

Ils ont été découverts par deux jeunes chercheurs

Les ferments de Biocéane conservent

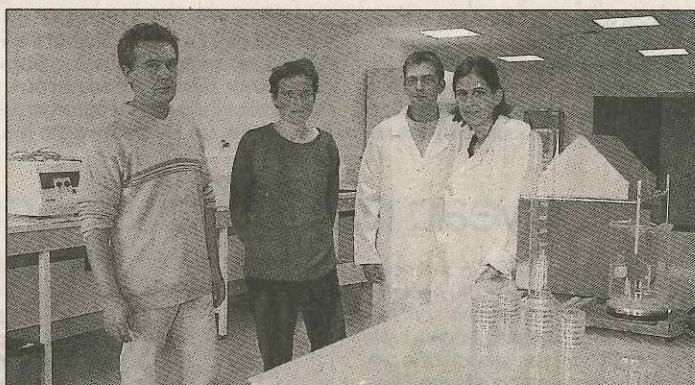
Certains ferments issus du poisson, isolés par la petite société Biocéane, à Saint-Herblain (Loire-Atlantique), facilitent la conservation des viandes et poissons. Et protègent contre la listeria. Une découverte qui intéresse toute l'industrie agroalimentaire.



Elle a mis au point son produit dans un petit laboratoire, au fond de son jardin, à Nantes. Lorsque Sylvie Lorre décide de faire sa

thèse sur les ferments lactiques, elle ne sait pas encore que l'un d'entre eux a une propriété étonnante : il retarde d'un à deux jours supplémentaires le processus d'altération des poissons et des viandes et constitue une barrière micro-biologique, en particulier contre la listeria. Car il y a aussi des ferments lactiques dans le poisson.

Une remarquable découverte pour toute la chaîne exportatrice de l'industrie agroalimentaire. Sylvie Lorre était, à l'époque, en rupture avec un microcosme scientifique jugé trop âpre. « J'avais quitté l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) et travaillais sur des poissons achetés au marché, avec mon gaz et ma cocotte comme au XIX^e siècle. Puis j'ai fait appel à d'autres collègues chercheurs. » Patrice Daniel, spécialisé dans la génétique des micro-organismes, la rejoint pour constituer une



Ouest-France

Patrice Daniel et Sylvie Lorre. Ces deux chercheurs se sont associés pour créer Biocéane. Et ont été rejoints par Aurélien Bouillet et Marie Hennard, les techniciens supérieurs du laboratoire de recherche.

société : Biocéane. Celle-ci va grandir à l'Atlantopôle nantais, qui soutient les deux scientifiques pour les tests industriels et le dépôt de brevet. « En 2001, nous avons décroché le prix des entreprises innovantes du ministère de la Recherche. »

Ni trop tôt, ni trop tard

Une aide financière permet aux deux scientifiques de passer à la phase de production. « Les ferments sont utilisés depuis mille ans mais c'est la première fois qu'ils servent à la conservation des poissons et des viandes en l'état, sans en modifier le goût. Reste à convaincre les industriels et vraisemblablement aussi, les consommateurs. »

Faute d'avoir trouvé sur place, c'est

une société canadienne qui se charge de produire la substance, déjà utilisée par la Miti, une entreprise nantaise de conditionnement des crevettes. « Nous pouvons nous adapter à chaque cas, du sur mesure en matière de conservation et, actuellement, notre produit est testé par les grandes entreprises de l'agroalimentaire. Je crois que nous arrivons ni trop tôt, ni trop tard. »

En prévision, la petite société de quatre salariés s'est implantée dans le nouvel hôtel des biotechnologies de Saint-Herblain, Bio-Ouest. Patrice Daniel prospecte, Sylvie Lorre cherche, « pour trouver mieux. On n'est jamais à l'abri d'une bonne surprise ».

Camille GUILLEMOIS.