

Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

Conseil d'administration
Séance du 14 mars 2024

Délibération n°4.5

Le 14 mars 2024, le conseil d'administration de l'Institut Agro s'est réuni sous la présidence de Dominique Chargé, en visioconférence.

Nombre de membres en exercice : 37

Nombre de présents : 28

Membres représentés (procuration) : 8

Quorum : 19

Point 4 – Gouvernance

Délibération 4.5 – Opération FEDER INNO2VAC : Innovation Verte pour la Vigne, l'Aliment et la Cosmétique

Visas :

Vu le décret n°2019-1459 du 26 décembre 2019 modifié relatif à l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (l'Institut Agro) ;

Exposé des motifs :

L'opération INNO2VAC - Innovation Verte pour la Vigne, l'Aliment et la Cosmétique a pour objectif de développer par le levier de la recherche et de l'innovation les alternatives au brûlage des sarments de vigne, pratique encore très présente au sein des vignobles de Bourgogne et du Jura, et d'optimiser la valorisation des coproduits de vinification.

En répondant aux enjeux climatiques, de préservation de la biodiversité et d'amélioration de l'empreinte environnementale de la filière, INNO2VAC vient renforcer les initiatives déjà engagées pour des pratiques viticoles et œnologiques vertueuses, qui butent encore sur le brûlage des sarments. L'émergence d'une filière à haute valeur ajoutée pour les composés extraits des coproduits de vinification et la conception de nouveaux matériaux bio-sourcés issus des sarments sont enfin des axes innovants de développement économique pour le territoire.

ADOPTÉ : à l'unanimité des suffrages exprimés

Le conseil d'administration de l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, réuni le 14 mars 2024, approuve le projet INNO2VAC « Innovation Verte pour la Vigne, l'Aliment et la Cosmétique » au titre de la demande d'aide européenne dans le cadre du Programme Opérationnel FEDER-FSE+ Bourgogne Franche-Comté 2021-2027, ainsi que le plan de financement prévisionnel joint en annexe.

Fait le 14 mars 2024.

**Le Président du conseil d'administration,
Dominique CHARGÉ.**

Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

Annexe à la délibération n°4.5 du conseil d'administration du 14 mars 2024

**Dossier de demande d'aide européenne
Programme FEDER-FSE+ Bourgogne Franche-Comté et Massif du Jura 2021-2027,
Bourgogne-Franche-Comté**

Projet **INNO2VAC** : « Innovation Verte pour la Vigne, l'Aliment et la Cosmétique

UMR PAM : directeur Pr Laurent BENEY
Responsable scientifique : Pr Thomas KARBOWIAK
Demande d'aide FEDER : N° portail 45042
Durée du projet : du 01/11/2024 au 31/10/2028

Présentation du projet INNO2VAC

INNO2VAC - Innovation Verte pour la Vigne, l'Aliment et la Cosmétique a pour objectif de développer par le levier de la recherche et de l'innovation les alternatives au brûlage des sarments de vigne, pratique encore très présente au sein des vignobles de Bourgogne et du Jura, et d'optimiser la valorisation des coproduits de vinification. Il déploie deux grands axes :

- Développer de nouveaux produits issus de la valorisation des coproduits viti-vinicoles à partir de procédés d'extraction verte, pour l'élaboration de nouveaux nutraceutiques, de biomatériaux innovants, et de bio-solutions permettant de réduire l'usage de pesticides de synthèse et d'augmenter la résistance de la vigne à des stress abiotiques (hydrique, thermique)
- Innover dans l'identification et la caractérisation de biomolécules et d'extraits actifs, au travers d'approches métabolomiques non-ciblées, dans l'objectif de créer un conservatoire métabolique

En répondant aux enjeux climatiques, de préservation de la biodiversité et d'amélioration de l'empreinte environnementale de la filière, INNO2VAC vient renforcer les initiatives déjà engagées pour des pratiques viticoles et oenologiques vertueuses, qui butent encore sur le brûlage des sarments. L'émergence d'une filière à haute valeur ajoutée pour les composés extraits des coproduits de vinification et la conception de nouveaux matériaux bio-sourcés issus des sarments sont enfin des axes innovants de développement économique pour le territoire.

Plan de financement prévisionnel

Dépenses prévisionnelles :

Tableau des dépenses

Catégorie de dépenses	Libellé poste	Montant €
010-Dépenses d'Investissement matériel et immatériel	Extrudeuse bi-vis Process 11	513 214.99 HT
120-Coûts indirects - taux forfaitaire max de 25 % des coûts directs éligibles avec méthode de calcul	Forfait coûts indirects 25% sur achat Distributeur de la Process 11ThermoScientific	128 303.75 HT
Total dépenses		641 518.74

La TVA sur les dépenses engagées est-elle recouvrable ?

Oui

Recettes prévisionnelles :

4.2 Les ressources

Financement	Financeur	Montant €	%	Précisions	Date de l'EJ
UNION EUROPEENNE	Fonds européen de développement régional	641 518.74	100.00		
Autofinancement		0.00		N/A	N/A
Total des ressources		641 518.74	100.00		