



▶▶ EXTRACTIS

Extraction végétale, le développement de procédés de fractionnement de la biomasse végétale



Organisme

Extractis

33 avenue Paul Claudel
80480 Dury

☎ **03 22 33 75 00**
contact@extractis.com

Site web:
www.extractis.com

*Institut Technique Agro-Industriel spécialisé dans le domaine de l'**extraction, du fractionnement et de la chimie de la biomasse végétale** pour le développement de produits/procédés innovants.*

Depuis 30 ans, leur équipe de 33 experts en bioraffinerie du végétal accompagne plus de 70 clients par an en France et à l'International. Cet accompagnement se fait afin de sécuriser leurs problématiques d'innovation, de développement, de produits et de procédés.



LE PROJET

L'association CVG pour «Centre de Valorisation des Glucides et Produits Naturels dédiée à l'innovation, au développement et au transfert de technologies» a été créée en 1984.

Cet institut technique précurseur de la chimie du végétal a été mis en place à l'initiative de la Région Picardie, du monde agricole et des agroindustriels afin de **développer de nouvelles valorisations, alimentaires ou non alimentaires des productions agricoles**. Les coproduits étaient notamment l'une des cibles privilégiée.

Principalement positionné au démarrage sur les ingrédients et additifs destinés à l'alimentation animale et humaine, le CVG a renforcé son champ d'intervention en 1995 sur les **usages non alimentaire**.

En 2016, le CVG a changé de nom pour devenir **EXTRACTIS**, dénomination plus en accord avec ses activités centrées aujourd'hui sur les procédés et technologies. Il a le statut d'**Institut Technique Agroindustriel (ITA)** et de **Centre de Ressources Technologiques**.



© GUILLAUME_CROCHEZ

SES DOMAINES D'APPLICATION

EXTRACTIS est un **prestataire de services en recherche et développement**, mais également en façonnage de petits lots, spécialisé dans le **fractionnement du végétal** pour la production **d'additifs, d'ingrédients, d'actifs et d'extraits végétaux**.

Le service, **EXTRACTIS INNOVATION**, a pour but l'accompagnement du client dans toutes les étapes de son projet d'innovation, notamment la conception et la réalisation de nouveaux produits/procédés de transformation de la biomasse végétale.

EXTRACTIS INNOVATION propose ses services à différents stades du projet de développement : **de la preuve de concept (Stade Laboratoire), à la mise à l'échelle intermédiaire (Stade Micro-pilote)**, jusqu'à **la validation et au transfert industriel (Stade Pilote)** pour échantillonner et tester les marchés, tout en garantissant la plus stricte confidentialité.

Leur action s'inscrit dans la **bioéconomie**, avec une **approche globale de développement durable** en s'appuyant notamment sur un pilier économie (*de nouveaux produits qui ont un marché*) et un pilier environnemental (*éco-efficience des procédés, éco extraction, valorisation des coproduits.....*).

La plate-forme **EXTRACTIS PRODUCTION** a pour objectif d'accompagner les clients industriels dans le **développement et/ou l'approvisionnement du marché** avec différentes possibilités :

- la réalisation de préséries industrielles pour les marchés tests ;
- la plate-forme de production relais avant et pendant la réalisation d'une unité industrielle ;
- la production à façon.

...EN CHIFFRES...

33 salariés

**+ 440 contrats
par an pour environ**

70 clients

**3 500 m²
de laboratoires
et ateliers**

**3,5 millions d'€
de chiffre d'affaires**

**12 millions d'€
d'équipements**

UNE STRUCTURE INCONTOURNABLE DE VALORISATION DE LA BIOMASSE VÉGÉTALE

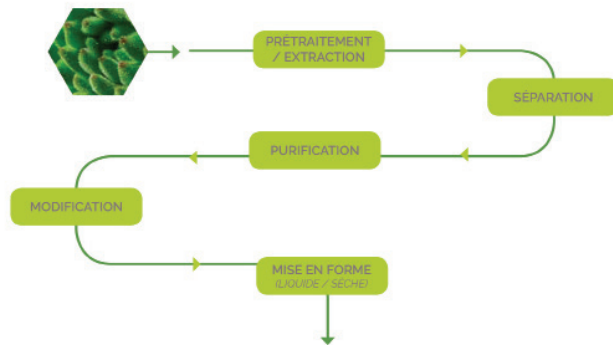
Exploitant un site unique regroupant plus de 12 millions d'euros d'équipements du laboratoire à l'échelle industrielle et fort de nombreux partenariats scientifiques et techniques, Extractis s'affiche comme une structure incontournable de valorisation de la biomasse végétale.

Leurs matières premières se composent des végétaux fournis par les agriculteurs et les industries agro-alimentaires de la région Hauts-de-France, mais aussi de partout dans le monde, en ce qui concerne les ressources terrestres mais aussi marines.

Le point commun de tous ces produits est leur traçabilité. En d'autres termes, « de la parcelle » au « produit fini » que ce soit pour l'alimentaire, la nutrition santé et les cosmétiques. Ces matériaux de base contiennent tous des ingrédients d'intérêt qu'il s'agit de qualifier et de quantifier pour des usages à venir.

Afin d'être compétitive, attractive et de répondre aux besoins du marché, cette entreprise a réfléchi sous plusieurs angles « la valorisation de l'ensemble des composants de la plante afin de s'ouvrir vers de nouveaux secteurs, l'utilisation de plusieurs technologies innovantes, et la mise à disposition d'une structure d'offre pro-active pouvant travailler du concept jusqu'à la série pré industrielle dans une optique de gestion de projet. ».

Le site est équipé, entre autres, avec des réacteurs (45 m³ installés), des séparateurs centrifuges, un évaporateur, un matériel de concentration et séchage, un autre matériel pour l'extrusion. Tous ces matériels sont installés et organisés afin de réaliser les tests de mise à l'échelle nécessaires à l'optimisation des procédés de fractionnement et de modification de la biomasse végétale.



Extractis se concentre également sur les algues, solution innovante basée sur d'incroyables propriétés minérales et fonctionnelles.



►► En savoir plus ◀◀

Le site de l'ADEME : www.ademe.fr

Les documents du Réseau d'Échanges Thématiques sont consultables sur : www.ret-ademe-region-hdf.fr

Intervenant

Philippe DE BRAECKELAER
Directeur général adjoint
03 22 33 75 00
contact@extractis.com

EXEMPLE CONCRET DE CE QUE FAIT EXTRACTIS

Témoignage de **Philippe de Braeckelaer**, directeur général adjoint

« Setalg, filiale du groupe Roullier, cherchait à mettre un produit sur le marché à base d'algues pour réduire de 25 % la part du sel dans les charcuteries et salaisons. Nous nous sommes associés avec Adria Développement, notre collègue breton, pour faire une étude, de la recherche du sourcing aux procédés de production, jusqu'aux tests d'objectivation de cet ingrédient. Pour ce faire, nous avons réalisé une étude sur toutes les algues dans le monde pour chercher celle ayant le bon ratio entre le chlorure de sodium et le chlorure de potassium. Nous avons aussi apporté un support lors de la phase d'industrialisation du procédé. Au final, le produit créé, Algsalt, présente un taux de sodium jusqu'à huit fois inférieur au sel. »

Propos recueillis par Florence Guilhem