

INOVANA 2017:

Concours régional de l'innovation des valorisations non-alimentaires des agro-ressources

Remise des prix le Jeudi 9 Novembre 2017

Salon Carré de l'Hôtel de Ville de NANCY



1. LE CONCOURS REGIONAL DE L'INNOVATION DES VALORISATIONS NON-ALIMENTAIRES DES AGRO-RESSOURCES : INOVANA

Dans le cadre de ses missions d'animation, de sensibilisation et de promotion de l'innovation, Agria Grand Est a lancé pour la première fois en 2009, **INOVANA « le concours régional de l'innovation des valorisations non-alimentaires des agro-ressources »**. Ce concours englobe les thématiques de la chimie verte, des agro-matériaux et de la biomasse énergie. Pour sa **5^{ème} édition**, INOVANA a élargi son périmètre à la région Grand Est. Il constitue ainsi une vitrine unique des initiatives et du dynamisme des entreprises à une nouvelle échelle.

INOVANA 2017 est organisé avec le soutien du Conseil Régional Grand Est, de l'ADEME, de l'INPI et du Crédit Agricole et avec la participation de l'ENSAIA, du Pôle IAR, d'Alsace Innovation, du Club i3A, de l'Aria Alsace et de Bybye Créations. Organisé tous les deux ans, son objectif est de mettre en lumière et récompenser les entreprises régionales conjuguant au mieux innovation, ressources agricoles ou déchets alimentaires, défi technologique et préoccupations environnementales.

A l'issue de l'appel à candidatures lancé en avril 2017, et après une première étape de pré-sélection, un jury de professionnels s'est réuni au mois de Juin pour auditionner les finalistes et déterminer les lauréats de cette troisième édition. Ce jury était composé de représentants du Conseil Régional de la région Grand Est, de l'ADEME, de l'INPI, du Crédit Agricole de Lorraine, de l'ENSAIA, du Pôle IAR, de la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est, du Centre de Ressource Régional et de la BPI France.

L'édition 2017 du concours récompense **4 initiatives parmi 14** dossiers concurrents, dans les catégories suivantes :

- Grand Prix du jury
- Prix Eco-conception
- Prix Technologique
- Prix du Dynamisme Territorial

Les innovations sélectionnées seront présentées lors du Salon International du Non-Alimentaire (SIÑAL), à Châlons-en-Champagne, au printemps 2018.

Les vainqueurs ont été dévoilés lors d'une manifestation qui a eu lieu le Jeudi 9 Novembre 2017 à 16h00 dans le Salon Carré de l'Hôtel de Ville de Nancy, en présence de M. **Philippe MANGIN**, Vice-Président du Conseil Régional en charge de la bioéconomie, de l'agroalimentaire et de la bioénergie.

Une conférence, sur le thème de l'articulation de la bioéconomie dans l'économie circulaire, à partir de l'exemple de l'écosystème de la bioraffinerie de Bazancourt-Pomacle réalisée par Monsieur Jean-Marie CHAUVET, Directeur de projet BRI et Directeur de la Fondation Jacques de Bohan, a précédé la remise des prix.

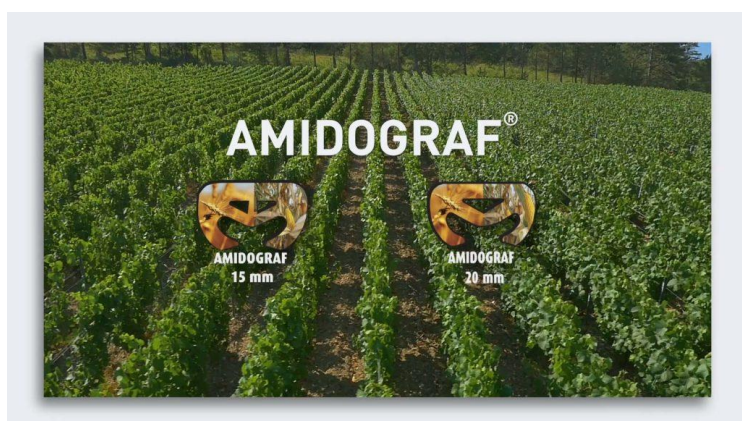
La manifestation a été clôturée par un cocktail d'înatoire, qui a permis à l'ensemble des participants de célébrer l'événement tout en échangeant avec les lauréats et finalistes.

2. LES LAUREATS

Le GRAND PRIX DU JURY a été attribué à La COMPAGNIE DES AGRAFES A VIGNE (CAVI) pour leur AMIDOGRAF, une agrafe 100% biosourcée



*Remis par **Philippe MANGIN**, Vice-Président du Conseil Régional en charge de la bioéconomie, de l'agroalimentaire et de la bioénergie*



CB (51) est une entreprise spécialisée dans la fabrication d'agrafes pour le palissage de la vigne.

Après quatre ans de recherche au sein d'un projet régional et avec un consortium d'entreprises privées et publiques (Plastiques d'Argonne, Fibres recherches et développements, l'INRA et le CNRS), l'entreprise met au point une agrafe 100% biosourcée et biodégradable.

Dans le même temps, CB initie un partenariat avec son principal concurrent de sorte à faciliter le développement de nouveaux produits à l'échelle industrielle. Cette nouvelle entité, CAVI, devient le leader mondial sur le marché des agrafes pour la vigne.



L'Amidograp est une agrafe 100 % biosourcée, qui répond parfaitement au cahier des charges des utilisateurs et dont la fin de vie est assurée par une biodégradation in situ. Ainsi, les viticulteurs peuvent utiliser une agrafe propre, renouvelable et biodégradable.



Cette innovation est une réussite :

- Technologique, par la création d'une nouvelle technique d'injection de ces matières ;
- Economique, par un prix de vente en cohérence avec l'exigence tarifaire des agrafes à vigne;
- Ecologique, par un matériau de fabrication 100% français, une énergie de production moindre comparée aux agrafes traditionnelles et surtout une fin de vie biodégradable sur les sols de vigne, là où les autres agrafes biosourcées, sont uniquement biodégradables en compost industriel.



Contacts :

CAVI : Chloé GAUTHEROT - www.agrafes-a-vigne.com/

CB : Frédéric SALOME - f.salome@muselet-cb.fr - www.muselet-cb.com

Le PRIX ECOCONCEPTION a été attribué à ADRENE pour son concept DYNAPAD associé au PARTICUL'A



Remis par **Christophe REIF**, Directeur Régional adjoint de l'ADEME Grand Est



Depuis 1999, l'entreprise ADRENE (54), s'est spécialisée dans le développement de solutions d'emballage et de calage écologiques à destination de l'industrie.

Au-delà d'un nouveau matériau de calage, l'entreprise propose d'apporter une solution globale, comme alternative au polystyrène utilisé pour le calage et l'expédition de produits confectionnés.

Avec la combinaison du concept Dynapad et du Particul'A, ADRENE met son équipement à disposition du client et lui fournit la matière première nécessaire, pour qu'il fabrique le particulaire dont il a besoin.



L'impact d'ADRENE sur l'empreinte écologique de ses clients se fait à 3 niveaux :

- Le matériau pétrosourcé est remplacé par du papier kraft recyclé et recyclable ;
- La livraison de 3 palettes de bobines de papier recyclé, rend l'industriel autonome dans la fabrication de plus de 100 000L de particulaire, et supprime le transport de ce volume de particulaire ;
- Le particulaire est confectionné en flux tendu, la surface de stockage nécessaire est ainsi réduite.

ADRENE est pionnier sur le concept de remplissage des petits espaces de vide. Les caractéristiques du Particul'A font de la cocotte en papier la seule alternative écologique au polystyrène vraiment performante en termes de calage. L'originalité du produit réside également dans sa polyvalence : ce calage d'expédition, dans sa version colorée, se prête également au calage de présentation.



Contact :

Caroline KAREVSKI - contact-industrie@adrene.com

<http://www.adrene.com/>

Le PRIX TECHNOLOGIQUE a été attribué à PERARD pour son appareil de récupération de la menue-paille : le VMP



Remis par **Philippe BORNE**, Délégué Régional Grand Est de l'INPI



La société PERARD (55) est une entreprise familiale de fabrication de matériel agricole. L'entreprise propose une large gamme de produits dans le domaine du transport, de la récolte et de l'élevage à destination d'une agriculture de pointe soucieuse d'améliorer sa productivité en conservant sa qualité.

C'est sur cette philosophie que la société développe depuis près de 30 ans une gamme efficace et innovante, telle que le chariot à 4 roues directrices avec essieux fixes, la fosse mobile Trans-eXpress, le transbordeur polyvalent Interbenne et l'épandeur de précision Optium.



Plus récemment, la société PERARD a développé un appareil de récupération de la menue-paille (sous-produit de la paille non valorisé) : le VMP. Cet appareil est conçu pour s'atteler à la moissonneuse-batteuse, récupérer la menue-paille et la presser en bottes carrées, de sorte à rendre la menue-paille facilement transportable et pouvoir la valoriser. Jusqu'à présent, aucune machine ne permettait de conditionner rapidement la menue-paille, qui est un produit très léger et volumineux.

La société PERARD s'est penchée sur la menue-paille car c'est un sous-produit non valorisé offrant de nombreux avantages. Elle peut servir de combustible, de complément alimentaire pour les bovins ou encore de matière première pour les méthaniseurs.



Contact :

Guillaume PERARD – g.perard@perard.fr

<https://www.perard.fr>

Le PRIX DU DYNAMISME TERRITORIAL a été attribué à ABCDE pour sa démarche d'ÉCOLOGIE INDUSTRIELLE ET TERRITORIALE



Remis par **Stéphane ANCILLON**, Responsable du Service Animation et Développement des Entreprises, des Collectivités et du Patrimoine du Crédit Agricole de Lorraine

ABCDE (88), entreprise familiale implantée à Vittel, développe la valorisation des déchets végétaux et organiques depuis 1997.

Avec les agriculteurs, les Communautés de Communes et les acteurs de l'industrie agroalimentaire locale, l'entreprise a mis en place une démarche d'Écologie Industrielle et Territoriale. Le fonctionnement est basé sur le partage et l'échange de flux de matières, de co-produits, d'énergie, d'investissements, et de savoir-faire. Cette démarche a pour objectif de réduire l'impact sur l'environnement, améliorer la compétitivité propre et les résultats économiques des entreprises, accueillir et intégrer de nouvelles activités, de nouveaux projets en milieu rural.



Cette démarche, utilisée comme une vitrine par l'Association TERRE EAU pour faire émerger les initiatives locales, repose sur :

- Le compostage, activité historique d'ABCDE ;
- Le déconditionnement de 4.000 tonnes de biodéchets emballés (invendus GMS, cantines, industrie, restauration collective, biodéchets des particuliers), valorisés par méthanisation ;
- Le recyclage de 3.000 tonnes de déchets de voirie et de curage, classifiés et recyclés à 85% ;
- La méthanisation, via la co-entreprise METHAVAIR SAS présidée par Mathieu LAURENT, agriculteur, traite les fumiers d'élevages de six exploitations agricoles voisines. Elle produira 450 kWe, 530 kWth et propose 2 lignes de méthanisation afin de produire des digestats pour l'Agriculture Biologique et l'Agriculture Conventiennelle

La chaleur produite, par ces activités, sera partagée entre 5 entreprises, toutes positionnées sur le site.



Contact :

Patrick MARCHAND - p.marchand@abcde-sem.com

<http://www.abcde-sem.com/>

3. LES FINALISTES

Outre les lauréats, de nombreuses entreprises se sont faites remarquer par la qualité de leurs dossiers lors de la session de jury. Nous vous invitons à les découvrir ci-dessous :

ALGAE NATURAL FOOD



ALGAE NATURAL FOOD (67) est une entreprise de biotechnologies qui produit des microalgues pour l'alimentation, en particulier de la spiruline 100% biologique et végétane. Sa méthode de culture, utilise les nutriments des eaux de process alimentaires, le CO₂ et la chaleur fatale de ses partenaires, afin de cultiver les microalgues selon un concept d'économie circulaire. L'entreprise a

ainsi conclu un premier partenariat avec la malterie Cargill, qui abrite son premier pilote de production.

ALGAE NATURAL FOOD a aussi fait le choix d'une production en système fermé : le photobioréacteur, qui permet une maîtrise des paramètres de culture, une traçabilité maîtrisée, et limite l'évaporation.

« *We improve living and eating* »

Contact :

Catherine LOBSTEIN - clobstein@algae-natural-food.com

www.algae-natural-food.com

BIO LIE



Créée en 2012, BIOLIE (54) est une société industrielle spécialisée dans l'extraction enzymatique d'ingrédients naturels d'origine végétale.

Basée sur le modèle de la bioraffinerie, BIOLIE développe, produit et commercialise des ingrédients innovants et différenciants, actifs et fonctionnels, pour les marchés de la cosmétique et de la nutrition santé. L'entreprise offre une alternative «propre», à la recherche de produits naturels, authentiques, sains et à forte valeur nutri-fonctionnelle, d'une part et de procédés « éco-responsables », d'autre part.

BIOLIE vient de lancer la commercialisation d'une nouvelle génération de colorants végétaux liposolubles 100% naturels pour le marché cosmétique, dont le colorant Rouge Rubis présenté au concours Inovana.

Contact :

Nicolas ATTENOT - contact@biolie.fr

<http://biolie.fr/>

BIO LUB



L'entreprise d'insertion VALO', est à l'initiative d'un projet innovant de gestion des déchets regroupant des fonctions de collecte, valorisation, sensibilisation, vente. En multipliant les partenariats et les projets de recherche et développement, VALO' a lancé une filière de transformation des huiles alimentaires usagées. La filiale BIOLUB SCOP (57), créée en avril 2016,

collecte aujourd'hui 500 tonnes d'huile chaque année en partenariat avec notamment des déchetteries de Moselle Est. L'huile usagée est ainsi transformée en biolubrifiant, pour les chaînes de tronçonneuse, par exemple. L'objectif est de poursuivre le programme R&D pour développer des points d'apport pour les



particuliers et élargir les débouchés sur le marché des huiles hydrauliques ou de décoffrages.

Contacts :

Stéphanie MERVEILLEUX - s.merveilleux@valo.info

<http://www.biolub.fr/entreprise/>

ECOCEP



ECOCEP (51) est une entreprise innovante apportant un service économique et environnemental aux vignerons, en valorisant, dans des filières organisées, les charpentes issues de la taille de la vigne et les ceps issus d'arrachage, qui, habituellement sont brûlés sur place.

L'activité économique de la société s'est étoffée en développant une activité complémentaire de production/commercialisation de composte champenoise intégrant ces sous-produits dans son processus de fabrication. ECOCEP invente et commercialise la 1ère caisse à vendange faite à base de 20% de cep de vigne !

Contact :

Alexandre HENIN – alexandre.henin@neuf.fr

<http://ecocep.kelio.org/>

HAFFNER ENERGY



HAFFNER ENERGY (51) a conçu le sécheur Eloop, d'une capacité de 1 t à 20 t d'eau extraite par heure, qui repose sur un procédé de rupture par le recyclage interne de la chaleur latente. L'énergie nécessaire pour

l'évaporation est fournie par la condensation de la vapeur extraite préalablement comprimée. Ainsi le procédé ne génère que trois flux : un flux d'intrants humides, un flux d'extrants secs et un flux de condensats à 110°C. Il n'y a donc plus aucun panache de vapeur et, a fortiori, d'odeurs et de COV. Eloop est un équipement simple, fiable et compact, conçu pour sécher des boues, des fibres végétales, des copeaux de bois, de la sciure, et autres matières de petits gabarits.

Contact :

Céline BANK - contact@haffner-energy.com

www.haffner-energy.com

L'ATELIER À BULLES



L'ATELIER A BULLES (54) fabrique des savons surgras artisanaux par «saponification à froid». Toutes les formulations sont enrichies en lait de chèvre pour une hydratation optimale. Les huiles végétales ainsi que le lait sont issus de l'agriculture biologique. Les délicats parfums ne contiennent aucun allergène. Respectueux de la peau et de l'environnement, ces savons

allient plaisir et efficacité.

Contact : Laurence GÉRARDIN - latelier-a-bulles@orange.fr

<http://www.latelier-a-bulles.fr/>



NEWEAVER

La start-up NEWEAVER (51), créée en juin 2016 par 4 associés, est spécialisée dans les biotechnologies. Elle a pour ambition de produire du chitosane d'origine fongique ultra-pur destiné à des

industries de secteurs spécialisés tels que la cosmétique, le biomédical et la pharmaceutique.

NEWEAVER s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire en valorisant des coproduits agro- industriels peu ou pas valorisés. Ces derniers sont utilisés comme substrats pour la culture de champignons spécifiquement sélectionnés. Le chitosane est ensuite extrait par des procédés alternatifs répondant aux principes de la chimie verte. C'est ainsi que NEWEAVER propose une alternative au chitosane d'origine animale.

Contact :

Franck COUTELLE - fco@neweaver.com

www.neweaver.com

PHILEOL

PHILEOL (57) est un ensemble de 4 entités innovantes et engagées, organisées autour du sourcing, de la production et de la transformation d'Huiles Végétales, d'une part et autour de la commercialisation de cosmétiques naturels, éthiques et écologiques, d'autre part. Parmi ces entités, PHILEOL FRANCE assure la R&D et la commercialisation à destination des professionnels du secteur. Elle favorise le développement de nouvelles cultures et le transfert de technologies vers Madagascar. Dotée d'un atelier de production à Florange, PHILEOL FRANCE transforme des oléagineux français certifiés biologiques, rémunérant justement ses producteurs pour proposer aux consommateurs des produits naturels d'une grande qualité.

Contact : Timothée LE QUINIOU - timothee.lequinou@phileol.fr

www.phileol.com

SPIRAGRI

A l'origine de SPIRUL'IN VOSGES (88), deux exploitations voisines qui produisent du lait, de la viande et des céréales. Leur association, pour créer une unité de méthanisation permet, grâce aux effluents d'élevage des deux exploitations, de produire de l'électricité et de la chaleur. Une partie de cette chaleur est utilisée pour chauffer les bassins d'eau dans lesquels la spiruline

est produite. L'entreprise commercialise cette algue, excellente pour la santé, et aux multiples vertus, sous forme de paillettes. La vente des paillettes de spiruline se fait en direct auprès des consommateurs, sur internet ou par l'intermédiaire de magasins.

Contacts :

Messieurs LANTERNE et BREGEOT - contact@spirul-in-vosges.fr

<https://spirul-in-vosges.fr/fr/>

WHEATOLEO



WHEATOLEO (51) développe et commercialise des tensioactifs biosourcés innovants à base de sucres et d'alcools gras d'origine végétale. Ses produits sont biogrédables, permettent d'éviter les phrases de risque sur l'étiquette du produit final formulé (cosmétique, détergence, phyto...), offrent de très bonnes performances et un excellent contact avec la peau. Leur procédé de fabrication est peu consommateur en énergie et en eau.

WHEATOLEO est à l'origine de la mise au point de produits et formulations spécifiques pour le marché phytosanitaire, permettant de remplacer des additifs pétro-sourcés, au profit de formulations biosourcées, alliant respect de l'environnement et meilleures performances. Ainsi, WHEATOLEO a codéveloppé avec PHYTEUROP un nouveau produit, le Buggy Greenline, glyphosate formulé avec les produits de WHEATOLEO.

Contact :

Céline BARDOT - c.bardot@wheatoleo.com

www.wheatoleo.com

4. AGRIA GRAND EST

L'association Agria Grand Est participe, depuis plus de 30 ans, au développement économique et technologique des entreprises agroalimentaires et agro-ressources régionales.

Agria Grand Est est un CRITT interface (Centre Régional pour l'Innovation et le Transfert de Technologie) construit par – et pour – les industriels et qui a pour objectif de réunir les compétences pour agir mieux et plus vite. Pour ce faire, l'association travaille étroitement avec l'Université de Lorraine (en particulier l'École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires – ENSAIA), les instances publiques (conseil régional, Direction Régional de l'Agriculture, l'Agroalimentaire et Forêt, l'ADEME, la BPI, les chambres consulaires...) mais également avec les structures nationales.

Ainsi, Agria Grand Est a pour missions :

- ◆ La sensibilisation, l'incitation, l'information et l'accompagnement des entreprises dans leurs projets de R&D ;
- ◆ Le soutien à l'émergence et à la réussite de projets individuels et collectifs concourant au développement économique et technologique de la filière ;
- ◆ La valorisation et l'optimisation du transfert de résultats de la recherche dans le but de développer les relations entre industriels et universitaires ;
- ◆ La promotion de l'innovation, en partenariat avec les acteurs économiques, scientifiques et agricoles.

En pratique, Agria Grand Est c'est une équipe de 7 personnes pluridisciplinaires, qui développe, chaque jour, ses compétences et connaissances au service des innovations des entreprises agroalimentaires et agro-ressources régionales.

Pour plus d'informations contactez :

Claire MIQUEL

Chargée de mission agro-ressources

2 rue du Doyen Marcel Roubault

Bâtiment Géologie

BP 10162

54505 VANDOEUVRE-LES-NANCY Cedex

Tél. : 03 83 44 08 79

Fax : 03 83 44 32 57

claire.miquel@vanapa-lorraine.fr<http://www.vanapa-lorraine.fr>**Organisé par :****En partenariat avec :****Avec le soutien financier de :**