

Biolie. Une bioraffinerie pour s'industrialiser

● **BIOTECHNOLOGIES** Spécialisée dans l'extraction enzymatique d'huiles et d'actifs d'origine végétale, Biolie recherche des fonds pour pouvoir créer une bioraffinerie. L'entreprise nancéenne espère pouvoir lancer sa 1^{re} production industrialisée au 3^e trimestre 2013.

Désirant s'imposer dans la Green Technologie, Biolie travaille actuellement sur la recherche d'investisseurs pour une levée de fonds qui doit lui permettre de passer à la phase industrielle de son projet.

« L'objectif est d'installer, si possible en Lorraine et plus particulièrement sur Nancy, deux lignes de 1.500 et 5.000 litres, annonce Nicolas Attenot, président de Biolie. L'idée est de pouvoir lancer notre 1^{re} production au dernier trimestre 2013. » Et de finir cette année avec 5 salariés contre 3 actuellement. « Nous aimerions porter nos effectifs à 8 personnes pour la fin 2014. »

Pour finaliser ce projet, Biolie va investir environ 800.000 € et doit trouver un local adapté.

Une entreprise issue de la recherche

Se définissant comme une bioraffinerie spécialisée dans l'extraction enzymatique d'huiles et d'actifs d'origine végétale, Biolie est issue de la recherche. « L'idée remonte à 2003 lorsque Lionel Muniglia (un des 3 associés, Ndlr), Maître de conférence à l'Université Lorraine, a souhaité travailler sur l'extraction d'huile végétale propre. »

En effet, actuellement, il existe 2 procédés majeurs pour cette opération : soit la pression à froid, soit la pression accompagnée d'ajout d'un solvant chimique, l'hexane, réputé cancérigène. « Lionel s'est dit qu'avec les différentes directives et règlements déjà présents, comme Reach, l'hexane sera un jour interdit. » D'où l'idée d'essayer d'extraire ces enzymes avec de l'eau.

Dépôt d'un brevet

Outre ces 2 procédés majeurs, d'autres formes d'extraction existent : par pression + d'autres solvants ou biosolvants, par CO2 supercritique, par micro-ondes et par ultrasons. « Et enfin, l'extraction enzymatique pour laquelle, nous avons déposé un brevet en 2009. » Car si le début de l'histoire se situe en 2003, des recherches sont menées qui conduiront à l'arrivée d'un nouvel associé en 2005, Guillaume Ricochon.

« En 2009, Biolie est hébergée par l'Incubateur Lorrain et j'ai rejoint mes deux associés à la fin 2009. »

Créée en janvier 2012, l'entreprise a reçu le soutien financier, dans le cadre de programmes de recherche, d'Oséo et de l'Ad-



Biolie espère pouvoir créer sa bioraffinerie en Lorraine d'ici à la fin 2013. « Nous voulons passer au cap de l'industrialisation avec deux lignes de production, une de 1.500 litres et une de 5.000 litres », déclare son président, Nicolas Attenot.

me. « Nous avons également été soutenus par le conseil régional de Lorraine et le Feder avant la création. »

De l'extraction d'huiles végétales...

Au départ, les recherches ont donc été menées sur des huiles végétales. « Nous avons pris des graines de colza, de tournesol... que nous avons broyées, puis mises dans des cuves contenant de l'eau et des enzymes. » Ces dernières sont des protéines qui, comme des ciseaux, coupent les parois des

végétaux pour en libérer les composants. « Nous travaillons avec des enzymes non OGM. Ce qui permet d'obtenir le label Ecocert. »

Les cuves sont chauffées à 50° et agitées pendant 4 à 16 heures. S'en suit une centrifugation pour séparer les huiles, l'eau, les tourteaux et les émulsions. « Ce qui nous permet de valoriser tous ces produits sur le marché. »

... aux actifs d'origine végétale
Au fur et à mesure de l'avancée des travaux de Biolie, d'autres

actifs d'origine végétale ont bénéficié de cette biotechnologie.

Ayant de bonnes touches avec certains de ses clients, Biolie entend donc poursuivre son développement et entrer dans une phase d'industrialisation. Histoire de pouvoir ajouter à son offre de contrats R & D (tant en faisabilité qu'en optimisation) et à ses licences de brevet pour les mélanges enzymatiques, des contrats de production. « Nous ciblons principalement les domaines de la cosmétique et des produits nutraceuti-

ques. Mais nous touchons aussi l'alimentation animale, les détergents, le secteur pharmaceutique... »

Isabelle Kurth

BIOLIE

(Nancy)
Président : Nicolas Attenot
Directeur scientifique : Lionel Muniglia
Directeur technique : Guillaume Ricochon
Effectif : 3 personnes
Tél. : 03 83 68 52 80
www.biolie.fr

● EN BREF

Saint-Gobain PAM

Chômage partiel en mars

Lors du comité d'établissement extraordinaire du 6 février dernier, la direction de Saint-Gobain PAM a annoncé la mise en place d'une mesure de chômage partiel. Sur 1.370 salariés, 950 vont ainsi voir leur temps de travail être amputé de 15 à 20 % dès ce mois de mars. Cette mesure, d'une durée de 3 mois, fait suite à une baisse des commandes. Laquelle induit une baisse d'activité. Elle sera levée dès la signature d'un des grands contrats attendus par le groupe.

16

C'est, en millions d'euros, le montant d'un prêt bancaire revolving opéré par la marque de luxe Baccarat. Ce prêt vient en remplacement d'un crédit court terme d'un montant équivalent. Il est remboursable en totalité pour le 22 janvier 2018. En parallèle, Baccarat a mis en place un crédit d'investissement de 11,580 M€, lequel sera remboursé totalement le 22 janvier 2019. Ce renouvellement des lignes de crédit de Baccarat vient compléter l'augmentation de capital de 27,5 M€ réalisée en juin 2012. En 2012, le chiffre d'affaires de Baccarat s'établit à 158,4 M€, soit + 10,6 % par rapport à 2011.

EARL de la Croix Chollot Construction d'une unité de méthanisation

Cet été, Nicolas Cuvillier de l'EARL de la Croix Chollot à Preutin-Higny lancera la production de son unité de méthanisation. L'agriculteur a investi 1,9 M€, dont 40 % ont été financés par des subventions publiques.

Lor'N-Nougat. Montée en puissance pour le nougat et la praline

● **ARTISANAT** Basée à Champigneulle, l'entreprise artisanale Lor'N-Nougat poursuit son développement et investit 12.000 € dans une nouvelle pralinère.

Depuis sa création en juillet 2006, Lor'N-Nougat connaît un développement continu qui a enregistré une hausse de 20 % en 2012.

« Cette montée en puissance touche autant notre fabrication de nougats que celle de pralines, que j'appelle des Chouchous », annonce Salvatore Cacciatore, Maître nougater à la tête de cette entreprise artisanale. Qui a pour volonté de travailler un maximum avec des fournisseurs lorrains. « Depuis le début de cette année, je me suis détaché de fournisseurs hors Lorraine au profit de fournisseurs locaux. » Miel, mirabelles, myrtilles ou encore framboises sont ainsi estampillés « made in Lorraine ». « Il n'y a que les amandes pour lesquelles je n'ai pas le choix. Je les achète en Espagne et, occasionnellement, en Californie. »

14 saveurs pour le nougat

Actuellement, Lor'N-Nougat fabrique du nougat déclinable en 14 saveurs différentes : traditionnelle, mirabelle, bergamote, framboise, violette, myrtille... « Notre dernier né est le nougat saveur Spéculos. Notre produit a une particularité : outre l'arôme, nous incorporons également des fruits



Salvatore Cacciatore poursuit le développement de son entreprise artisanale Lor'N-Nougat. Il fabrique entre 12 et 15 tonnes de produits par an.

séchés dans notre préparation. Cela donne une plus-value à notre produit. » Sur une journée, l'entreprise peut fabriquer jusqu'à 100 kg de nougat. Lequel est ensuite coupé et emballé suivant les commandes. « Outre les domi-nos, nous commercialisons, depuis le début 2013, des barres de nougat. Pour l'instant, nous ne travaillons que les saveurs traditionnelles, pistache, framboise et

mirabelle sous ce format. » Adhère-t-elle au label « La Lorraine notre signature » depuis 2007, Lor'N-Nougat s'est également lancée dans la fabrication de pralines il y a quelques années. « Les chouchous enregistrent une montée en puissance qui nous a conduit à acheter une nouvelle pralinère qui sera opérationnelle en ce mois de mars. » D'une capacité de 100 kg, et destinée à rempla-

cer celle de 10 kg qui va être revendue, cette pralinère a nécessité un investissement de 12.000 €.

350 revendeurs

« Actuellement, j'emploie deux personnes sur le site de fabrication, Valérie et Cindy, et deux commerciaux qui sillonnent les quatre départements lorrains. J'envisage d'étendre cette zone géographique. » Histoire de trouver de nouveaux clients, Lor'N-Nougat comptant actuellement 350 revendeurs professionnels en Lorraine. « Il s'agit de boulangeries, d'épicerie fines, de caves à vin, de syndicats d'initiative. Nous venons de passer un accord avec le groupe Total pour vendre nos produits dans ses stations essence. » En parallèle, l'entreprise propose également aux entreprises, CE et communes, des paniers garnis avec des produits made in Lorraine.

Bien qu'un peu à l'étroit dans ses 130 m², Salvatore Cacciatore n'envisage pas de déménager dans l'immédiat. « Nous sommes bien à Champigneulle et pour l'instant, nous arrivons à faire avec. »

I.K.