

Le Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte s’engage en faveur du développement durable

Le Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte (CV-CNF), Union de Producteurs est une entreprise naturellement ancrée dans le terroir. Pionnier dans bien des domaines, il est aujourd’hui vital pour le Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte de garantir un avenir aux générations actuelles et futures. A ce titre et en tant que Coopérative, il s’inscrit dans une démarche éthique et une perspective de progrès collectif. Le CV-CNF a ainsi pris des engagements dans un certain nombre de domaines développés en quatre chapitres : le développement économique, la politique sociale, l’environnement et la démarche globale.

Voici d’ores et déjà quelques points forts de cet engagement qui ne date pas d’hier : il a débuté avec la création du Centre en 1972, s’est accéléré dans les années 90 avec l’obtention de différentes certifications dont la certification environnementale ISO 14001 en 2000 et très récemment l’obtention de la norme ISO 22000. Qualité, sécurité, environnement sont bien au cœur du dispositif du Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte.

Le CV-CNF s’engage à pérenniser le tissu économique local en :

- construisant des relations mutuellement profitables avec les 5 000 viticulteurs adhérents et partenaires du Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte ;
- accompagnant au quotidien ses vignerons adhérents : conseils techniques, conseils en commercialisation, offres de services...
- agissant activement pour la défense du patrimoine champenois à travers des conseils personnalisés ;
- développant les relations avec des fournisseurs régionaux ;
- redistribuant les richesses produites.

Le CV-CNF s’engage à garantir l’équilibre social en :

- s’appuyant sur l’attachement des adhérents au terroir pour défendre un savoir-faire ancestral, en assurant ensemble la sauvegarde et la transmission du métier à travers la structure coopérative, en proposant aux jeunes viticulteurs des formations, des journées d’information (journée “Vignoble & Qualité”, journées “Portes Ouvertes”)... ;
- favorisant l’épanouissement personnel : poursuite de l’amélioration des conditions de travail à travers le CHSCT ; mise en place de plans de formation individualisés, accentuation du soutien actif à la “Maison de l’Emploi” ; insertion dans l’entreprise de personnes en difficulté...
- développant le dialogue avec l’ensemble des salariés à travers la poursuite de la “Veille sociale” mise en place dans l’entreprise.

Le CV-CNF s'engage à respecter l'environnement en :

- animant les actions “terrains” menées vers les adhérents en terme de “Viticulture Raisonnée” : diminution de l'utilisation de produits de protection de la vigne, optimisation de la fertilisation...
- poursuivant une politique d'éco-conception cohérente : réduction des matériaux à la source (emballages et sur-emballages) ; utilisation de matériaux issus d'agro-ressources ; de produits biodégradables ; engagement mutuel avec les fournisseurs...
- menant une politique ambitieuse de réduction des polluants à travers l'optimisation des transports (en vue de diminuer les émissions de gaz à effet de serre), la diminution des rejets via notre station d'épuration, la réduction des déchets et leur valorisation dont l'objectif est porté à 100 % ;
- poursuivant les baisses de consommation d'énergie, d'eau et de papier.

Si le statut coopératif est par définition acquis au développement durable, le respect de tous ces engagements constitue le fondement essentiel d'un développement durable et pérenne de l'entreprise et de tous ses acteurs. Les dirigeants du Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte souhaitent faire connaître leur engagement dans un dossier spécifiquement dédié à ce sujet, que nous vous proposons de découvrir.

Brève définition du développement durable :

“Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la possibilité, pour les générations à venir, de pouvoir répondre à leurs propres besoins.” Mme Bruntland (Our Common Future, Commission des Nations Unies pour le Développement et l'Environnement, 1987). On y insiste sur la notion de “besoins” et sur celle de pérennité. Trois axes : économique, social et environnemental, constituent “les trois piliers du développement durable”.

Contact presse
Agence Valérie Kéréver
32 rue Chevert - 75007 Paris
Tél. : +33 (0)1 45 44 05 89 - Fax : +33 (0)1 42 22 10 05
v.kerever@wanadoo.fr

Contact CV-CNF
Responsable Développement Durable - Christophe Landat
Tél. : +33 (0)3 26 59 63 89

Le développement économique

Le système coopératif, un modèle économique et social fondé sur le développement durable

En 1972 naît la plus grande Union de Producteurs sous l'impulsion d'hommes visionnaires. Un outil de production qui sera dès le début le plus performant et le plus moderne de la Champagne, mis au service des vignerons.

Trente cinq ans plus tard, les installations de vinification et de production du Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte sont un modèle de technologie au service du vin. La meilleure illustration : la réussite du Champagne Nicolas Feuillatte qui, plus de trente ans après sa création, s'est imposé parmi les grandes marques internationales. Avec plus de 8 millions de bouteilles commercialisées en 2007, il figure dans le top 5 des marques de Champagne.



CENTRE VINICOLE -
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

L'attachement à notre région

Un actionnaire, une voix ! L'une des grandes forces du monde coopératif réside dans ce principe fondateur inscrit dès l'origine dans ce qu'on appelle l'économie sociale. Notre coopérative se distingue ainsi des autres entreprises. Elle s'inscrit dans le durable autour de valeurs partagées par un actionnariat large et actif, très impliqué dans l'élaboration d'une réussite collective bénéfique à l'ensemble et à chacun en parfaite équité.

Mieux que tout autre, le statut coopératif nous permet de redistribuer les richesses au tissu économique local tout en construisant des relations mutuellement profitables avec nos clients et nos fournisseurs.

Ancrés dans le terroir, profondément attachés à notre région, nous maîtrisons notre production dans un souci de préservation de l'environnement, contribuons à la création de valeur ajoutée et créons de l'emploi. Nous sommes tout simplement impossibles à délocaliser, un gage supplémentaire de pérennité...

Le développement économique

Le Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte, dirigé aujourd’hui par Dominique Pierre, est une coopérative qui regroupe 5 000 viticulteurs adhérents, actionnaires de l’entreprise et acteurs au quotidien de sa réussite économique. La volonté de chacun est de voir la Champagne rester dans les mains de ceux qui travaillent la vigne au profit d’une appellation qu’ils entendent léguer intacte à leurs héritiers.

C’est cette bataille que le Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte entend mener en misant sur l’innovation dans le respect de la tradition champenoise et en valorisant l’entreprise et le territoire, conscient du rôle majeur qu’il peut jouer au sein de l’économie régionale.

Cet engagement est illustré par la création d’un poste de responsable du développement durable dont la mission est d’animer un groupe de travail chargé d’étudier la faisabilité technique et économique des projets définis.

Notre engagement envers des partenaires régionaux

Nous nous engageons à faire travailler des partenaires régionaux et à entretenir des relations stables et durables avec nos fournisseurs et partenaires du vignoble. Tous les travaux réalisés dans l’entreprise sont confiés à des entreprises locales. La volonté commune d’optimiser le négoce des matières tient toujours compte des critères environnementaux et sociaux. Cette création de richesse contribue par conséquent au développement du pouvoir d’achat dans la région.



DOMINIQUE PIERRE,
DIRECTEUR GÉNÉRAL



CHRISTOPHE LANDAT,
RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte
Union de Sociétés Coopératives - RCS Epemay 775 611 924 - Agrément N° N1554
Chouilly - B.P. 210 - 51206 Epemay - France
Tél. +33 (0)3 26 59 55 50 - Fax +33 (0)3 26 59 55 82 - www.feuille.com

Promouvoir le développement personnel et la pérennité du savoir-faire

En s'appuyant sur l'attachement de nos vignerons partenaires au terroir, nous défendons un savoir-faire ancestral. Ensemble, nous entendons assurer la sauvegarde et la transmission des métiers du Champagne à travers notre structure coopérative : formations, conseils, journées d'information, voyages découvertes, dégustations de vins clairs... ponctuent l'année de moments forts.

Entreprise citoyenne et responsable, le Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte s'efforce en permanence d'améliorer le dialogue social et de favoriser la cohésion interne.

Une réelle prise en compte des conditions de travail

Tout est mis en oeuvre pour préserver l'intégrité des personnes. Une importante action est menée en ce sens par le CHSCT (Comité Hygiène, Sécurité, Conditions de Travail), notamment en termes de lutte contre le bruit et l'équipement de protection individuelle, et une amélioration continue des conditions de travail. Depuis de nombreuses années, nous avons développé une politique d'hygiène, de sécurité et de prévention des accidents de travail reconnue par la MSA (Mutualité Sociale Agricole). Au regard des données communiquées par cette dernière, les taux d'absentéisme, de fréquence et de gravité des accidents du travail sont parmi les plus faibles de la profession.

Un accompagnement permanent

L'ensemble du personnel est sensibilisé aux dangers liés aux différentes addictions (tabac, alcool, ...). Des réunions sont organisées au sein de l'entreprise pour l'ensemble des salariés avec le Médecin du Travail et un tabacologue. Un accompagnement est proposé aux salariés en difficulté dans leur démarche de rupture à ces addictions.

La politique sociale

Un dialogue social au quotidien

Nous cherchons à promouvoir le dialogue social permanent à tous les niveaux de l'entreprise. Les organes représentatifs du personnel sont des lieux d'échange et de discussions dans un climat de confiance réciproque. Nous leur donnons les moyens et les informations nécessaires à l'accomplissement de leurs missions.

Un plan de formation de grande envergure

Nous cherchons à capitaliser sur les ressources internes de l'entreprise. Soucieux du développement individuel de tous nos collaborateurs, nous cherchons prioritairement à mettre en avant les compétences et talents de chacun. Aucun collaborateur n'est laissé à l'écart des évolutions technologiques des métiers de l'entreprise. **Ainsi, l'investissement formation correspond à plus du double de l'obligation légale** qui est de 1 % de la masse salariale.

Nous participons de façon très active à la formation des jeunes par l'accueil régulier d'apprentis au sein de l'entreprise.

PIONNIER

“Veille sociale” :
une première en Champagne !

Des interlocuteurs représentatifs de tous les secteurs

Nous avons mis en place une “veille sociale”, afin de suivre le climat interne et les attentes des salariés en matière de management, d'environnement de travail et de communication. Un groupe de correspondants issus de chaque secteur de l'entreprise se réunit mensuellement pour établir un tableau de bord du climat social composé d'indicateurs convenus ensemble.

C'est un regard différent sur les relations de travail en dehors de toute hiérarchie, une aide à la Direction pour mieux appréhender les éventuelles difficultés, questionnements, inquiétudes et attentes des salariés. C'est un moyen d'expression et d'écoute complémentaire à ceux déjà existants.

Une véritable démarche d'insertion

Nous nous sommes donnés comme objectif depuis de nombreuses années de favoriser l'insertion de personnes en difficulté et avons fait de l'aide professionnelle une mission principale.

Nous avons participé activement à la création de la “Maison de l'Emploi” d'Épernay et sa région, et en sommes adhérents depuis sa création. Le Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte est ainsi devenu entreprise d'accueil via la Mission locale, l'ANPE et le GRETA et parraine tous les ans des jeunes en difficulté, leur apportant conseil et soutien.

L'insertion de travailleurs handicapés fait également partie de nos priorités. Nous faisons régulièrement appel aux CAT - Centres d'Aide par le Travail, notamment pour des travaux de conditionnement.

Communication interne et externe : une réelle volonté d'informer

Une vraie démarche de communication transversale a été mise en place au sein du Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte à travers :

- une lettre d'informations, “Adhérents Infos”, et le site institutionnel www.cvcnf.com qui possède un espace dédié aux vignerons partenaires du Centre ;
- un journal mensuel interne et la diffusion de flashes d'information par vidéo permettant une communication en temps réel à tous les salariés ;
- les magazines bi-annuels des deux marques destinés à nos clients (distributeurs, importateurs...), à nos vignerons partenaires et journalistes ;
- la création d'une boîte e-mail sur le site Internet www.feuilleatte.com pour toutes les questions des consommateurs.

Viticulture raisonnée, diminution des consommations d'énergie et d'eau, réduction des déchets et éco-conception

Nos préoccupations environnementales commencent dans les vignes

Dès 1997, nous avons mis en place au Centre un Conseil en techniques viticoles pour accompagner tout au long de l'année nos adhérents dans leurs réflexions (nouvelles techniques d'entretien des sols, présence continue dans les pressoirs, journée "Vignoble & Qualité"...).

Nous sensibilisons nos viticulteurs au travers de réunions organisées dans les vignes sur les exigences de la viticulture raisonnée. A ce titre, nos actions portent sur :

- la réduction de l'utilisation des produits de protection de la vigne : choisir les produits les moins toxiques possibles pour l'environnement et l'utilisateur, et garantir une meilleure gestion des produits de traitement ;
- l'optimisation de la fertilisation ;
- la conservation du patrimoine en évitant l'érosion des sols par l'apport d'écorces d'arbres et l'enherbement.

Nous participons activement au "Plan Eau" pour éviter les risques de pollution ainsi qu'au "Plan Climat" initiés par le CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) qui a pour objectif de réduire de 20 à 30 % les émissions de gaz à effet de serre liées aux activités de production et de commercialisation du Champagne.



Eco-conduite : une formation payante

En 2006, l'accent a été mis notamment sur les transports : les chauffeurs de poids-lourds ont reçu une formation d'éco-conduite afin d'économiser le carburant : la consommation a ainsi pu baisser de 10 000 litres, ce qui a permis de réduire d'autant les émissions de gaz à effet de serre dans l'atmosphère.

L'utilisation de biocarburants est actuellement à l'étude, devant diminuer de 25 % les émissions des gaz à effet de serre.

En 2008

Nous avons prévu l'installation de panneaux solaires photovoltaïques (transformation directe de la lumière du soleil en énergie électrique). Une thermographie aérienne permettra de mettre en évidence les éventuelles déperditions énergétiques et la mise en place de plans d'actions correctifs.

PIONNIER

Une politique d'éco-conception pour un meilleur respect de l'environnement

Nous poursuivons notre démarche de développement global d'éco-conception prenant en compte tout le cycle de vie des matériaux et tous les critères environnementaux. L'accent est notamment mis sur la réduction des produits à la source.

En adhérant au Pôle de Compétitivité Champagne Ardennes (cf. Annexe, Pôle IAR), nous nous engageons à utiliser des produits issus d'agro-ressources (biodétergents, matériaux biodégradables, biocarburants, colles d'origine végétale...) et participons activement au financement de développements de produits, de packagings innovants, intégrant des composantes environnementales.

Enfin, nous entendons partager notre volonté de préserver l'environnement avec nos partenaires et fournisseurs afin que tous prennent part aux meilleures pratiques environnementales. C'est ainsi que nous demandons à nos fournisseurs un engagement en terme d'éco-conception.



STATION D'ÉPURATION AUTONOME

PIONNIER

Une station d'épuration autonome dotée d'une technologie de retraitement de pointe

Au-delà de la certification ISO 14001, en 2001, nous renforçons encore notre implication en investissant dans une station d'épuration autonome. En effet, en matière de traitement de l'eau, le Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte est la première structure viticole à s'être dotée d'une technologie de pointe capable de retraiter la totalité des eaux usées grâce à un système de boues activées suivi d'une microfiltration sur membranes céramiques. **Ainsi, les effluents sont dépollués à plus de 99 %.** Les boues issues de l'épuration sont dirigées vers une filière de valorisation en épandage agricole, scrupuleusement suivie en terme de gestion agronomique.

Préserver les ressources naturelles d'électricité

Nous achetons 100 % d'électricité "verte" et avons réduit de 15 % nos consommations entre 2001 et 2006 :

Des horloges de consommation électrique sont suivies en permanence par supervision et permettent ainsi de piloter intelligemment les postes consommateurs.

De nombreux aménagements ont été réalisés pour favoriser ces économies : isolation des bâtiments, portes sectionnelles rapides, éclairages par minuterie, isolation de l'atelier de remuage (consommation électrique liée au froid diminuée de 50 %).

Economiser l'eau est notre préoccupation majeure depuis toujours

Les laveuses et rinceuses sont équipées de systèmes de recyclage et les jets pulsés sont utilisés pour le nettoyage des cols en sortie de dégorgement. Ainsi, ce recyclage de l'eau de lavage des bouteilles a permis une diminution de la consommation d'eau de 34 % entre 1999 et 2006. Le Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte consomme en une journée ce qu'il consommait en 1 heure en 1999 !

Eco-geste ! Ou des gestes simples pour une économie substantielle

Les batteries au plomb ont été remplacées par des batteries en cuivre ; les luminaires par des systèmes à économie d'énergie.

L'installation de variateurs de fréquence sur le parc de pompes a permis une diminution de 1 % de la consommation électrique totale.

L'optimisation du réglage de la chaudière a permis la diminution de 30 % de la consommation de gaz. Les consommations de gaz ont été réduites de 10 % depuis 2001.



THIERRY GOMERIEUX,
DIRECTEUR DE PRODUCTION

Les NEP (Nettoyage En Place) sont privilégiés sur les chaînes de production

Un système de dosage des produits de nettoyage est utilisé et les opérateurs sensibilisés aux dosages optima d'efficacité et d'économie des produits. Des compteurs d'eau, répartis sur l'ensemble du site, sont relevés chaque semaine par les opérateurs, et les consommations sont ainsi mises en parallèle des résultats de production : c'est un excellent indicateur de dérive potentielle.

Préoccupation de longue date, la réduction des déchets se poursuit

Nous valorisons aujourd'hui plus de 90 % de nos déchets et nous nous efforçons de réduire les volumes à la source en privilégiant les contenants consignés et donc réutilisables : livraison de matières en grands contenants, diminution des emballages des matières sèches...

Le tri des déchets fait désormais partie des gestes naturels dans le travail des opérateurs de production. Le personnel administratif est lui aussi activement impliqué.

Un gros travail est mené auprès des entreprises partenaires pour utiliser toutes les filières de valorisation potentielles.

Satisfaire nos clients sans compromettre le bien-être des générations futures

Précurseur en Champagne, nous avons bâti une véritable démarche globale de développement durable avec un leitmotiv : satisfaire pleinement nos clients sans compromettre le bien-être des générations futures. La question de l'héritage que nous allons transmettre à nos enfants nous guide en permanence dans tous nos actes, économiques, sociaux et, bien sûr, environnementaux.

PIONNIER

Première et seule entreprise de Champagne à obtenir la certification ISO 22000

En juin 2007, le Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte est la seule entreprise de la filière Champagne à obtenir la certification ISO 22000. Cette norme internationale garantit un haut niveau de sécurité alimentaire.

Certifications et accréditations viennent en appui du développement durable, pour une amélioration continue de la qualité, de la sécurité alimentaire et de l'environnement. Nous poursuivons notre engagement de qualité totale selon ces trois axes.

Nous avons été les premiers à avoir obtenu la certification ISO 9002 en 1996 pour notre système d'Assurance Qualité et confirmée en 1999. Puis, cette démarche a laissé place à la nouvelle version ISO 9001 obtenue en 2001 (cette certification, fondée sur l'approche processus, est la référence mondiale du management de la qualité).

Nous sommes certifiés selon le référentiel anglais BRC (British Retail Consortium) pour la sécurité alimentaire depuis 1998.



Une démarche globale



Au cœur du dispositif produit : le laboratoire. Par ses contrôles, analyses et dégustations, il est le garant de la qualité des vins. L'obtention de l'accréditation **COFRAC ESSAIS**, en 2000, récompense le laboratoire pour ses compétences en matière analytique.

Soucieux et concernés par la protection de l'environnement et de l'impact de notre activité sur le milieu naturel, notre engagement s'est concrétisé dès 2000 par l'obtention de la norme **ISO 14001**.

Ces distinctions traduisent l'engagement quotidien de l'ensemble des acteurs de l'entreprise dans cette démarche. Tout est mis en œuvre pour maîtriser totalement la qualité et la sécurité des produits.

PIONNIER

Depuis 1972, avec la création de l'une des premières cuveries inox en Champagne ou encore l'équipement du premier fermenteur, l'entretien et le renouvellement des équipements industriels représentent toujours une préoccupation majeure pour assurer un service de qualité constante à toutes les étapes de l'élaboration du Champagne. Cette volonté de maintenir l'outil de production à la pointe du progrès s'inscrit dans une démarche globale de qualité au service du consommateur et des vignerons partenaires.



Les chiffres clés du Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte

Des économies tangibles en chiffres

Diminution des déchets

- Baisse de 14 % de déchets générés de 2000 à 2006 grâce à une formation éco-conduite.
- Valorisation des déchets : + 11 % depuis 2000.
- Valorisation globale : 90 %.
- Plan de formation des chauffeurs du Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte.
- 10 000 litres de carburant économisés au cours de l'année 2006.

Economie d'énergie

- 100 % de notre énergie est verte.
- Baisse de la consommation électrique de 15 % de 2001 à 2006 (ramenée en W par bouteille tirée) alors que la marque connaissait une progression des ventes de 60 % sur cette même période.
- Isolation des locaux.
- Pilotage des consommations par supervision.

Economie d'eau

- Baisse de la consommation d'eau de 34 % de 1999 à 2006 (ramenée en litre d'eau par bouteille tirée).
- Utilisation d'eau à haute pression pour optimiser les nettoyages.
- Recyclage des eaux de rinçage.

Economie de gaz

- Baisse de la consommation de gaz de 10 % de 2001 à 2006 (ramenée en W par bouteille tirée).
- Optimisation du rendement des chaudières.

Certifications et accréditations

Les dates clés

ISO 9002	1996
BRC	1998
ISO 14001	2000
COFRAC	2000
ISO 9001	2001
ISO 22000	2007

La norme ISO 22000

Reconnue au niveau international dans près de 120 pays, la norme ISO 22000 harmonise les pratiques de management de la sécurité des aliments pour toutes les industries de la filière agro-alimentaire. Elle concerne l'ensemble de notre activité : vinification, élaboration et vente des vins de Champagne.

La norme ISO 14001

Publiée en 1996 et modifiée en 2004, c'est une norme internationale qui s'applique à tous les types d'organisations (entreprises industrielles, de services, etc.), quelles que soient leurs tailles et leurs activités. Le concept de base de la norme ISO 14001 repose sur l'amélioration continue des performances environnementales via une démarche de management environnemental.

Référentiel anglais BRC

La démarche de Sécurité Alimentaire, basée sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), a été reconnue par l'obtention en 1998 de la certification anglaise BRC (British Retail Consortium) au Grade A.

La norme ISO 9001

Elle fait partie de la série des normes ISO 9000, relatives aux systèmes de gestion de la qualité, et donne les exigences organisationnelles requises pour l'existence d'un système de management de la qualité. Les exigences y sont relatives à quatre grands domaines : responsabilité de la direction, système qualité (prise en compte de la notion de système), approche processus et amélioration continue.

L'accréditation COFRAC

Le COFRAC, Comité Français d'Accréditation, est une interface incontournable dans la démarche d'accréditation d'un laboratoire. Organisme créé en 1994 par les pouvoirs publics, il est destiné à favoriser, notamment au sein de l'Europe, la reconnaissance des prestations réalisées par les entités accréditées. L'accréditation COFRAC ESSAIS atteste de l'impartialité et de la compétence technique du laboratoire en s'appuyant sur le référentiel ISO/CEI 17025. Elle valide ainsi sa reconnaissance au niveau international.

Pôle IAR

Un appel à projets pour la création des Pôles de Compétitivité a été lancé en 2004 par le Président Chirac, dans le but de dynamiser la recherche et l'innovation (en particulier le développement des biotechnologies et des bioproduits). Le Pôle Industries et Agro Ressources (Pôle IAR), Picardie Champagne Ardennes, a été labellisé dans ce cadre en 2005, parmi 67 dossiers retenus. Il fait partie des 10 Pôles labellisés à vocation mondiale. Son but premier est de développer et de proposer à l'industrie de nouvelles solutions issues du végétal en utilisant la plante entière : nouvelles matières (polymères, composites à base de fibres...), nouveaux composants, nouvelles molécules (colles, détergents, dégraissants, etc...), biocarburants, respect de l'environnement en utilisant des ressources renouvelables...