

Biocéane la start up qui garde le goût du frais

Photo D. Hervouët

Dans une ville où Nicolas Appert et Joseph Colin inventèrent l'art de conditionner des aliments en conserve, Biocéane a toute sa place. Cette entreprise de biotechnologie créée en septembre 2001 a, en effet, les moyens de préserver plus longtemps la fraîcheur de produits alimentaires, poissons et viandes en tête.

Elle est en train de révolutionner les techniques de conservation en utilisant des bactéries lactiques. Biocéane a été créée sur la découverte faite par Sylvie Lorre, docteur en microbiologie comme Patrice Daniel, l'autre fondateur de la société : « Je travaillais sur la micropréservation et après ma thèse, j'ai fait des expériences sur les ferments lactiques, chez moi, avec des moyens extrêmement réduits ». En prélevant des bactéries lactiques sur des poissons, Syl-

vie Lorre a trouvé le ferment lactique idéal, celui qui résiste bien au froid et ne dénature pas le goût de l'aliment. Des qualités exceptionnelles dans le vaste monde des ferments lactiques.

« Mes moyens étaient tellement basiques qu'il a fallu montrer le bien fondé de ma démarche et convaincre les interlocuteurs... » dit-elle.

Prolonger les délais de conservation

Elle a convaincu Patrice Daniel de se lancer dans l'aventure de Biocéane et bientôt la petite société qui a breveté sa technologie d'ensemencement des produits alimentaires, a trouvé un premier partenaire industriel intéressant avec Miti. Cette société nantaise qui conditionne les crevettes a été séduite par ce procédé qui conserve le goût du frais et prolonge les délais de leur consom-

mation. Les ferments lactiques qui remplacent les additifs et respectent les normes réglementaires de la sécurité alimentaire, forment une barrière microbiologique qui retarde l'altération des aliments. Ils permettent une conservation des aliments qui dépasse tous les délais actuels.

« Nous pouvons conserver une dizaine d'espèces de poissons dont le saumon mais aussi les poissons fumés, des barquettes de poissons cuisinés, des viandes » précise Patrice Daniel.

Fortement épaulée par Atlanpole, Biocéane qui aura pour clients les industriels de l'agro-alimentaire va changer de dimension et déjà elle déménage de son petit local de l'École vétérinaire pour rejoindre l'immeuble Bio Ouest de Saint-Herblain.

D.H.



Sylvie Lorre et Patrice Daniel, les deux créateurs de Biocéane.

PO 24.09.03