



## PROGRAMME ANAXAGORE

LA BIO-RAFFINERIE POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE  
DE LA FILIÈRE CHAMPAGNE

---

Le second appel à propositions du programme ANAXAGORE sera lancé officiellement le 19 octobre 2011. Initié par le Comité Champagne (CIVC) et le pôle de compétitivité Industries et Agro-Ressources (IAR), le programme Anaxagore a pour objectif de faire émerger de nouveaux projets et de nouvelles applications centrés sur la valorisation des agro-ressources, en lien direct avec les besoins et activités de la filière vitivinicole. Ce programme fait l'objet d'une collaboration étroite avec l'agence régionale pour la recherche et l'innovation (CARINNA). La Région Champagne-Ardenne est le partenaire financier du programme et lui apporte son soutien actif.

ANAXAGORE cherche à remplacer les **intrants** et **fournitures** de la filière, d'origine généralement fossile, par des produits issus des **agro-ressources** (biomatériaux, emballages biosourcés, biomolécules, bio-pesticides...). Il s'attache également à trouver de nouvelles voies de **valorisation des sous-produits** de la vigne et du vin.

Les thématiques retenues font l'objet **d'appels à propositions** qui déboucheront sur des **projets de recherche collaborative** confiés à des consortiums débordant au besoin les frontières de la région et même du pays. Tous les projets retenus devront proposer des solutions alternatives concrètes, s'inscrivant dans un objectif de développement durable et apportant en particulier une véritable valeur ajoutée en matière de **préservation des ressources et de l'environnement**.

Ainsi, le programme ANAXAGORE devrait permettre de **réduire l'empreinte carbone et environnementale de la filière vigne & vin**.

Le premier appel à propositions, lancé en 2010, a permis de faire émerger plusieurs projets portant sur la valorisation des sous-produits en aval de la filière vitivinicole, **le second appel sera donc orienté sur les intrants en amont de la filière. Il s'agira donc de proposer des alternatives biosourcées (biomatériaux, biomolécules) aux intrants de la filière viti-vinicole.**

Le programme Anaxagore propose aux organismes porteurs d'une innovation une aide et un accompagnement dans leur démarche :

- Recherche de partenariats industriels ou recherche
- Recherche de financement
- Aide au montage de projet (accompagnement de l'idée au projet)

# CONCEPTS-CLÉS

---

## **QU'EST-CE QUE LA BIO-RAFFINERIE ?**

Le concept de bio-raffinerie, né dans les années 1980, est une des réponses aux enjeux environnementaux et aux évolutions de prix des énergies fossiles. Il repose sur le modèle de la raffinerie pétrolière qui utilise du pétrole brut, pour fabriquer des carburants et des produits dérivés variés. De la même façon, la bio-raffinerie consiste à fractionner la plante puis à purifier et transformer les différents éléments afin d'obtenir des produits aux usages divers dans les domaines énergétique (biocarburants), non énergétique (polymères, tensioactifs, solvants, agromatériaux...) et agroalimentaire (secteur le plus traditionnel jusqu'à aujourd'hui). **La bio-raffinerie permet en particulier de valoriser les coproduits, sous-produits et déchets générés par les filières agricoles.**

## **CHAMPAGNE & DÉVELOPPEMENT DURABLE**

La bio-raffinerie représente une réelle opportunité pour la filière vitivinicole qui a pour ambition la mise en place progressive d'une véritable politique de développement durable. Il s'agit d'engager un processus de mutation permettant de réunir de manière pérenne des objectifs de performance économique, de réponse aux attentes sociales et de respect de l'environnement.

L'enjeu consiste plus précisément à déconnecter la création de valeur des flux de matière et d'énergie qui la sous-tendent généralement. Dans le principe, il s'agit d'abandonner peu à peu un système économique linéaire, qui épuise les ressources et accumule les déchets, pour une économie circulaire qui cherche à rapprocher nos écosystèmes industriels du fonctionnement quasi-cyclique des écosystèmes naturels. En clair, l'objectif consiste à réduire les prélèvements de ressources en valorisant au maximum, au niveau local, les sous-produits ou les déchets des uns qui servent de matière première aux autres !

A terme, l'enjeu est donc de proposer un schéma régional d'écologie industrielle basé sur la valorisation des agro-ressources locales permettant :

- de réduire la dépendance aux ressources fossiles de l'économie champenoise,
- d'établir des synergies industrielles entre les opérateurs économiques régionaux afin de mutualiser et de valoriser les flux de matière (déchets ou sous-produits) et d'énergie,
- de réduire les impacts environnementaux,
- de stimuler le tissu économique du territoire.

Le projet ANAXAGORE (vAlorisation Non Alimentaire des agro-ressources, molécules et matériauX Alternatifs et Gestion Optimisée des Risques pour l'Environnement) s'inscrit pleinement dans cette démarche.

## **ANAXAGORE ET L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE...**

Pour les érudits, Anaxagore est aussi le nom d'un philosophe grec qui, bien avant Lavoisier qu'il aurait inspiré, formula au 5<sup>e</sup> siècle avant J.-C. la phrase suivante : « rien ne naît ni ne périt, mais les choses déjà existantes se combinent puis se séparent à nouveau ». Pensée qui résume à elle seule le principe de l'économie circulaire évoqué précédemment !

## LES PARTENAIRES

---

### LE CIVC

Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne gère et défend les intérêts communs des vignerons et des maisons de Champagne. Ses principales missions sont l'organisation et l'équilibre économique de la filière, le développement de la notoriété de l'appellation Champagne et sa protection. Il intervient également au niveau technique dans la recherche de l'excellence et il œuvre activement en faveur du développement durable.

Le CIVC constitue un pôle de référence sur la viticulture en Champagne, les vins effervescents ainsi que les sciences et techniques de l'environnement.

Ses missions techniques sont les suivantes :

- validation et valorisation pratique des résultats obtenus par les unités de recherche travaillant sur les thèmes intéressant la viticulture septentrionale et les vins effervescents et, en retour, questionnement permanent et organisé des équipes de chercheurs publiques ou privées les plus compétentes sur les problématiques émergentes ;
- recherche appliquée, expérimentation et acquisition de références dans le domaine de la viticulture, de l'œnologie et de l'environnement, préalable indispensable au transfert des techniques et des connaissances vers les opérateurs de terrain.

### LE PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ IAR

Le Pôle de Compétitivité « Industries et Agro-Ressources » a vocation à rassembler les acteurs de la recherche, de l'enseignement et de l'industrie de Champagne-Ardenne et de Picardie autour d'un axe commun : les valorisations non alimentaires du végétal. L'objectif est de permettre la mise en adéquation de projets de R&D innovants dans le domaine des agro-ressources et d'accompagner ces projets par d'éventuelles recherches d'informations, de compétences, de financement, nécessaires à la bonne mise en œuvre des projets.

Il ambitionne d'être le référent européen sur cette thématique d'ici 2015, et plus particulièrement sur le secteur de la chimie verte du végétal.

Ses principaux atouts reposent sur :

- une agriculture régionale performante avec une place de leader national sur nombre de grandes cultures (betterave, colza, blé, vigne...) ;
- une politique active depuis plus de vingt ans de soutien à la recherche par les Régions Picardie et Champagne Ardenne sur la thématique des agro-ressources (Structures de transfert industriel reconnues avec ARD et CVG) ;
- une présence d'acteurs industriels de poids sur tout le « process » de transformation des agro-ressources.

## L'AGENCE CARINNA

L'Agence pour la recherche et l'innovation en Champagne-Ardenne a pour missions, l'ingénierie de projets, l'aide au transfert technologique et à la valorisation ainsi que l'appui au développement de l'innovation dans les entreprises. CARINNA stimule l'émergence de projets régionaux et assure la diffusion technologique sur le territoire régional. Le département EUROPOL'AGRO de CARINNA mobilise les ressources scientifiques et technologiques au service d'un développement agro-industriel durable, fondé sur les nouvelles voies de valorisation des productions végétales, notamment celles du vignoble champenois. Ces actions se développent dans le cadre de la Stratégie Régionale d'Innovation.

## LE CONSEIL RÉGIONAL DE CHAMPAGNE-ARDENNE

Le Conseil régional de Champagne-Ardenne a pour mission la mise en œuvre sur son territoire de politiques visant au développement économique, scientifique, social, sanitaire, culturel pour l'aménagement harmonieux et durable du territoire.

Il a vocation à soutenir des filières économiques existantes et à participer à en impulser de nouvelles, notamment par la voie de l'innovation et de la recherche.

La thématique « industries et agro-ressources » permet d'amplifier la valorisation durable du gisement de matières premières que constituent les productions agricoles et forestières. Les agro-ressources au cœur du pôle de compétitivité à vocation mondiale mis en place conjointement avec la Picardie sont déjà créatrices de valeur ajoutée et d'emplois. L'originalité de la démarche réside dans le positionnement délibéré sur les enjeux du développement durable et de l'innovation industrielle, tout particulièrement dans le secteur de la chimie et des agro-matériaux.

Le pôle de compétitivité « Industries et agro-ressources » fait de la Champagne-Ardenne une région pilote dans le domaine des nouvelles valorisations des agro-ressources, tout particulièrement en matière de bio-raffinerie et de métabolisme industriel.

---

## CONTACTS

- CIVC : M. Pierre NAVIAUX – tél. 03.26.51.34.16 – [pierre.naviaux@civc.fr](mailto:pierre.naviaux@civc.fr)
- CIVC : M. Arnaud DESCOTES – tél. 03.26.51.50.63 – [arnaud.descotes@civc.fr](mailto:arnaud.descotes@civc.fr)
- Pôle IAR : Mme Nina QUELENIS - tél. 03.23.24.92.06 - [quelenis@iar-pole.com](mailto:quelenis@iar-pole.com)
- CARINNA : Mme Ghislaine GRENIER DEMARCH - tél. 03.26.85.84.87 - [ghislaine.grenier.demarch@carinna.fr](mailto:ghislaine.grenier.demarch@carinna.fr)

---

PROGRAMME  
ANAXAGORE

