

LA PREMIÈRE CAPSULE À CAFÉ COMPOSTABLE POUR UN EXPRESSO ITALIEN

L'innovation comme moteur du développement durable

***Une collaboration de Lavazza Sustainability Hub,
Novamont et du Politecnico de Turin***

Milan, 3 mars 2015 – La première capsule compostable 100% italienne présentée aujourd'hui est le fruit de 5 ans de recherche de deux entreprises d'excellence italiennes, Lavazza et Novamont.

Grâce à l'alliance stratégique de deux champions du *Made in Italy* et à un travail de recherche très pointu, la première capsule compostable, brevetée par Lavazza, pour un expresso italien parfait, a été mise au point.

La capsule Lavazza sera réalisée en Mater-Bi® 3G, compatible avec la machine Lavazza Minù et disponible dans deux mélanges prestigieux de café 100% Arabica, est certifiés par l'ONG Rainforest Alliance. La capsule sera prête pour le deuxième semestre 2015 et commercialisée en 2016.

La troisième génération de bioplastiques Mater-Bi® est une famille de matériaux ayant un contenu renouvelable beaucoup plus marqué : elle utilise des matières végétales issues d'une filière agricole intégrée, elle se recycle par compostage et peut se biodégrader dans des milieux naturels différents ; de plus, elle permet de diminuer de façon importante les émissions des gaz à effet de serre par rapport aux technologies précédentes.

Par cette innovation, Lavazza s'est intéressée à mieux gérer la fin de vie de son produit. La capsule compostable en Mater-Bi® répond à la volonté de Lavazza d'offrir au consommateur un produit qui possède intrinsèquement la solution de son élimination. Jusqu'à aujourd'hui, dans le modèle linéaire production-consommation-élimination, le produit, une fois devenu déchet, est destiné à la mise en décharge ou à l'incinération. Dans une vision *zero waste* (zéro déchet) et en adoptant un modèle d'économie circulaire pour que les déchets ne soient plus éliminés mais deviennent une nouvelle ressource à travers le recyclage, Lavazza et Novamont ont mis au point une capsule qui peut être collectée avec les biodéchets. Elle sera alors acheminée vers un compostage industriel, où la capsule et le café sont valorisés ensemble pour devenir un engrais naturel pour les sols : le compost. L'étape de fin de vie du produit trouve de ce fait une solution durable respectueuse de l'environnement car, réalisée en Mater-Bi® de troisième génération, cette capsule contribuera à diminuer considérablement les émissions des gaz à effet de serre, grâce aux performances environnementales de la matière.

“C'est une étape historique pour Lavazza, parce que nous présentons un nouveau produit qui n'existait pas auparavant” commente **Marco Lavazza, Vice-Président du Groupe**. *“Nous avons enfin atteint un résultat scientifique et technologique important avec la première capsule compostable, brevetée par Lavazza et réalisée en Mater-Bi® de troisième génération, qui garantit un café expresso d'excellente qualité, selon les standards Lavazza.*

Avec cette capsule, nous nous sommes concentrés sur une étape précise du cycle de vie du produit, sa fin de vie. Il s'agit d'une étape fondamentale, non seulement du point de vue socio-environnemental, mais également économique. En effet, dans une perspective de développement circulaire, la fin de vie d'un produit ou d'un processus marque le début d'un autre produit ou processus économique.

Le sigle 3G signifie que le produit a fortement diminué son impact environnemental, car il utilise une quantité plus importante de matière première renouvelable et, par conséquent, moins de matière première d'origine fossile.

En 2015, année où nous célébrons notre 120^e anniversaire, qui coïncide avec l'EXPO à Milan - où Lavazza est le café officiel du Pavillon Italie -, la capsule compostable est un exemple concret de synthèse vertueuse entre innovation, développement durable et qualité.

A travers ce produit, notre objectif est de garantir au consommateur une satisfaction émotionnelle, à travers un café expresso parfait et le partage de bonnes pratiques et un comportement contribuant à un développement durable.

Ce sont des valeurs que Lavazza a dans son ADN et qu'elle applique aussi bien à travers un code éthique interne rigoureux que dans les relations avec ses partenaires” conclut **Marco Lavazza**.

Lavazza poursuit ainsi son parcours de recherche et d'innovation. Dans ce cadre, au fil du temps, elle a toujours investi et travaillé avec des partenaires d'excellence, comme c'est le cas avec Novamont.

"Nous présentons aujourd'hui beaucoup plus qu'une solution technique améliorant le développement durable d'un produit. À travers la première capsule compostable pour café expresso conçue avec Lavazza et réalisée en Mater-Bi® de troisième génération, nous pouvons montrer concrètement le potentiel de la bioéconomie, en permettant une revitalisation territoriale et pas simplement une utilisation de matières premières renouvelables" explique **Catia Bastioli, Directeur Général de Novamont**. *"Le modèle que nous avons conçu et que nous appliquons depuis de très nombreuses années est celui des bioraffineries intégrées au territoire, consacrées à des produits à très haute valeur ajoutée, comme les produits biochimiques et les bioplastiques. Le Mater-Bi® de troisième génération, avec lequel seront réalisées les capsules à café expresso Lavazza, est issu d'une filière réunissant trois sites de production italiens (Terni, Patrica et Porto Torres). Grâce aux technologies développées au fil du temps par la recherche Novamont, ces sites, désormais plus compétitifs, ont été transformés en installations industrielles innovantes. Ces installations permettent la création de nouveaux emplois, de nouveaux produits, de nouvelles filières et créent également des ponts entre des secteurs différents tout en permettant de transformer des déchets en ressources. À Porto Torres, la bioraffinerie Matrica (joint-venture entre Novamont et Versalis) vient de démarrer son activité : elle utilise la nouvelle technologie Novamont pour produire au plan industriel de l'acide azélaïque, l'un des ingrédients qui caractérise le Mater-Bi® de troisième génération, tout en intégrant la filière agricole. Il est important de savoir que derrière ce petit geste quotidien, lié à un rituel et à un plaisir comme celui du café, grâce à la nouvelle capsule compostable Lavazza, il y aura non seulement une meilleure sauvegarde de l'environnement mais aussi des opportunités de développement, dans une optique de filière intégrée au territoire et de respect de la biodiversité"*, poursuit **Catia Bastioli, Directeur Général de Novamont**.

La présentation de la capsule compostable ne constituera pas la seule initiative de l'année 2015 en matière de développement durable. À l'occasion de l'EXPO – où Lavazza sera le fournisseur officiel de café du Pavillon Italie – le **Lavazza Sustainability Hub**, situé dans la Cascina Cuccagna, sera le centre de toutes les activités de cette entreprise dans le domaine du développement durable, à partir du Salon du Meuble et durant les mois successifs.

Lavazza et ses partenaires – Novamont et le Politecnico de Turin -, en collaboration avec Slow Food et l'Université de Pollenzo, organisera des rencontres, des ateliers et des parcours didactiques sur la valorisation de la fin de vie. Le décor sera constitué par une serre didactique, construite selon les canons de la bio-architecture et montrera les multiples réutilisations du marc de café dans différents secteurs de production : du bâtiment à la chimie, de l'énergie à la cosmétique.

Par la valorisation de « fin de vie » des marcs de café, le cycle de vie du produit se ferme ; mais en même temps, la fin de ce processus s'ouvre à d'autres cercles de production. Le marc de café devient ainsi de l'« humus » qui enrichit d'autres filières, créant en même temps un réseau de relations industrielles ouvert qui apporte un nouveau souffle au territoire, car les

éléments sortant d'un processus deviennent les éléments intrants d'un autre, créant ainsi des réalités qui tendent vers le degré zéro d'émissions.

Pendant l'EXPO, Lavazza travaillera avec Novamont et AMSA (Azienda Milanese Servizi Ambientali, *Société Milanaise de Services pour l'Environnement*) à un projet qui démontre les valeurs sociale, culturelle et économique de cette approche : AMSA se chargera de la collecte de marcs de café qui seront ensuite confiés aux Associations impliquées dans ce projet et amenés dans les centres de collecte gérés par les coopératives sociales. C'est à elles que revient le rôle de rendre la transformation des marcs tangibles : substrat pour champignons comestibles, granulés, encres, produits semi-finis et bien d'autres produits.

Bureau de Presse Lavazza

Marilù Brancato – m.brancato@lavazza.it : +39 011.2398684; +39 345.3972860

Bureau de Presse Novamont

Francesca De Sanctis - francesca.desanctis@novamont.com; press@novamont.com +39.340.1166426

Lavazza

Depuis 120 ans, Lavazza a inscrit le développement durable dans son ADN. À travers son Code Éthique http://www.lavazza.it/it/content/document/pdf/Lavazza_Codice_Etico.pdf et le Code de Conduite des Fournisseurs, Lavazza communique aux partenaires internes et externes ses valeurs fondamentales et leur demande de les respecter et de les partager. Concrètement, cela signifie intégrer de manière stratégique le développement durable à chaque étape de la filière. Cela, afin de garantir l'excellence de ses produits, où développement durable, qualité et innovation se rencontrent, ainsi Lavazza a entrepris depuis quelques années un parcours d'évaluation des performances environnementales de ses produits et processus en appliquant la méthodologie basée sur l'Évaluation du Cycle de Vie.

Depuis 2004, la Fondation Giuseppe et Pericle Lavazza Onlus a comme but de poursuivre des objectifs de solidarité sociale et de protection de l'environnement, à travers la promotion de projets 'à plusieurs mains' dans des contextes où Lavazza œuvre grâce à une implication directe des acteurs intéressés. Le projet iTierra! http://www.lavazza.it/it/mondo_lavazza/csr/fondazione-lavazza/tierra/ s'insère dans ce cadre : il prévoit une série d'interventions coordonnées dans les domaines sociaux, économiques et environnementaux dans les pays producteurs.

Novamont est une société leader dans le développement et la production de matériaux et de produits biochimiques, grâce à l'intégration de la chimie, de l'environnement et de l'agriculture. Avec ses 412 salariés (dont 20% environ est affecté à des activités de R&S), un chiffre d'affaires, en 2014, de 145 millions d'euros et des investissements constants dans des activités de recherche et développement (7,2% du chiffre d'affaires, en 2014), elle possède un portefeuille d'environ 1.000 brevets. Son siège est situé à Novara, son établissement de production à Terni et ses laboratoires de recherche à Novara, à Terni et à Piana di Monte Verna (CE). A travers ses entreprises associées, elle œuvre à Porto Torres (SS), à Bottrighe (RO), à Terni et à Patrica (FR). Elle est présente à travers de filiales commerciales en Allemagne, en France, aux États-Unis et à travers ses distributeurs au Benelux, dans les pays scandinaves, au Danemark, au Royaume-Uni, en Chine, au Japon, au Canada, en Australie et en Nouvelle-Zélande.