

Saint-Apollinaire, le 04 mai 2023

EUROGERM et REVOBIOM innovent et co-développent les levains du futur



EUROGERM, spécialiste des ingrédients et solutions pour la filière blé-farine-pain-pâtisserie et Revobiom, une start-up spécialisée en Microbiologie et milli-fluidique, qui développe une Machine d'Évolution Microbienne permettant de formuler des consortiums bactériens complexes et stables à haute fréquence, allient leurs forces pour développer une famille de levains innovante afin de répondre aux nouvelles exigences des marchés en termes de qualité organoleptique et nutritionnelle.

Fondé en 1989, EUROGERM est un groupe agroalimentaire spécialisé dans la conception, la fabrication et la commercialisation d'ingrédients & solutions technologiques, sensoriels et nutritionnels pour la filière blé-farine-pain-pâtisserie.

Le Groupe se déploie dans le monde entier et emploie plus de 600 personnes, réparties entre le siège français et un réseau de 15 filiales en Europe, Afrique, Amériques et Asie. En 2022, EUROGERM franchit un cap en orientant son développement en France dans la production d'ingrédients fermentés innovants. L'entreprise se dote d'un centre de recherche baptisé ETIC (Eurogerm Technological Innovation Center) et d'un atelier pilote (avril 2023), outil sur-mesure de démonstration et de co-développement qui lui permettra de réaliser des tests à une échelle pré-industrielle. En 2024, une usine de bio-fermentation destinée à la production de levains 100 % français verra le jour, avec une prévision de 400 tonnes par an, pour atteindre progressivement une capacité de 1 000 tonnes annuelles.

Revobiom est une start-up créée en 2022 à l'ESPCI (École Supérieure de Physique Chimie Industrielle) et issue du Laboratoire des Colloïdes et Matériaux Divisés spécialisé dans les technologies Milli-fluidiques. Fruit d'une quinzaine d'années de recherche fondamentale, Revobiom développe une Machine d'Évolution Microbienne (M.E.M) à haute fréquence permettant pour la première fois d'explorer de front 240 chemins initiaux d'évolution darwinienne pour un consortium bactériens donné.

La Machine d'Évolution Microbienne de Revobiom ne fait que reproduire le processus naturel d'évolution darwinienne, en dirigeant l'évolution d'écosystèmes bactériens entiers de génération en génération pour sélectionner de manière automatisée les consortiums se rapprochant des caractéristiques recherchées et éliminer ceux qui s'en éloignent. L'objectif de Revobiom est d'offrir aux industriels de nouveaux horizons de formulation en leur permettant de stabiliser à échelle industrielle leurs compositions microbiologiques les plus complexes (jusqu'à 10 souches), tout en réduisant les coûts et délais de développement.

C'est donc en toute logique que Sébastien Givry (Directeur R&D EUROGERM) décide fin 2022 de réaliser une preuve de concept de la technologie Revobiom car celle-ci s'intègre parfaitement au niveau d'ambition porté par EUROGERM. Revobiom accepte de relever un défi technique inédit, celui de stabiliser en 4 mois à peine un levain « théorique » composé de 2 levures et 6 bactéries grâce à sa Machine d'Évolution Microbienne composée de 240 bioréacteurs millimétriques.

D'après Thomas Bibette, (PDG et Co-Fondateur de Revobiom) et Sébastien Givry (Directeur R&D EUROGERM), une preuve de succès complète de cette approche technologique réalisée avec EUROGERM, inaugurerait une nouvelle ère pour l'industrie agroalimentaire. Un approfondissement du partenariat entre EUROGERM et Revobiom devrait naturellement découler d'un éventuel succès.

À propos de REVOBIOM

Fondé en juillet 2022, Revobiom est un prestataire de services R&D au service de l'industrie agroalimentaire. La technologie de Revobiom est agnostique et s'applique à tout domaine industriel utilisateur de micro-organismes, ainsi Revobiom prévoit de se déployer également dans les domaines de l'agriculture, des biofuels, de la cosmétique, etc.

www.revobiom.com

Contact Presse : REVOBIOM – Thomas BIBETTE
Tél +33 (0)7 62 19 82 63 - email : thomas@revobiom.com

À propos d'EUROGERM

Fondé en 1989, EUROGERM est un groupe agroalimentaire spécialisé dans la conception, la fabrication et la commercialisation d'ingrédients & solutions technologiques, sensoriels et nutritionnels pour la filière blé-farine-pain-pâtisserie.

Le Groupe se déploie dans le monde entier et emploie plus de 600 personnes, réparties entre le siège français et un réseau multiculturel de 15 filiales en Europe, Afrique, Amériques et Asie.

Innovation, amélioration continue, engagement responsable, 100 % orienté diversité, éthique et inclusion : ces axes prioritaires inspirent EUROGERM au quotidien pour garantir à ses clients, ses partenaires et ses collaborateurs un accompagnement personnalisé dans une dynamique de réussite durable et partagée.

Le Groupe en chiffres : CA 185 M€ (prévisionnel 2022) – Plus de 600 collaborateurs – 15 filiales dans le monde

Site groupe : www.eurogerm.com

Site France : www.eurogerm-france.com

Contact Presse : EUROGERM – Emmanuelle DEROSI
Tél +33 (0)3 80 730 777 - email : communication@eurogerm.com

Groupe EUROGERM
Parc d'activités bois Guillaume – 2 rue champ doré
21850 SAINT-APOLLINAIRE – France