



GLYCODE : la glycosylation pour crédo !

Créée depuis 2004, cette entreprise de biotechnologie corrézienne s'est spécialisée dans la production de protéines à usage thérapeutique à partir de levure. Une technologie puissante qui lui ouvre des marchés prometteurs.

lauréat en 2003 (Catégorie Emergence) et 2004 (Catégorie Création-développement). La société GLYCODE a alors vu le jour. La recherche de financements supplémentaires a conduit C. Javaud à contacter le Fonds d'amorçage Sofimac Partners. De 2004 à 2007, la jeune entreprise, hébergée au sein de la Faculté des sciences de Limoges, a constitué une équipe de 7 salariés, scientifiques de très haut niveau.

Levure et glycosylation

Tout part donc de la levure. Celle-ci peut être modifiée génétiquement, afin de produire des protéines humaines à usage thérapeutique de qualité en optimisant et en contrôlant leur glycosylation, phénomène biologique essentiel pour la structure, l'activité et l'efficacité thérapeutique des protéines. Il s'agit de modifier génétiquement le génome de souches de levures *Saccharomyces cerevisiae* afin qu'elle réalise une glycosylation « humaine ». Cette technique est utilisée de façon courante, mais ce qui fait la force de Glycode, c'est d'utiliser à la base des levures classiques qui seront humanisées. Sa plateforme technologique propriétaire, GlycodExpress™, consiste en une banque de souches de levures optimisées pour la production à faible coût de glycoprotéines recombinantes à visées thérapeutiques (fragments d'anticorps, EPO, facteurs sanguins, facteurs de croissance...), et réalisant une

glycosylation génétiquement humanisée et totalement contrôlée. Forte d'une technologie permettant un net gain de qualité pour un coût très réduit, la société s'est également positionnée sur le secteur des biosimilaires et des « biobetters » (molécules existantes sur le marché, dont les brevets arrivent à expiration) dont la glycosylation sera optimisée en vue d'améliorer leur efficacité.

Les activités de Glycode s'orientent surtout vers le transfert et la vente de technologie sous licence. Après une phase de faisabilité, le client souhaitant produire une molécule achète la licence technologique pour mettre en œuvre cette technologie à plus grande échelle. Les clients se situent dans le secteur pharmaceutique (de la start-up aux grandes sociétés), en Europe, aux USA, et dans certains pays émergents comme l'Inde. La société participe à des appels à projets au niveau européen et collabore notamment avec Merck Serono.

Organisation

Depuis 2007, Glycode a intégré ses propres locaux à Uzerche (19), entre Limoges et Brive. Sur 250 m² de bâtiments, environ 150 m² sont consacrés aux laboratoires de biologie moléculaire et cellulaire (fermentation, culture de microorganismes, biochimie). D'ici fin 2011, les locaux vont s'agrandir de 100 m² pour un laboratoire supplémentaire dédié à la culture de la levure (fermentation). Par ailleurs, la société a ouvert un bureau à Lyon (Lyonbiopôle), afin d'accroître sa visibilité en France, et de se développer notamment en Suisse et en Allemagne.



En 2009, la levée de fonds de 3,5 millions d'euros a permis la professionnalisation de la société et un conseil d'administration a été créé. La Qualité se développe dans le respect rigoureux des normes. Quatre brevets protègent aujourd'hui la technologie et l'équipe Glycode se compose désormais de 15 personnes de haut niveau scientifique.

Depuis le début de l'aventure, la société est soutenue par la région Limousin, les Conseils généraux de la Haute-Vienne et de Corrèze. Glycode s'est fixé comme objectif d'être une entreprise rentable en 2012, grâce à la signature de gros contrats. 2 à 3 collaborateurs supplémentaires (scientifiques senior et Qualité) devraient également être recrutés. A suivre...

M. HASLÉ

Contact : GLYCODE SAS
Tel : +33(0)5 55 73 77 19
fax : +33(0)5 55 73 77 19
contact@glycode.fr - www.glycode.fr



Docteur en biologie de formation, Christophe Javaud a voulu, à l'issue de sa thèse, bâtir une activité autour de ses connaissances spécialisées en glycobiologie moléculaire et glycomique. Pendant deux années en Faculté, il a construit son projet, puis s'est tourné vers le concours national Oséo d'aide à la création d'entreprises de technologies innovantes. - le projet a été

En Bref ...

Nutritis sacré «entreprise d'Avenir» et Lauréat du Prix du Business vert

futur leader européen des sucres sur-mesure 100% fruit, a reçu le 4 Octobre le Prix du Business Vert remis par Ernst & Young et le magazine L'Entreprise.

l'Entrepreneur de l'Année et qui incarne parfaitement l'aventure Nutritis, sacré pour le Prix du Business vert et classé 61e dans le palmarès national des entreprises d'avenir !

du Business Vert, Catégorie Entreprise d'Avenir, a salué la « croissance exponentielle » de Nutritis et sa conjugaison originale de l'innovation et du développement durable.

Une Entreprise d'Avenir qui mise sur le vert et qui se positionne dans le palmarès national des « jeunes pousses » prometteuses : Nutritis,

Esprit d'entreprendre, volonté d'innover, passion du développement, parcours inédits et intérêt pour les nouveaux marchés : ce sont ces valeurs que célébrait le Prix de

Remis le 4 octobre dans les caves de Millesima à Bordeaux lors d'une soirée sur le thème de l'excellence (entrepreneuriale et œnologique), le Prix

Un Prix du Business vert et un palmarès d'avenir pour Nutritis

Co-organisé par Ernst & Young et le magazine L'Entreprise, ce prix consacre, depuis 1993, une sélection régionale puis nationale d'« Entrepreneurs de l'Année » et d'« Entreprises d'Avenir ». Nutritis, parmi les entreprises de moins de huit ans, se classe 61e dans le palmarès national, concrétisation de la montée en puissance progressive et de la croissance importante enregistrée, notamment au cours de la dernière année, de l'entreprise moissagaise. Son fondateur et dirigeant, Pierre Lapoujade, a par ailleurs également reçu le Prix du Business Vert lors de la cérémonie des Prix de l'Entreprise pour la région Sud-Ouest, saluant ainsi le concept novateur et l'engagement économique et sociétal de Nutritis.

Le Business Vert selon Nutritis

Nutritis, créée en 2006, propose en effet une approche originale pour créer de la valeur ajoutée et innover « durable » : grâce à une technologie brevetée, l'entreprise, basée à Moissac, dans l'Aude et dans le Gard, au cœur des bassins fruitiers, lance une filière structurée permettant de valoriser les fruits déclassés, en évitant ainsi les épandages sauvages néfastes pour l'environnement, en privilégiant les process doux et en instaurant un partenariat durable avec les producteurs locaux.

Nouvel analyseur multi-paramétrique séquentiel

BIORITECH présente le BS-400

- Analyse des eaux, vins, boissons, extraits de sols, agro-alimentaire
- Cadence analytique de 400 tests par heure
- Lavage automatique des cuvettes réactionnelles
- Colorimètre à réseau holographique à barrettes de diodes (12 longueurs d'onde)
- Large gamme d'analyseurs disponibles (nous consulter)
- Rapport qualité / prix très compétitif
- Démonstration en nos locaux sur simple demande



Votre interlocuteur :
Michel MEYER - Chef de Produits

Tél. : +33 (0)1 34 52 10 40

Mail : mmeyer@bioritech.fr

Adresse : Quartier de l'Europe - 4, rue Galilée - 78285 Guyancourt

www.bioritech.fr





Des sucres innovants pour des marchés porteurs De ce concept naissent des sucres 100% issus de fruits (pommes, pêches, nectarines, melons...) en adéquation avec la demande sociétale de produits naturels et sains et qui présentent, de plus, un bénéfice nutritionnel scientifiquement validé dans la lutte contre les pathologies cardiovasculaires.

Sur ce marché en croissance, Nutritis se positionne d'ores et déjà à l'international avec des clients en Allemagne, Belgique, Danemark, Espagne, Suisse, Canada,...

Une croissance exponentielle

« Un nouveau métier sur de nouveaux marchés » a résumé Hubert Saubot, Directeur au sein de la Compagnie Financière Edmond de Rothschild, qui a remis le Prix à Pierre Lapoujade, fondateur et président du Directoire de Nutritis SA, et qui s'est également réjoui de la « croissance exponentielle » de l'entreprise. En effet, après une phase de R&D et l'amorce de l'industrialisation il y a un an, Nutritis emploie désormais 18 personnes (5 en janvier dernier) et vient de clôturer son exercice à 3.4 M€ et table sur un doublement de son CA pour l'année prochaine. Et se positionne donc résolument comme une entreprise d'avenir et de croissance !

« Recevoir ce prix est un grand honneur : il récompense le positionnement, les valeurs et la performance de Nutritis et

distingue l'excellence de nos équipes » s'est réjoui Pierre Lapoujade, fondateur et président du Directoire de Nutritis SA, lors de la soirée de remise des prix, organisée à Bordeaux le 4 Octobre 2011.

Plus d'informations sur le Prix de l'Entrepreneur de l'Année :
www.ey.com/fr/eoy

Hybrigenics signe un accord de licence et de collaboration de recherche avec Servier

- Versement de 4 millions d'euros sur 3 ans pour l'identification de nouvelles enzymes de dé-ubiquitination et pour le criblage de leurs inhibiteurs, en oncologie et dans d'autres domaines thérapeutiques

- Des paiements additionnels sont d'ores et déjà prévus, liés à des jalons de succès de recherche et développement issus de la collaboration

Hybrigenics (ALHYG), société biopharmaceutique cotée sur le marché Alternext (NYSE-Euronext) de Paris, et Servier, le premier groupe pharmaceutique privé français, ont annoncé le 10 octobre la signature d'un accord de licence et de collaboration de recherche dans le domaine des enzymes de dé-ubiquitination (DUBs) appliqué à

l'oncologie, la neurologie, la psychiatrie, la rhumatologie, l'ophtalmologie, le diabète et aux maladies cardiovasculaires.

Dans le cadre de cette collaboration, Hybrigenics a pour mission d'identifier et de valider parmi les DUBs de nouvelles cibles pertinentes pour des applications dans ces aires thérapeutiques.

Hybrigenics va également cribler des médicaments potentiels capables de moduler quatre cibles confidentielles déjà sélectionnées comme DUBs d'intérêt prioritaire pour cette collaboration. Servier fournira les composés à tester, développera les plus prometteurs et commercialisera les produits enregistrés. Les activités d'Hybrigenics peuvent aussi aboutir à la mise au point de tests de diagnostic « compagnon » nécessaires au développement et à l'utilisation de tels agents thérapeutiques.

Cet accord de licence et de collaboration prévoit le versement à Hybrigenics d'un paiement initial et de dotations de recherche pour un montant total de 4 millions d'euros sur 3 ans. En fonction de l'atteinte de succès prédéfinis de recherche, de développement et d'enregistrement, cet accord prévoit par ailleurs des versements complémentaires au profit d'Hybrigenics, à hauteur de 9,5 millions d'euros au total pour chacune des cibles aboutissant à la mise sur le marché d'un nouveau médicament, ainsi que des redevances sur les ventes de kits de diagnostic « compagnon ».

« La dimension de cette collaboration, dans des aires thérapeutiques variées, témoigne de la qualité de l'expertise, du savoir-faire et de la position pionnière d'Hybrigenics, à la pointe de la recherche dans le domaine des DUBs », commente Frédéric Colland, Directeur de la recherche chez Hybrigenics.

« L'inhibition des DUBs est une approche très innovante pour stimuler la dégradation de protéines intracellulaires spécifiques, avec un impact potentiel clair pour traiter le cancer et sans doute aussi de nombreuses autres maladies. Nous sommes très satisfaits d'initier une telle collaboration avec Hybrigenics, un des pionniers mondiaux dans le domaine », déclare Bernard Marchand, Directeur de la recherche du groupe Servier.

« Nous sommes impatients d'unir nos forces à celles de Servier pour découvrir des médicaments de rupture, premiers du genre à moduler cette nouvelle classe de cibles thérapeutiques. Notre propre recherche interne va désormais s'orienter vers l'exploration de l'importance potentielle des DUBs en dehors des champs thérapeutiques couverts par cet accord de licence et de collaboration », conclut Rémi Delansorne, Directeur général d'Hybrigenics.

Pour plus d'informations :

www.servier.com
www.hybrigenics.com

Les bébés sales sont mignons
mais les échantillons
sales ne le sont pas!

Nettoyez vos échantillons à l'aide de notre nouvel outil SPE pour l'élaboration des méthodes en ligne:
www.phenomenex.com/info/MDTOOL



strata^X

phenomenex[®]