

Steripure raconte

Une stérilisation "propre" pour enchanter les produits du soleil !



Olivier Bourgois,
PDG de Steripure

A 50 ans, Olivier Bourgois possède un long parcours dans l'industrie alimentaire derrière lui... En 1990, il crée Eurovanille, spécialisée dans la vanille naturelle et désormais reprise par son frère. En 2010, il décide de quitter le nord de la France avec une idée en tête... Et en poche, un procédé de stérilisation innovant "propre" à base de vide et de vapeur qui se substitue à l'ionisation (pasteurisation à froid). Les étapes se succèdent : contacter la société suisse Napasol, créatrice du procédé à qui il achète une machine, puis cap au Sud pour trouver un local proche de la région de production et de transit des fruits secs et herbes de Provence. Sur son chemin, il rencontre Provence Promotion...

> Des petites graines qui vont devenir grandes !...

Olivier Bourgois : L'idée de cette création a germé lorsque, dans ma précédente société, les demandes se faisaient de plus en plus nombreuses pour bénéficier de ce procédé destiné à la poudre de vanille mais aussi aux algues et fruits secs. Or, je n'étais pas équipé pour cela. L'intérêt d'un tel procédé dit "propre" est sa capacité à stériliser rapidement des produits délicats, comme des graines, à des températures relativement basses et sans apport de produits chimiques. Il consiste en effet à créer un vide dans une étuve et à y introduire de la vapeur saturée, ni trop humide, ni trop sèche. C'est en régulant la saturation et en créant un équilibre adéquat que les germes, moisissures, levures et autres flores pathogènes sont éliminées tout en conservant la qualité organoleptique et les arômes des produits.

> Le Sud, au centre de mon marché

Olivier Bourgeois : S'installer dans le Sud s'impose pour moi car il me rapproche des producteurs et importateurs de fruits secs, graines et herbes de Provence. Je compte à ce titre sur la reprise de l'activité du port de Fos suite à la réforme portuaire pour accroître encore la demande. C'est alors que je rencontre Provence Promotion qui m'aide dans mes recherches de locaux industriels à vendre dans la région... Un premier local est trouvé à Eguilles où je suis en train de conduire des essais prometteurs à l'aide d'une machine pilote sur différents produits secs, comme les graines de soja par exemple. Mais pour commencer une nouvelle production, la meilleure solution pour moi est de faire construire. Je suis donc en recherche d'un site entre Aix et Marseille capable d'accueillir ma nouvelle entreprise. Provence Promotion est à mes côtés et j'attends encore beaucoup de ses équipes pour continuer à me mettre en contact avec les bons interlocuteurs.



> Provence Promotion pour fertiliser mes projets !

Olivier Bourgeois : Car mon projet est encore en création et, à ce stade, je sais que Provence Promotion saura m'orienter de diverses manières : d'un point de vue financier grâce à des aides aux implantations (l'investissement est important pour moi !), mais aussi pour continuer à étendre mon réseau et me mettre en contact avec des organismes comme les communautés de communes, la Fédération Régionale des Industries Agro-Alimentaires (FRIAA) ou le Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes (PEIFL)...

Mon plan est d'ores et déjà en marche : aujourd'hui, je travaille avec des étudiants en contrat en alternance, mais lorsque j'aurai une vraie machine, la production commencera et le chiffre d'affaires suivra. J'ai l'objectif d'embaucher 7 personnes en 2014 pour atteindre un effectif de 25 employés. Je lance un appel à ceux qui désireraient réaliser des tests de pasteurisation sur leurs produits : contactez-moi et envoyez-moi vos produits. Ces essais sont gratuits pour l'instant !

En savoir plus : <http://www.steripure.fr>