2025



L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Elysée les 1^{er} et 2 juillet 2023.

Après deux entreprises de Pertuis, Pellenc en 2020, puis Watt & Well en 2021 ce sont [les Conserves Guintrand](#) qui ont été sélectionné parmi 2 452 dossiers pour participer à la 3^e édition de '[La grande exposition du fabriqué en France](#)' qui se déroulera ce week-end au palais de l'Elysée.

A cette occasion, plus d'une centaine d'entreprises verront leurs produits exposés avec, cette année, une attention plus spécifique pour celles « qui s'engagent en faveur d'une production plus vertueuse en matière environnementale et sociale, ainsi que pour le partage de compétence et d'expérience », explique Emmanuel Macron, le président de la République.

« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire. »

Emmanuel Macron

[Un jury national d'une quinzaine de membres présidé par l'animatrice Sophie Davant](#) où figure

Ecrit par le 24 décembre 2025

notamment les ministres Roland Lescure et Olivia Grégoire, a donc sélectionné la société vaclusienne pour qu'elle présente son 'Petit épeautre du Mont Ventoux au pistou'.

Conditionné dans des bocaux en verre, ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. La recette est agrémentée d'huile d'olive, de basilic et d'ail. A noter que la conserverie propose deux variantes de cette recette : l'une incorporant de l'huile d'olive et des morceaux d'olives de Nyons et l'autre contenant une sauce à base de tomate de Provence.

PETIT ÉPEAUTRE DU MONT VENTOUX AU PISTOU

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'huile d'olive, de basilic et d'ail.

Variété mise en œuvre : Triticum monococcum.

Origine : Provence.

Époque de fabrication : Avril, mai, juin, juillet, décembre.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 874,1/209,6 Graisses : 13,31g Dont AGS : 2,1g Glucides : 18,6g Dont sucres : 2,12g Protéines : 3,89g Sel : 1,17g

bocal 314 240 - 340x255x74 12 6 1728 144 16 9 137 864 4 3443543478207

Aspect du produit : Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.

- Couleur = beige/vert.
- Tenue = souple.
- Saveur = caractéristique du petit épeautre et du pistou.

Ingédients : Petit épeautre (57%), huile d'olive (13%), oignons, basilic (11%), ail (8%), sel, jus de citron concentré, poivre.

Allergènes : Petit épeautre.

pH : Entre 4,2 +/- 0,2.

Stabilité : produit pasteurisé.

« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire, insiste le Président de la République qui inaugurera l'exposition ce vendredi. Nous devons faire du 'Fabriqué en France' une évidence, une source de fierté et de rayonnement. Vous mettre à l'honneur les 1^{er} et 2 juillet prochain permettra à chacun de constater que ce choix que vous avez fait était et demeure un choix d'avenir. »

Plus de 120 ans de savoir-faire dans le Comtat pour cette entreprise du patrimoine vivant

Créée à Caromb en 1898, la Conserverie Paul Guinrand s'installe à Carpentras en 1910 afin notamment de se rapprocher du chemin de fer et de la fabrique de boîtes métalliques qui s'y trouve. Aujourd'hui, c'est la 4^e génération de la famille qui est aux commandes.

La société qui s'est vue attribuée le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) en 2020 ne travaille que des fruits et légumes frais d'origine de Provence ou de la Vallée du Rhône. Elle offre une large gamme de conserves en boîtes métal ou en bocaux verre pour une clientèle allant de l'industriel au grossiste agroalimentaire sans oublier le consommateur final.

Les Conserves Guinrand peuvent donc autant produire des marques distributeur ou concevoir des recettes spéciales pour ses clients que ce soit en conventionnel ou en BIO. L'entreprise distribue ses produits sous les marques suivantes : 'P. Guinrand', 'Y. Reynier', 'Estella', 'Les comtadins'.

« Nous transformons les produits suivants pendant les campagnes annuelles qui s'échelonnent de juin à décembre : Bigarreau, cerise noire, abricot, reine Claude, tomate, poire Williams, coing, oignon, cardon », explique l'entreprise vaclusienne qui propose également des recettes de 'cuisinés du sud' comprenant de la courgette, des poivrons ou de l'aubergine.

Olivier Tichit et Olivier Gourlaouen rejoignent le comité exécutif du groupe Pellenc

PELLENC



Le groupe [Pellenc](#), constructeur d'outils mécaniques pour la viti-viniculture, l'arboriculture fruitière, et l'entretien des espaces verts et urbains, et dont le siège se situe à Pertuis, vient d'annoncer la nomination de deux nouveaux membres au sein de son comité exécutif. [Olivier Tichit](#) a été nommé directeur administratif et financier, et [Olivier Gourlaouen](#) est devenu le directeur des opérations du groupe.

Avant d'intégrer le groupe pertuisien, Olivier Tichit était directeur financier au sein du groupe viticole

Ecrit par le 24 décembre 2025

héraultais AdVini depuis 5 ans. Il avait également été directeur financier de la région Amérique du Nord pour Groupe Alstom, spécialisé dans le secteur des transports, et directeur général adjoint du groupe Altrad, spécialisé dans la production et la distribution de matériels pour le bâtiment et les travaux publics.

Quant à Olivier Gourlaouen, il a débuté sa carrière dans le Groupe Renault-Nissan-Mitsubishi avant d'être nommé directeur général du groupe STA Renault en 2009. Il a également occupé ce poste au sein du groupe Gima, puis il a été vice-président en charge de l'industrie du groupe CLAAS Tractor. Il a également travaillé pour d'autres grands groupes tels que Satys, Mechachrome et Brandt, avant d'intégrer le groupe Pellenc.

V.A.

Simon Barbeau, nouveau directeur général de Pellenc

Ecrit par le 24 décembre 2025

PELLENC



Le Conseil d'Administration d'Edify a décidé de nommer [Simon Barbeau](#) au poste de directeur général du groupe de construction de machines, d'équipements et d'outillages électroportatifs [Pellenc](#). Cette nomination vient s'inscrire dans une volonté de poursuivre la croissance du groupe et de répondre aux enjeux de demain.

La nomination prendra effet le 14 novembre prochain. Simon Barbeau travaillera en étroite collaboration avec [Jean-Marc Gialis](#), directeur général délégué. Il aura pour mission de consolider le groupe qui a vécu une forte croissance ces dernières années, et de concrétiser les opportunités de développement.

Diplômé de l'École Polytechnique et de l'École nationale supérieure de techniques avancées (ENSTA), Simon Barbeau a entamé sa carrière au sein de la firme de conseil en stratégie Oliver Wyman où il a atteint le grade d'associate partner. Il a ensuite occupé différents postes de direction, lui conférant une riche expérience en France et à l'international et une expertise de management d'entreprises de taille intermédiaire. « Je suis ravi d'intégrer Pellenc et d'apporter mon expérience afin de poursuivre et d'accélérer la belle dynamique déjà engagée », a affirmé le nouveau directeur général du groupe Pellenc.

V.A.

La Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse fait son assemblée générale à Pertuis



La prochaine Assemblée Générale de la Chambre de [Commerce et d'Industrie de Vaucluse](#) se tiendra mardi 31 mai à Pertuis. A cette occasion, [Gilbert Marcelli](#), Président de la CCI de Vaucluse, organise un échange sur les enjeux et perspectives économiques du territoire avec [Roger Pellenc](#), Maire de Pertuis Mardi 31 mai, à 19h, à Espace Georges Jouvin, rue Henri Silvy à Pertuis, en présence des Maires et Conseillers Municipaux de Pertuis et des communes de [Cotélub](#) (Communauté territoriale du Sud Luberon).

MH

Pellenc et Agreenculture renforcent leur collaboration en matière de robotique



La société pertuisienne Pellenc, [acteur mondial de la viticulture numérique](#), concrétise son partenariat stratégique avec la start-up toulousaine Agreenculture. Les deux entreprises étaient déjà co-lauréates en 2018 du trophée 'Challenge robotique' du Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

Pellenc, spécialiste mondial des équipements pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture et l'outillage électroportatif, signe un accord de partenariat renforcé et de prise de participation avec [Agreenculture](#), spécialiste des technologies de positionnement et des solutions robotiques pour le monde agricole. « Nous travaillons avec les équipes sur de nombreux projets de Recherche et développement depuis plus de 3 ans et nous sommes heureux aujourd'hui de renforcer ce partenariat pour réussir ensemble sur les marchés de la robotique et des téléservices », se réjouit [Jean-Marc Gialis](#), directeur général du groupe Pellenc.

Gamme de robots

Ce rapprochement s'inscrit dans la stratégie de développement du groupe Pellenc dans la robotique et les engins autonomes, et concrétise le souhait d'Agreenculture de conclure un partenariat structurant pour l'industrialisation et la distribution de ses robots dans la viticulture et l'arboriculture, en France comme à l'International. Cette collaboration va donc permettre d'accélérer la mise au point et la commercialisation d'une gamme de robots, et ainsi répondre à la demande grandissante du marché viticole et arboricole. Le partenariat vise aussi à développer une plateforme de services et une suite logicielle associée, permettant entre autres de télésurveiller les robots qui seront déployés, pour offrir aux clients la totalité des services nécessaires à l'utilisation intensive d'engins autonomes : confort dans la mise en exploitation, services de proximité grâce au réseau de distribution Pellenc, services à distance opérés par la plateforme Agreenculture/Pellenc.

Lire aussi : [Pellenc va cueillir les premiers fruits de la viticulture connectée](#)

Pellenc en tant qu'actionnaire de référence

A terme, la plateforme digitale [Pellenc connect](#) lancée cette année, servira d'interface unique aux clients, pour leurs machines traditionnelles comme pour leurs robots. « Agreenculture et Pellenc partagent la même passion pour les métiers de l'agriculture, le service de leurs clients, et les mêmes valeurs pour promouvoir des cultures davantage tournées vers le respect des sols, de la nature et des agriculteurs », déclarent les deux sociétés. L'entrée de Pellenc au capital d'Agreenculture, en tant qu'actionnaire de référence, constitue ainsi un réel engagement. L'équipe fondatrice continue d'assurer la direction de l'entreprise et restera majoritaire, garantissant l'autonomie d'Agreenculture.

Les travaux d'études se poursuivent

Agreenculture entend conserver des liens forts avec ses autres partenaires historiques, leaders dans différents domaines agricoles, et continuera activement de rechercher d'autres partenaires dans de nouveaux domaines d'application. La société amplifiera ainsi ses travaux d'études sur les différentes applications robotiques et solutions associées, le positionnement et le guidage intègre des robots (qui ne nécessite pas de surveillance humaine locale) ou encore l'intelligence artificielle associée à la visionique.

L.M.

Pellenc va cueillir les premiers fruits de la

viticulture connectée



Près de 50 ans d'innovation ont conduit le groupe vaclusien à devenir en 2022 le premier acteur mondial de la viticulture numérique avec une offre améliorant l'art des vendanges, le commencement de la vinification et la conduite du vignoble. Retraçons le chemin parcouru jusqu'à 'Pellenc connect'...

Il fût un temps où la conviction qu'un vin avait été récolté à la main ou à la machine hantait les décisions des dégustateurs professionnels du moindre concours de vin ou de vigneron. En cause, une nouvelle méthode fait école. Plutôt que de couper la grappe de raisin à l'aide d'un sécateur, une machine à vendanger secoue chaque pied de vigne afin de faire tomber les baies de raisin dans un collecteur. Le monde viticole, dans les années 90, se divise schématiquement entre deux catégories. Les petites propriétés, gardiennes du temple de la tradition d'exemplarité française. Et les grandes parcelles qui prennent beaucoup trop de temps à vendanger sans aide mécanique, inutilement exposées aux aléas climatiques. Ces mers de vignes, sans relief particulier assurent le passage des premiers 'enjambeurs' aux allures grotesques. Elles sont moquées pour la platitude de leur production, sans âme, trop acide. Que de chemin parcouru : on estime aujourd'hui que 80% du vignoble français est vendangé à la machine, même dans les crus classés. Notre pays est le premier acheteur de ces engins dans le monde. Et le premier exportateur planétaire, puisque 99% des machines à vendanger sont produites par trois constructeurs ayant leurs ateliers de montage et leurs bureaux d'étude en France : Pellenc (Pertuis),

Ecrit par le 24 décembre 2025

New Holland (Coëx, Pays de la Loire) et Grégoire (Cognac, Nouvelle Aquitaine).

Pellenc trace le sillon du numérique

Pour aboutir à ce résultat, les fabricants ont d'abord travaillé d'arrache-pied pour développer des systèmes de tri embarqué, car nul ne fait de bons vins avec des grains qui ne sont pas sains et mûrs : les machines livrent au chai près de 100% de raisins sains et mûrs et peuvent opérer jour et nuit avec précision : le chauffeur n'a même plus à corriger la position de sa machine grâce aux capteurs embarqués.

L'avantage de la vendange manuelle s'est réduit. Un tri optimal n'est pas envisageable si, comme souvent, la main d'œuvre est seulement payée au poids collecté : il faut disposer de vendangeurs expérimentés, bien rémunérés et fidélisés pour garantir une qualité remarquable.

« Les machines ont aussi simplifié la logistique de la récolte », ajoute Mathieu Hamel, le spécialiste 'Agriculture numérique et précision viticulture' de Pellenc.

« Il n'y a pas de perte de temps. A chaque instant, le chauffeur connaît la masse de raisin présente dans la benne avec précision, même sur un sol en pente qui en fausse légèrement la mesure (5%). Les apports en cave sont donc maîtrisés au moyen d'une alerte, lorsque le plein est fait ou que le quota journalier est atteint ».

La pesée en continu et en temps réel a d'autres vertus, aujourd'hui explorées par les technologies numériques :

- l'ordinateur de bord, couplé à un GPS, va calculer puis établir une carte des rendements au sein de la parcelle - elles peuvent varier considérablement (5 tonnes à 12 tonnes/ha) - au cours du trajet de la machine.

- un capteur 'visio' enregistrant le nombre et le diamètre de chaque sarment réalise une cartographie de vigueur de la vigne.

'Pellenc connect' : la cave dans la foulée de la vendange

L'ensemble de ces données agronomiques collectées pendant le travail visualise avec grande précision le vignoble pour en faciliter la conduite. « Il s'agit de mettre des chiffres sur les intuitions des viticulteurs. De vérifier des hypothèses, de revoir les travaux de l'année à venir ou de modifier sa technique par des actions fines sur la taille, la fertilisation, l'irrigation, ou l'éclaircissage », précise Philippe Astoin, directeur de la 'business unit' Agri-Machines de Pellenc.

La grande nouveauté présentée par l'entreprise vauclusienne est issue de trois ans de recherche au sein d'une partie du bureau d'étude de 170 personnes et d'une entreprise qui consacre près de 6% de son chiffre d'affaires à la recherche et au développement. « Pellenc Connect », plateforme numérique, permet de suivre à distance et en direct depuis un ordinateur, téléphone ou tablette, le déroulement de la récolte, les opérations de pressurage, le remplissage des cuves, les températures de fermentation et la production de froid. « Nous serons les seuls à proposer un service aussi complet de la vigne à la cave ». Il sera disponible en 2022 sur tous les marchés.

Ecrit par le 24 décembre 2025



Innover pour répondre à des attentes

L'autre avantage spécifique de Pellenc connect est de disposer, en cas de panne, d'une localisation et d'un diagnostic précis communiqué par la machine échouée dans les vignes, réduisant les temps d'intervention humains. « On estime qu'un tiers des déplacements pourraient être évités, ce qui n'est pas négligeable en pleine vendange. Il est aussi possible de faire des réglages à distance pour corriger certains dysfonctionnements », ajoute Philippe Astoin.

Ces engins équipés de capteurs et de boîtiers connectés transmettent des paquets de données qui sont encryptés sur la plateforme et rendus anonymes. Les données agronomiques et les cartographies ne sont accessibles qu'au propriétaire. « Nos solutions numériques bénéficient d'une grande sécurité pour en

Ecrit par le 24 décembre 2025

assurer la confidentialité. Mais nous ne les proposons pas dans une offre standard. Parce que nous savons qu'une partie de notre clientèle est réfractaire au numérique et à la connexion des données. D'autre sont très demandeurs, à telle enseigne que nous pensons que 20 à 25% vont s'équiper dès la première année. Nous espérons franchir le cap de 50% de machines en offre connectée d'ici 5 ans. Mais cette innovation n'a de sens que parce qu'elle nous oblige à être très bons et plus ouverts à la demande de service et de conseil à nos clients. Pellenc pourra donc accompagner ses clients y compris sur des projets d'optimisation de sites, de création de vignobles ou de caves sur-mesure », grâce à cette transition numérique qui ouvre une nouvelle voie pour mieux « comprendre et expliciter l'impact des différentes actions dans le vignoble ».

Un industriel face à la réalité des conséquences du Covid

S'il n'est pas inquiet pour l'avenir bien préparé avec un avantage concurrentiel certain et une politique d'innovation permanente, Pellenc a des doutes sur l'activité future du secteur 'grosses machines'.

Les vigoureux taux de croissance aujourd'hui clairs en France laissent perplexe quant à leurs véritables dynamiques dans l'industrie. Passons sur la hausse de l'énergie et des taux de fret maritime mettant le conteneur à plus de 2000 dollars en provenance de Chine contre 500 avant la crise sanitaire. « Le prix de l'inox a bondi de 50% en un an ; de 100% pour l'acier, à 1700 dollars la tonne. Les composants que nous importons ont flambé, certains ont vu leur prix multiplié par 50, faute de disponibilité. Nous avons choisi répercuter cette inflation des coûts par une petite hausse en juillet. La situation reste aujourd'hui préoccupante parce que nos clients connaissent eux-mêmes une situation difficile pour investir », déclare Philippe Astoin. Il faudra donc faire le dos rond - comme tout bon vendangeur - en attendant un retour à meilleure fortune... Jusqu'ici, la croissance du groupe avait atteint un taux de 11% par an en moyenne depuis 2012, son effectif multiplié par deux (1800 salariés pour 280 M€ en 2020).

Etat-major : Pellenc

Ecrit par le 24 décembre 2025



Jean-Marc Gialis



Philippe Astoin



Bruno Jargeaix



Remi Niero



Caroline Balier



Vincent Lambert



Romain Serratore

Créé en 1973 par [Roger Pellenc](#), le groupe basé à Pertuis est aujourd'hui dirigé par [Jean-Marc Gialis](#) (56 ans - DUT Génie Mécanique à l'IUT Aix-Marseille). Entré comme technicien supérieur en 1986, il a gravi de nombreux échelons (responsable de bureau d'études, directeur R&D) avant de devenir Directeur Général en 2017.

Il continue d'assurer la direction R&D de l'entreprise devenue une référence mondiale en tant que concepteur et constructeur d'équipements pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, détenant plus de 1 200 brevets, faisant de [Pellenc](#) l'entreprise de Vaucluse la plus innovante, et l'une des plus actives de la région, en termes de dépôts de brevets.

Pour l'épauler à la tête du groupe vauclusien, Jean-Marc Gialis peut notamment compter sur [Philippe Astoin](#) (52 ans - Ecole supérieure d'agriculture de Purpan), directeur de la division Agriculture, [Bruno Jargeaix](#) (49 ans - Ecole nationale supérieure d'Arts et Métiers), directeur de la division Green & City Technology (espaces verts) et [Remi Niero](#) (43 ans - ENI Saint-Etienne, EM Lyon), PDG de [Pera-Pellenc](#) et directeur de la division Pera-Oenoprocess (matériel de cave).

[Caroline Balier](#) (37 ans - master gestion des ressources humaines à Aix-Marseille université) est directrice RH du groupe comptant 1 850 salariés répartis au sein de 19 filiales. [Vincent Lambert](#) (43 ans - ESC Saint Etienne), DAF, supervise la direction financière du groupe qui a réalisé un chiffre d'affaires de 290M€ en 2019.

[Romain Serratore](#) (41 ans - HEC Paris) pilote la direction industrielle de cette ETI qui compte 7 sites industriels à travers le monde.