

**Sécurité et Qualité des Produits  
d'Origine Végétale**

UMR408 AU-INRAE

Equipe MICRONUT/GREEN

**Valérie TOMAO**

[valerie.tomao@univ-avignon.fr](mailto:valerie.tomao@univ-avignon.fr)

Campus Jean-Henry Fabre Agroparc

301 rue Baruch de Spinoza

BP 21239 - 84916 AVIGNON cedex 9

Réf : 2202010 AH/AP/GF

Avignon, le 24/02/2022

**Objet : Labellisation projet InnOliv**

Madame,

Dans le cadre de l'appel à projets Emplois Jeunes Doctorants de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, vous nous avez transmis le dossier intitulé :

**InnOliv**

**« Procédé innovant d'extraction de l'huile d'olive  
et valorisation des déchets oleicoles »**

La Commission de labellisation du pôle INNOV'ALLIANCE a examiné avec intérêt votre dossier le 22/02/2022, sur la base de critères techniques, économiques et organisationnels et a rendu un **avis favorable à la labellisation** de votre dossier.

Le projet a pour objectifs (i) d'optimiser les conditions de l'huile d'olive par la technologie des champs électriques pulsés et (ii) de valoriser les co-produits obtenus. Egalement, le projet permet la réalisation de la montée en échelle de la production des éco-extraits développés.

Ce projet présente un caractère innovant, de par la technologie développée de procédé utilisant les champs électriques pulsés.

De plus, ce projet répond aux enjeux régionaux. Il est en adéquation avec l'axe agriculture, agroalimentaire et cosmétiques. Il répond aux critères d'éligibilité à l'appel à projets présenté, à savoir contribuer à la politique régionale en matière d'innovation, à valoriser les résultats de la

**SIÈGE SOCIAL**

Innov'Alliance AVIGNON  
100 rue Pierre Bayle BP 11 548  
84916 Avignon cedex 9 - France  
04 32 40 37 60

Innov'Alliance GRASSE  
48 rue Riou Blanquet BP 21 017  
06 131 Grasse cedex - France

Innov'Alliance LYON  
23 rue Jean Baldassini  
69 364 Lyon cedex 07 - France

recherche vers les mondes économiques, sociaux et culturels régionaux, et à renforcer le rayonnement international de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ce projet correspond aux axes stratégiques d'innovation soutenus par le pôle de compétitivité INNOV'ALLIANCE notamment sur l'axe d'une durabilité des ressources et productions végétales et l'axe des procédés éco performants et l'usine du futur.

Le projet permettra le développement de la filière oléicole par l'amélioration par l'innovation du procédé d'extraction de l'huile d'olive et par la valorisation des déchets oléicoles, en proposant de nouveaux ingrédients issus cette matière première secondaire.

Le partenaire, la coopérative La Balméenne, est fortement impliquée dans le développement stratégique de la filière oléicole, en développant la qualité de son expertise et la qualité de revenu des oléiculteurs vauclusiens. Elle a notamment fait l'acquisition d'une technologie innovante utilisant les champs pulsés.

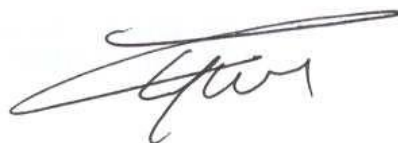
Nous vous assurons donc de notre soutien complet auprès de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, et vous souhaitons une belle réussite à votre projet.

Merci de nous tenir informés des suites du projet et de nous transmettre une copie de la réponse et expertise du financeur. Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à reprendre contact avec notre chargé de mission innovation, Arnaud Heumann ([arnaud.heumann@pole-innovalliance.com](mailto:arnaud.heumann@pole-innovalliance.com)).

En vous priant d'agréer, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

**Gilles FAYARD**

**Directeur Général INNOV'ALLIANCE**



**SIÈGE SOCIAL**

**Innov'Alliance AVIGNON**  
100 rue Pierre Bayle BP 11 548  
84 916 Avignon cedex 9 - France  
04 32 40 37 60

**Innov'Alliance GRASSE**  
48 rue Riou Blanquet BP 21 017  
06 131 Grasse cedex - France

**Innov'Alliance LYON**  
23 rue Jean Baldassini  
69 364 Lyon cedex 07 - France