



NOVOLYZE prend son envol à l'international !

Cette jeune société dijonnaise s'est donné pour objectif de sécuriser les procédés industriels en proposant aux entreprises agroalimentaires des outils de prévention des risques microbiologiques pathogènes. En intégrant de nouveaux locaux et en lançant la commercialisation de ses produits, Novolyze se fait une place de choix dans son secteur...

Le marché de la sécurité alimentaire est en constante évolution...La réglementation en la matière, notamment la signature par les Etats-Unis du *Food Safety Modernization Act* (FSMA), considéré comme la plus grande évolution réglementaire de ces 70 dernières années avec des répercussions mondiales, impose aux fabricants des mesures de sécurité draconiennes. Car, des germes, notamment les Salmonelles, la Listeria, peuvent contaminer les aliments sur les chaînes de fabrication, causant de graves problèmes d'intoxications alimentaires (tous les ans dans le monde, 350 000 personnes décèdent de toxi-infections alimentaires)... Novolyze a donc mis au point des germes non pathogènes mimant le comportement des germes pathogènes visés, mais sans leur pathogénicité, afin de permettre aux industriels de vérifier la sûreté de leurs produits mis sur le marché...

Deux co-fondateurs expérimentés

Novolyze est née en 2012 de la volonté de ses deux co-fondateurs :

Karim-Franck Khinouche

Ingénieur agroalimentaire (Agrosup Dijon) et diplômé de l'EM Lyon en entrepreneuriat, Karim-Franck a rejoint une société d'ingénierie spécialisée dans la fabrication de procédés de pasteurisation comme VIE pour implanter la filiale Chinoise de l'entreprise. Il a ensuite pris en charge le développement opérationnel de la division agroalimentaire et a contribué à en faire le leader mondial en moins de 4 ans. Karim-Franck parle couramment anglais et est le Président (Direction technique, scientifique et financière) de Novolyze.

Nicolas Braun

Diplômé de l'ESC Troyes et de l'université de Hof (Allemagne), Nicolas a rejoint cette même société d'ingénierie comme VIE en charge de la zone Europe/Russie. Il y rencontre Karim-Franck. Il fonde ensuite une société spécialisée dans la commercialisation de procédés industriels agroalimentaires et réalise près de 2M € de vente en l'espace de 12 mois, aux Etats-Unis, en Allemagne et en Italie. Nicolas parle couramment l'anglais, l'allemand et est le Directeur Général (Direction commerciale, marketing et du personnel) de Novolyze.

La jeune start-up a été accompagnée par le Réseau Entreprendre Bourgogne, ainsi que par l'incubateur régional d'entreprises innovantes, Premice.

En octobre 2015, Novolyze a effectué une levée de fonds réussie de 900K€ grâce à la plateforme de crowdfunding Anaxago et elle a bouclé un financement total de 4M€ grâce à d'autres leviers (prêts, subventions).

Par ailleurs, l'année 2015 a été plutôt bénéfique pour le développement de la société sur d'autres points :

- Lauréat des plans d'investissement d'avenir (PIA) du gouvernement, pour le

concours P3A (Commissariat Général à l'Investissement)

- Ouverture de Novolyze Inc. à Cambridge, Massachusetts
 - Prix PME de l'année (Vitagora)
 - Prix de l'Innovation (Réseau Entreprendre)
 - Trophée du meilleur espoir (Le Bien Public)
 - Nomination du comité scientifique américain fin décembre aux USA
 - Déménagement dans les nouveaux locaux pour le développement de ses germes modèles et la bioproduction des bactéries.
- Une autre levée de fonds est prévue courant 2016...

Renforcer la sécurité alimentaire

Novolyze développe des solutions sûres, facilement applicables, reproductibles pour améliorer la sécurité des aliments dans le but de :

- Réduire les risques pour le consommateur
- Réduire l'impact de l'industrie sur l'environnement
- Améliorer la qualité des aliments à travers le monde

Pour cela, l'entreprise a développé des germes modèles sous forme sèche, prêts à l'emploi, de haute performance qui sont disponibles en quantités industrielles pour valider tous types de procédés (extrudeurs, système de pasteurisation, HPP, torréfacteurs, sécheurs...). Ces germes modèles sont adaptés pour la validation de tous types de produits alimentaires (secs et humides).

Les germes modèles sont des micro-organismes non pathogènes se comportant comme des organismes pathogènes cibles (e.g. *Salmonella*) en réaction à différents types de stress (thermiques, chimiques...). Ces nouveaux germes modèles sont le résultat d'un programme de R&D de plus de 4 ans.

L'année 2016 est donc une étape-clé dans le décollage des activités de Novolyze. Forte de ses atouts, elle a lancé en ce début d'année la commercialisation de ses produits à l'international (kits de validation microbiologique), à destination des industriels de l'agro-alimentaire et de leurs équipementiers. Fin juillet 2016, les produits Novolyze seront présentés en avant-première lors du séminaire de l'Association internationale pour la protection alimentaire qui se tiendra à Saint-Louis, dans le Missouri (Etats-Unis). Novolyze cible en effet, dans un premier temps, le marché des Etats-Unis où les législations liées à l'alimentaire sont de plus en plus strictes. Le FSMA amène d'ailleurs les industriels de l'agroalimentaire à valider scientifiquement leurs équipements. Par la suite, la jeune entreprise dijonnaise vise le marché asiatique qui envisage de nouvelles réglementations alimentaires.

Dans cette optique de développement, Novolyze a mis en place une démarche qualité lui permettant d'accéder aux marchés cibles, satisfaire ses clients en répondant pleinement à leurs attentes et les exigences réglementaires (certification ISO 9001 + ISO 22000). Cette démarche est basée sur un engagement fort de la part de la Direction de Novolyze et une adhésion commune de l'ensemble de l'équipe opérationnelle

Nouveaux locaux et perspectives

Début mars 2016, Novolyze a intégré de nouveaux locaux neufs à Daix,



Nicolas Braun et Karim-Franck Khinouche, co-fondateurs de Novolyze



en périphérie de Dijon. Ces locaux comprennent des :

- Laboratoires et équipements industriels en niveau P2 (microorganismes pathogènes)
- Unités de bioproduction

Grâce à ses partenaires, l'entreprise a accès à :

- Une halle pilote
- Un laboratoire P3 spécialisé en virologie alimentaire

Par ailleurs, Novolyze s'est dotée d'un laboratoire à Evry (Essonne) au sein du Genopole et d'une équipe administrative à Cambridge (Massachusetts- USA) pour mener à bien ses projets.

Forte de ses nombreux atouts, Novolyze travaille déjà sur de nouveaux projets qui lui permettront d'accroître son avantage concurrentiel et d'annoncer en 2017 le lancement de nouveaux produits brevetés. Sa structure dynamique lui

permet une grande flexibilité et un désir constant d'optimisation. Son objectif est de se créer une image d'expert dans son secteur et une notoriété sur les marchés qu'elle cible. A plus long terme, Novolyze vise à devenir le leader mondial et l'expert pour la production de germes modèles pour la validation de procédés industriels... A suivre !

M. HASLÉ

Contact :

NOVOLYZE
Tél. : 09 83 69 42 13
contact@novolyze.com
www.novolyze.com (en cours de rénovation)