



De l'or dans les déchets des produits de la mer

Créée en 2008 par Estelle Le Bihan, la société Ivamer, spécialisée dans la valorisation des coproduits marins, a de bonnes perspectives de développement devant elle.

"Nous n'avons pas vu passer la crise, et actuellement nous continuons à nous développer.

Dans le monde de l'entreprise, ce genre de propos n'est pas monnaie courante. C'est pourtant ceux que tient Estelle Le Bihan, scientifique spécialisée dans les biotechnologies alimentaires et co-inventeur d'un brevet sur la valorisation des viscères de seiche. Un bagage qui l'a amenée à créer en 2008 sa propre société, Ivamer, installée pour des raisons pratiques dans des locaux de l'Université de Caen, à qui la lie un contrat de partenariat.

Valoriser les déchets

Pour les professionnels de la filière pêche comme pour les industriels de l'agro-alimentaire, l'activité d'Ivamer s'avère particulièrement intéressante. La société d'Estelle Le Bihan s'est spécialisée "dans la recherche de solutions pour mieux gérer les co-produits (déchets) marins, issus des mollusques, des crustacés et des poissons." But de cette activité : "diminuer les coûts de traitement de ces coproduits, et les valoriser pour en tirer un revenu supplémentaire". Ce savoir-faire a valu à Ivamer de signer, avec des entreprises situées en amont de la filière, un contrat de valorisation de coproduits de mollusques pour des applications dans l'agro-alimentaire. Quant à l'aval, la PME caennaise, dont les clients se trouvent dans les régions Basse-Normandie, Bretagne et Pays de la Loire, met au point pour l'un d'eux un complément alimentaire à base de coproduits marins.

Pour Estelle Le Bihan, Ivamer, "se distingue par sa connaissance pointue des différents ingrédients marins, sa capacité à réaliser des tests scientifiques et sa connaissance de la réglementation et du marché des coproduits marins." Seule salariée de sa société au départ, Estelle Le Bihan estime que l'effectif pourrait être de trois personnes à court terme.