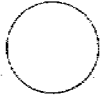


## Phytocontrol et Oseo

Phytocontrol traque les pesticides dans les produits alimentaires. Oseo l'a aidé à développer des techniques plus performantes et moins coûteuses que les concurrents. Histoire d'un challenge scientifique réussi.



© Florent Gardin

Christophe Collet, chargé d'affaires Oseo et Mickaël Bresson, Eric Copodanno, fondateurs de Phytocontrol



En matière de pesticides, la France se distingue pour de très mauvaises raisons : elle est la première consommatrice de pesticides au niveau européen et quatrième au niveau mondial. Et ces pesticides, s'ils facilitent les récoltes, peuvent se retrouver dans les denrées alimentaires. Plus encore qu'ailleurs, il faut donc contrôler rigoureusement les produits pour connaître les taux de pesticides et comparer ces taux aux limites autorisées. Pour cela, il existe des méthodes éprouvées, des méthodes qui utilisent pour la plupart des solvants organiques et proposent généralement des tests différents en fonction des pesticides recherchés. A Nîmes, deux ingénieurs chimistes : Mickaël Bresson et Eric Copodanno, ont réussi à mettre au point des méthodes qui bouleversent un peu le paysage.

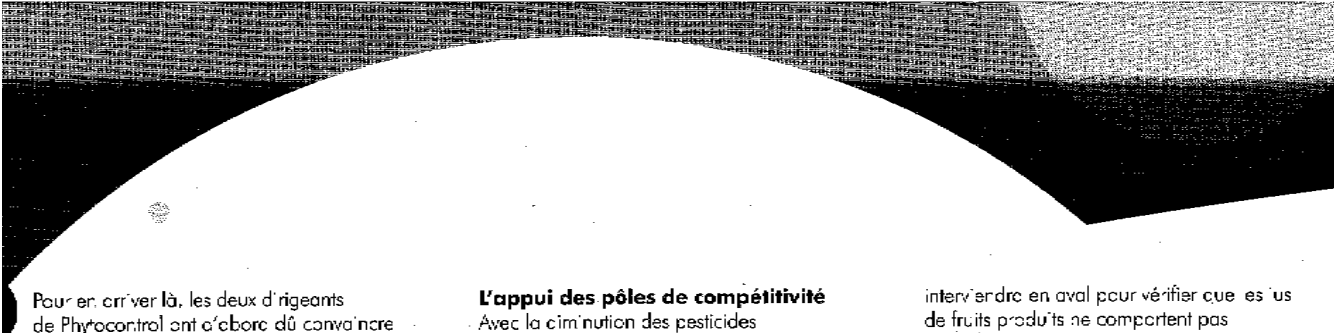
### Des investissements initiaux massifs

La technique utilisée par Phytocontrol est plus simple, plus globale (le laboratoire peut rechercher 300 pesticides avec une analyse) et avec des coûts d'extraction optimisés : « Nous utilisons cinq à six fois moins de solvants que les méthodes traditionnelles, explique Mickaël Bresson et depuis la flambée des prix des produits pétroliers, cela fait une différence importante ». Résultat : l'entreprise est devenue en à peine trois ans leader sur le volume d'échantillons. Accrédité par le Cofrac, l'organisme chargé de l'accréditation des laboratoires, elle a pu séduire rapidement des clients importants. Phytocontrol travaille aussi bien pour des producteurs de sa ades cue pour des transformateurs comme Conserve France ou Tomates Provence, pour la GMS,

ou encore pour Coca-Cola. En ce sens du secteur agroalimentaire, la PME nîmoise a également convaincu L'Oréal qui lui confie des échantillons de cosmétiques et d'huiles essentielles.

De quoi faire aujourd'hui travailler près d'une vingtaine de personnes, principalement à Nîmes, où sont faites toutes les analyses, mais également dans des agences à Toulouse et Paris.

« La rencontre entre de la matière grise qui innove et les besoins du marché »



Pour en arriver là, les deux dirigeants de Phytocontrol ont d'abord dû convaincre de la pertinence de leur projet, qui demandait des investissements de départ importants : « les machines sur lesquelles nous faisons nos analyses représentent chacune un investissement minimum de 150 000 euros », poursuit Mickaël Bressor. Innov'Up a aidé les porteurs de projets dès le départ, et Oseo les a accompagnés depuis 2007. « Ce qui est intéressant dans cette entreprise, explique Christophe Collet, qui suit le dossier pour Oseo, c'est la rencontre entre de la matière grise qui innove et les besoins du marché. Il y a aujourd'hui un vrai problème lié aux pesticides en France, il y a une sensibilisation du consommateur sur le sujet, et il y a le plan Ecophyto, qui oblige de toute façon le secteur agricole à réduire de 50% son utilisation de pesticides dans les dix ans à venir ! ».

#### **Aider l'entreprise à recruter**

A deux reprises, Oseo a donc aidé la société à recruter. En 2007, l'organisme a apporté son aide dans le cadre du FRI (Fonds Régional à l'Innovation), et en 2009, elle a obtenu pour l'entreprise une aide sur crédits européens FEDER.

#### **L'appui des pôles de compétitivité**

Avec la diminution des pesticides d'autres problématiques vont apparaître : des mycotoxines émergentes pourraient fort bien se développer, comme on le voit déjà un peu apparaître dans le secteur bio. Le sujet préoccupe différents acteurs, et fait l'objet aujourd'hui d'un programme labellisé par trois pôles de compétitivité, les pôles PFIL (fruits et légumes) d'Avignon et les pôles Trimatec et Qalimed. Acteur principal de ce programme, le CEA de Marcoule qui a mis au point une nouvelle méthode de décontamination partielle des produits agroalimentaires ou cosmétiques qui permet de réduire la population bactérienne de ces liquides, tout en préservant l'intégralité des qualités de ces produits.

#### **Grand compte et PME**

« Notre rôle, à Oseo, n'est pas seulement financier, poursuit Christophe Collet. Nous essayons aussi de mettre en relation des entreprises. Et sur ce projet, nous avons mis en lien les acteurs. Aujourd'hui, Phytocontrol est intégré au projet ». Deux producteurs de jus de fruits et un écuiseur ont créé un pilote industriel, et Phytocontrol

interviendra en aval pour vérifier que les jus de fruits produits ne comportent pas de molécules toxiques.

« C'est tout l'intérêt de ces projets collaboratifs, poursuit Christophe Collet : faire travailler ensemble des grands comptes et des PME, du début du projet jusqu'aux éventuels brevets qui seront déposés ».

La PME n'amoise est donc devenue une référence sur son secteur en à peine trois ans d'existence. Seule ombre au tableau, précise Mickaël Bressor, le développement international est freiné par des mesures à peine cachées de protectionnisme prises par les Britanniques et les Allemands : « ils mettent en place leur propre système de certification, et voudraient l'imposer aux Français ! ». Une seule solution pour passer outre cet obstacle : harmoniser davantage les réglementations européennes. Là-dessus aussi, les dirigeants de Phytocontrol ont décidé de se faire entendre.

Plus d'infos :  
[www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com)  
[www.oseo.fr](http://www.oseo.fr)