

ACCUEIL » ACTUALITÉS » SOMME (80)

L'Action Agricole Picarde 19 juin 2014 à 14h16 | Par Lucie Debuire

partager :

Développement

Le CVG fête ses trois décennies d'innovation végétale

Le Centre de valorisation des glucides travaille depuis trente ans à la mise au point de procédés innovants pour les industriels.

Abonnez-vous



Philippe de Broekeloere, directeur adjoint du CVG, explique le fonctionnement du micropilote



Thierry Stadler : «Le CVG emploie vingt cinq salariés dont cinq docteurs en recherche et développement»



Marcel Deneux président du CVG : «Le CVG est au centre des préoccupations environnementales»

- © AAP

Judi 12 juin, le CVG a fêté ses 30 ans d'existence. A cette occasion le Centre de valorisation des glucides et de la plante entière avait réuni ses collaborateurs et ses partenaires sur le site de Dury à côté d'Amiens. Le CVG est un prestataire de service spécialisé dans le développement de procédés d'extraction ou de fractionnement de la biomasse végétale pour les industries agroalimentaires, pharmaceutiques ou encore cosmétique.

Le directeur Thierry Stadler est revenu sur le fonctionnement du site de production : «*Nous délivrons un procédé ou un produit biosourcé avec un suivi personnalisé à chaque phase du projet. Depuis trente ans, nous avons travaillé avec quelque quatre cents industriels. Nous avons une unité de laboratoires, une unité pilote pour évaluer les coûts industriels et déterminer l'itinéraire technologique attendu par le client; enfin une unité micro pilote pour quantifier le rendement et les pertes des procédés mis en place*», a-t-il expliqué, ajoutant que l'entreprise est financé à 74% par des ressources privées et qu'elle emploie vingt-cinq salariés.

Un outil de valorisation de la ressource végétale

Le président, Marcel Deneux, a fait l'historique de l'entreprise. D'abord association, le CVG est devenu l'un des premiers centres techniques végétaux de France. «*Ces centres ont un rôle essentiel dans le développement industriel et sont garants de l'innovation dans nos régions tout en se préoccupant de l'environnement*», a-t-il souligné. «*Grace au CVG, le monde agricole picard dispose d'un outil de valorisation de sa ressource végétale qui est riche et diversifiée, ce qui renforce d'autant le nombre de débouchés issus des cultures de la région*».

Jean-François Cordet, préfet de la région Picardie et de la Somme, a rappelé le soutien financier de la région Picardie et de l'Union européenne pour ce type de centre. «*Le CVG se doit de développer de nouveaux produits et concepts liés à la chimie verte. L'enjeu d'avenir est de repousser les frontières pour étendre ses compétences dans la France entière*», a affirmé le préfet.

Lors de la conférence, le docteur Joël de Rosnay a exposé la chimie du futur. «*La chimie devient de plus en plus complexe. Elle est davantage diversifiée et elle évolue car elle se marie avec les biotechnologies, la santé, les nouveaux textiles, les matériaux... bref sans chimie, notre vie ne serait pas ce qu'elle est aujourd'hui*», a-t-il expliqué.

L'expertise du produit végétal

Lors de la table ronde sur le thème de l'innovation et du développement économique, de nombreux industriels ont relaté leurs expériences avec l'entreprise. Tous sont unanimes, l'équipe du CVG est stable, flexible, accessible et réactive. Ces qualités sont concrétisées par de nombreux labels de qualité que possède le Centre. L'expertise du produit végétal et la confidentialité des équipes est l'un de ses atouts.

«*Grace au CVG, nous avons appris de nouvelles compétences. La proximité avec le Centre était indispensable : la chimie du vivant ne peut pas attendre et demande donc de la réactivité*», a indiqué le responsable du groupe Barry Callebaut. «*Pour nous, c'est l'expertise dans différents domaines qui nous a interpellé. Le CVG nous a aidé à développer certains procédés plus respectueux de l'environnement et ceci rapidement*», a témoigné l'un des responsables du groupe L'Oréal. Le CVG est aussi un sous-traitant de certaines entreprises qui ne peuvent industrialiser les outils d'innovation, comme l'a indiqué le représentant de Metarom, entreprise spécialisée dans la fabrication d'arômes alimentaires.