

## Angélique, nouvelle variété de fraise allongée

Issue du programme de création variétale d'Invenio, la variété Angélique arrivera sur le marché de la fraise dès 2026. Vigoureuse et facile à produire, elle s'adapte à toutes les conditions de culture, qu'elles soient précoces, tardives, froides ou chauffées. Elle présente notamment l'intérêt de bien remonter en conduite précoce. Sa bonne tolérance à l'oïdium en fait une excellente alternative à Gariguette. Ses fruits séduisent par leur forme allongée, leur épiderme rouge éclatant et leur régularité. Si son arôme diffère de celui de la Gariguette, sa saveur est plaisante avec un °Brix moyen supérieur à 8. Appréciée pour



La variété Angélique, nouvelle variété d'Invenio

sa simplicité d'entretien et son potentiel de rendement supérieur à la référence, Angélique saura trouver sa place chez les producteurs !

Pour plus d'informations,  
Elora Pujol  
Pôle Innovation variétale  
fraise  
[e.pujol@invenio-fl.fr](mailto:e.pujol@invenio-fl.fr)

## Asparagus Days : le criocère sous les projecteurs !

Les 8 et 9 octobre derniers se tenaient les International Asparagus and Berries Days en Gironde (Le Barp), rassemblant des professionnels de l'asperge, de la fraise et des petits fruits venus du monde entier. Invenio y participait en tant qu'acteur majeur de ces filières en Nouvelle-Aquitaine, en valorisant les actions menées au sein de ses pôles concernés.

L'événement a permis de présenter les nombreux travaux réalisés sur le criocère de l'asperge, principal ravageur de la culture, notamment dans le Sud-Ouest. Ces recherches permettent de mieux comprendre l'insecte et d'évaluer différentes stratégies de lutte pour développer des solutions alternatives, comme l'utilisation de biocontrôles ou de pièges. Les échanges ont été fructueux et des pistes intéres-



Invenio et le CTIFL ont partagé un stand au salon « International Asparagus and Berries Days »

santes sur la problématique ont été évoquées. Elles ont notamment fait l'objet d'un dépôt de projet au PARISADA. En attendant, Invenio concentre ses efforts et continue d'investir sur le sujet.

Pour plus d'informations,  
Maurane Pagniez  
Référente Asperge  
[m.pagniez@invenio-fl.fr](mailto:m.pagniez@invenio-fl.fr)

## Les visages d'Invenio

### Sophie Ponson

Productrice de petits fruits à Juillac (19), vice-présidente d'Invenio.



Sophie connaît bien le monde de la recherche et de l'expérimentation des fruits et légumes. Diplômée de l'ENITA de Clermont et d'un DESS Amélioration Végétale, elle rejoint le Cref (création variétale fraise) pour un stage puis un poste de sélectionneur de 2002 à 2005 avant de faire un passage en expérimentation poireau au Sileban en Normandie. Passionnée par les fruits rouges, elle s'investit pendant 12 ans en Espagne et au Maroc dans l'entreprise Royal, tant dans la production que dans la création variétale de framboises et de myrtilles. « J'ai, à cette époque, rencontré Gérard Boisseras, producteur de petits fruits en Corrèze avec sa femme Pascale, avec qui mon compagnon Martin Bouvier et moi-même nous nous sommes associés en 2018 ». Ils intègrent aujourd'hui un nouvel associé, Jacques Kouadio, expert en petits fruits. Impliquée au conseil d'administration d'Invenio et dans le pôle Petits Fruits, pour Sophie, « la recherche est une des clés du succès d'une entreprise et c'est collectivement que nous avancerons pour améliorer nos connaissances sur le végétal et adapterons nos itinéraires de culture au monde de demain ! »

### Coraline Renaudeau

Chargée de programme en arboriculture à Invenio Douville (24)



Après des études de Master en écotoxicologie et en échophysiologie orientées sur la recherche et des expériences diversifiées, Coraline décide de compléter sa formation sur l'agronomie et l'agriculture. « J'ai eu à ce moment-là l'opportunité de faire un stage à Invenio sur la châtaigne puis d'intégrer le CTIFL avant de rejoindre l'équipe arboriculture d'Invenio en 2024. Au sein d'Invenio, j'apprécie d'être dans une équipe spécialisée, tout en travaillant sur des espèces et thématiques différentes. J'évolue aujourd'hui en châtaigne et en framboise sur l'élaboration des protocoles, le suivi des essais, l'analyse des données et la restitution de résultats. La transversalité de ma mission au sein d'un réseau national de stations d'expérimentation, le travail fait avec les producteurs dans la remontée de leurs besoins confirment mon choix professionnel de m'être dirigée vers la recherche appliquée et donne encore plus de sens à mon métier ».