

Le CTIFL

Recherche, innovation, transfert



Le CTIFL est l'organisme de recherche appliquée référent de la filière fruits et légumes française. Il oeuvre, par ses travaux et ses innovations, au développement et à la diversification des modes de production et de commercialisation de chacun des acteurs.

Dans un marché chaque jour plus exigeant, internationalisé et concurrentiel, le CTIFL s'est doté d'une organisation et de moyens performants pour **conduire une stratégie de recherche efficiente et innovante qui associe le potentiel des dernières avancées technologiques et digitales à la puissance d'une démarche en réseau.**

Le CTIFL porte l'ambition de toute une filière tournée vers la satisfaction du consommateur dans toute sa diversité et ses exigences légitimes. Tout en poursuivant sa stratégie pour établir des savoirs et savoir-faire diffusables et profitables à tous, le CTIFL se doit d'accroître et renforcer les synergies, les échanges entre les différentes approches et les différentes productions.



Centre technique
interprofessionnel
des fruits et légumes





Recherche d'alternatives aux pesticides

Les produits de biocontrôle disponibles ne couvrant pas encore toutes les problématiques phytosanitaires, le CTIFL expérimente de nombreuses techniques dites « alternatives » : physiques, biologiques, systèmes de culture permettant de limiter les risques maladies et ravageurs et ainsi de réduire l'usage des pesticides :

- paillage, désherbage mécanique, rotation ;
- usage des serres et abris, filets de protection, plantes répulsives, prophylaxie ;
- variétés et porte-greffe résistants et/ou tolérants, introduction d'auxiliaires biologiques, confusion sexuelle ;
- aménagements favorisant le maintien de la biodiversité fonctionnelle (prédateurs naturels).

Maintien des qualités des fruits et légumes jusqu'au consommateur

Afin de maintenir et d'accroître la qualité des produits tout au long du circuit de commercialisation jusqu'au point de vente, et de la garantir au consommateur,

le CTIFL développe et expérimente des outils et solutions adaptées à chaque produit pour les professionnels de la filière :

- maintien des qualités gustatives, aromatiques et nutritionnelles jusqu'au point de vente ;
- développement d'outils de mesure de la qualité ;
- évolution des produits dans le circuit de commercialisation ;
- tenue des produits sur le point de vente ;
- études sur les emballages ;
- incidence du transport.



Réduction de l'utilisation des énergies fossiles sous serre

Le CTIFL améliore les pratiques des cultures sous serre afin de réduire la consommation d'énergies fossiles, expérimente des installations et équipements innovants pour développer des moyens de production d'énergies plus performants :

- développement de technologies réduisant la consommation d'énergie : isolations – pilotage climatique par la physiologie des plantes ;
- recherche d'alternatives non fossiles : captage et stockage de l'énergie solaire - géothermie – déshumidification.



Le CTIFL en chiffres



6 axes thématiques

et 17 responsables filières produits couvrant une quarantaine de filières et menant un peu plus de 400 actions de recherche, d'expertise et de valorisation



25 millions d'euros

de budget dont 54% de contribution interprofessionnelle (CVE) via Interfel



Près de 11500 analyses

réalisées par le laboratoire de virologie et biologie moléculaire pour l'inspection et la sélection conservatrice



281

Salariés (ETP), dont 234 permanents et 10 thésards et alternants



Près de 40 espèces

de fruits et légumes couverts par les travaux et une expertise étendue à 77 espèces légumières et 34 espèces fruitières recensées en métropole



1 800 participants

aux événements organisés par le CTIFL : Journées, Rencontres et Présentations variétales



Plus de 4 millions de plants fruitiers certifiés



Près de 4 000 visiteurs

professionnels, étudiants et institutionnels, sur les centres CTIFL

Étude et développement de solutions de mécanisation et d'automatisation

Afin de renforcer la compétitivité de la filière par la technologie, le CTIFL étudie les solutions apportées par la mécanisation et l'automatisation, et s'oriente vers la digitalisation des pratiques dans l'optique des cultures de demain :

- agriculture de précision : gestion automatisée des intrants et fertilisants - pulvérisations automatisées - désherbage automatisé ;
- réduction des coûts : robotisation et assistance à la récolte en verger, et sous serres ;
- analyse des besoins en station de conditionnement.



Évolution des modes de consommation des fruits et légumes

Afin de répondre aux attentes sociétales, le CTIFL étudie l'évolution des préférences des consommateurs et des modes de consommation, afin d'accompagner les professionnels dans le développement de produits répondant à ces nouvelles tendances ou aux nouveaux marchés :

- tests consommateurs et préférences des consommateurs ;
- analyse des tendances et des modes de consommation ;
- innovations / nouveaux modes de préparation : la Fraîche découpe des fruits et légumes.



Action financée par



Une mobilisation à la hauteur des enjeux

Une organisation transversale efficace

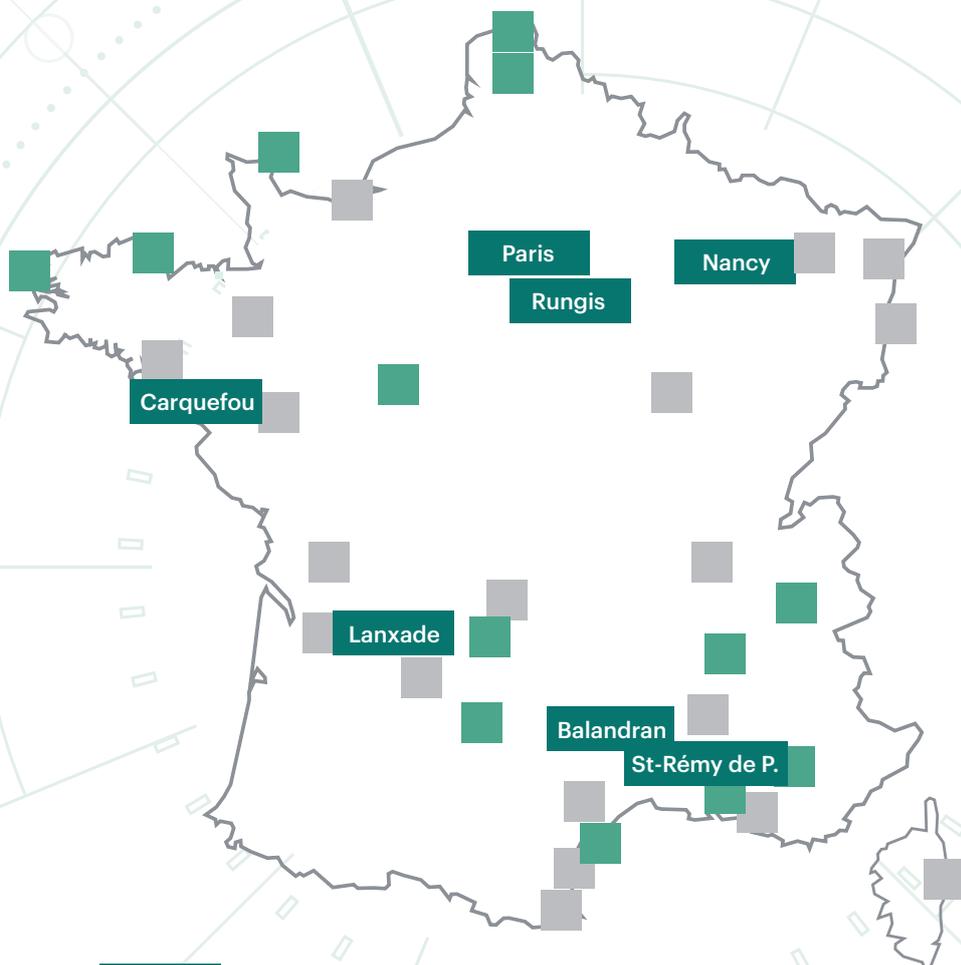
Les actions de recherche, de validation et de diffusion de références techniques sont menées dans tous les centres opérationnels et antennes du CTIFL : Balandran, Carquefou, Lanxade, St-Rémy-de-Provence, Rungis et Nancy regroupant 281 salariés pour un budget de 25 millions d'euros.

Chacun d'eux dispose de moyens d'expérimentation permettant des études à plusieurs échelles, depuis la production jusqu'à la remise au consommateur : parcelles plein champ, tunnels, serres, vergers, laboratoires, chambres climatiques, chambres froides et d'affinage, enceinte de simulation point de vente...

Des partenariats, une réussite collective

Le CTIFL conduit historiquement ses travaux de recherches en associant ses talents à ceux de nombreux partenaires. Cette culture partenariale est une évidence en matière de recherche, elle garantit efficacité et partage des savoirs au service de tous les acteurs de la filière.

Implantés au cœur des principaux bassins français de production de fruits et de légumes, les sites du CTIFL constituent, en partenariat ou en association avec les stations régionales d'expérimentation, un réseau d'expérimentation unique en Europe.



CTIFL 4 centres opérationnels, 2 antennes, 1 siège social

13 Stations Partenaires

bénéficiant de la présence d'un.e ingénieur.e CTIFL

19 Stations régionales

Des talents multiples et complémentaires

Pour atteindre ses objectifs, le CTIFL mène des programmes d'expérimentation et de recherche, des démarches d'innovation, de veilles économique et réglementaire, de formation et de diffusion de l'information auprès des professionnels. Reconnu autorité compétente, le CTIFL est en charge du contrôle et de la certification des matériels de multiplication fruitiers hors plants de fraisiers.

Contact presse CTIFL : communication@ctifl.fr - 01 87 76 04 00