

# Prix à l'innovation 2007

Le Prix à l'innovation distingue les techniques les plus innovantes et les plus respectueuses de l'environnement en matière viticole et œnologique et comporte sept catégories de prix auxquelles s'ajoute un prix coup de cœur du jury. La communauté de communes Épernay pays de Champagne remettra les 18<sup>es</sup> Prix à l'innovation à huit lauréats à l'occasion du VITeff 2007, le mercredi 17 octobre à 11 h 30, salle de conférence du hall Champagne. Sont donc récompensés :

→ catégorie « viticulture » : logiciel pour intervention dans les vignes après trai-

tement créé par l'entreprise Vitarea (2 000 euros) ;

→ catégorie « œnologie » : support de tuyaux pour chaix ou autres créé par l'entreprise SCDC (2 000 euros) ;

→ catégorie « emballage et conditionnement » : dépalettiseur compact sur un seul axe de travail créé par l'entreprise Champconcept (2 000 euros) ;

→ catégorie « environnement » : station de traitement des effluents phytosanitaires (Éléphants verts) créée par l'entreprise Aderbio Développement (2 000 euros) ;

→ catégorie « internationale » : bac de congélation

Modulo créé par l'entreprise Champagel (2 000 euros) ;

→ catégorie « recherche viticole, œnologique, emballage et conditionnement » : molécule Anthys (ortho-diphénol) de l'entreprise Fertil France, Groupe Frayssinet (1 500 euros) ;

→ catégorie « recherche coproduits du raisin » : recherche sur « recovery of phenolic compounds from grape pomace » (rétablissement des composés phénoliques de la pulpe de raisin) par l'université de Hohenheim, Stuttgart, Allemagne (1 500 euros) ;

→ catégorie « spécial du jury » accordé lors du VITeff (1 000 euros).