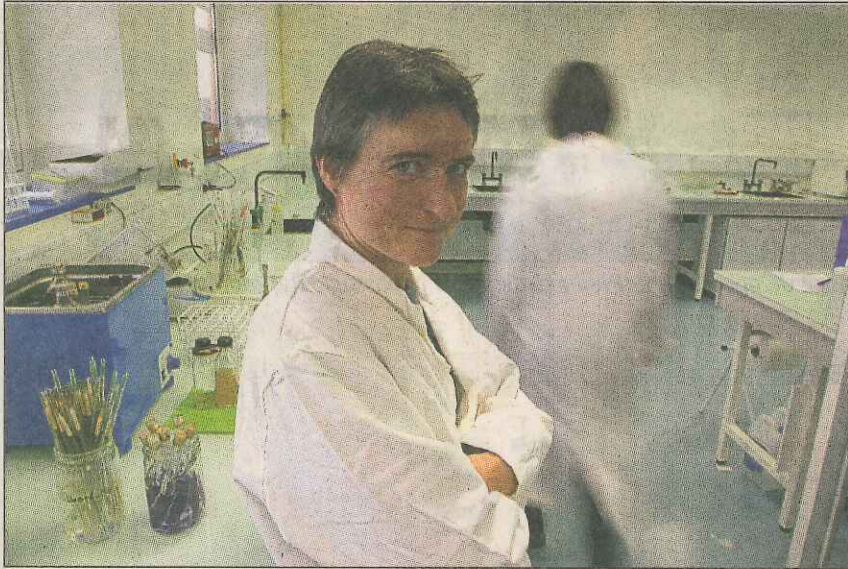


La tueuse de germes



LACTOCOCCUS LACTIS aura-t-il sur la préservation des aliments fragiles le succès qu'eut l'appertisation dont est née la conserve ? Ce ferment lactique, découvert par Sylvie Lorre, retarde naturellement le développement des germes transformant un poisson frais en matière gluante et puante. Première entreprise à « biopréserver » ainsi ses produits, Miti vend des crevettes cuites qui se conservent parfaitement deux semaines au lieu d'une. Des utilisations prometteuses apparaissent sur les viandes. Autant dire que les travaux de Biocéane, la société créée en 2001 par Sylvie Lorre avec un autre scientifique, Patrice Daniel, pour exploiter cette découverte, sont suivis de près par de

SYLVIE LORRE,
39 ans, codirectrice
de la société Biocéane

grandes entreprises agroalimentaires.

Lauréate du concours de la création d'entreprise innovante du ministère de la recherche, soutenue par la technopole Atlanpole, Biocéane est une jeune pousse caractéristique de la filière des biotechnologies nantaise, en pleine émergence, dont Eurofins et l'Institut de génétique Nantes Atlantique sont les têtes de proue. Dans une ville qui fut la capitale de la conserve alimentaire, cela paraît presque normal.

Le Monde du 6/12/03