

# Biolie : une autre vision de l'huile essentielle...

**L**a société nancéienne Biolie, spécialisée dans l'extraction enzymatique d'huiles et d'actifs d'origine végétale, propose un procédé jugé quasi révolutionnaire dans l'univers de la chimie verte. Sa cible, notamment, l'univers de la cosmétique ! Créée en début d'année, et suivie par l'Incubateur Lorrain depuis 2009, la jeune structure entend bien s'imposer dans la sphère tant convoitée de la Green Technologie.

Des lignes de production et une bioraffinerie dans l'agglomération nancéienne (ou ailleurs en Lorraine) à l'horizon 2013-2014 ! C'est l'ambition affichée du trio composant la récente société nancéienne Biolie, basée dans les locaux de l'Ensaia (Ecole nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires) : Lionel Muniglia, spécialiste en génie enzymatique. Guillaume Ricochon, spécialiste en génie des procédés et Nicolas Attenot, manager général. L'entreprise, créée en janvier dernier et suivie par l'Incubateur Lorrain depuis 2009, détient un savoir-faire aujourd'hui breveté, via une licence de procédé avec l'Université Lorraine, jugé quasi révolutionnaire dans l'univers de la chimie verte, celui «de l'extraction de molécules à partir de substrats organiques qui s'opère en voie aqueuse en couplant une étape de broyage fin avec une étape d'hydrolyse enzymatique», dixit les puristes. En d'autres termes, ils parviennent à tirer profit au maximum de toutes les substances organiques et de l'ensemble des molécules qu'elles peuvent générer. A la base, ce procédé issu de la recherche fondamentale, visait à disposer «d'une méthode alternative à l'extraction d'huile à l'hexane, un solvant cancérigène, méthode qui engendre des risques de présence résiduelle de solvants dans les produits», explique Lionel Muniglia, le chercheur de l'équipe.



La société Biolie est issue de l'univers de la Recherche. Après avoir été détectée par l'Université de Lorraine et suivie par l'Incubateur Lorrain, l'entreprise est aujourd'hui sur les rails depuis le début de l'année.

## Cocktails moléculaires adaptés...

Le procédé a été validé, dans un premier temps, sur l'extraction d'huiles à partir de graines classiques, à l'image du colza et du tournesol, et il vient de faire ses preuves sur d'autres substrats oléagineux, protéagineux mais également sur des fruits, des graines, des pulpes, des tiges ou encore des peaux. «Nous avons tout d'abord travaillé sur les végétaux et au fur et à mesure, nous avons développé une valorisation globale de toutes les fractions de la biomasse aussi bien des huiles, des phases aqueuses, des émulsions ou encore des tourteaux», continue Guillaume Ricochon. Bilan des courses : la jeune société propose de véritables «cocktails» avec une extraction au sens propre du terme. Pas étonnant que l'idée ait recueilli l'intérêt de l'Université de Lorraine et qu'elle ait été primée comme une des meilleures entreprises innovantes et

émergentes lors du dernier concours du ministère de la Recherche. Côté cible de marchés, la structure vise l'agroalimentaire, l'alimentation animale en passant par les secteurs pharmaceutique et nutraceutique mais c'est dans l'univers de la cosmétique que la société commence à percer. «Dans le domaine spécifique, la mode est au biosourcé. Avec notre procédé, les entreprises de cosmétiques ne font plus uniquement du green watching mais véritablement de la green technologie», assure Nicolas Attenot. Une double stratégie en découle pour répondre aux besoins des industriels intéressés : soit produire pour eux la molécule recherchée mais en petits volumes (idéal pour l'univers de la cosmétique), soit monter une unité sur le site de l'industriel «avec la possibilité de sous-licencier notre brevet en interne.» Une petite pépite «verte» made in Lorraine qui n'attend que de décoller... 

emmanuel.varrier