

Les Echos

Steripure pasteurise à la vapeur contrôlée pour l'agroalimentaire



Paul Molga

LA TECHNOLOGIE STERIPURE

Date de création : 2012
Président : Olivier Bourgois
Chiffre d'affaires :
1,7 million prévu en 2017
Effectif : 15 personnes
Secteur : agroalimentaire

Paul Molga
@paulmolga
— Correspondant à Marseille

Avec l'abandon des techniques d'ionisation nuisibles à la santé, les besoins de stérilisation de l'industrie agroalimentaire ne sont plus correctement adressés. C'est le créneau qu'a donc choisi d'investir Olivier Bourgois. Aidé par la société suisse Napasol, cet expert du secteur, qui a déjà cofondé et développé pendant vingt ans, Eurovanille, l'un des principaux fournisseurs actuels de vanille naturelle en Europe, a mis au point un procédé de pasteurisation

par injection de vapeur saturée. « Ce système permet de contrôler précisément la qualité de la vapeur émise, qui soit trop sèche ne tue pas les bactéries, soit trop humide altère le produit, soit trop chaude détruit la saveur », explique-t-il. Pour parvenir au bon équilibre, le dispositif agit sur la pression dans la chambre de stérilisation : plus haute, elle augmente la température d'ébullition de l'eau, plus basse, elle l'abaisse, protégeant ainsi les produits fragiles.

« La demande explose »

Les deux industriels partenaires se partagent le marché : Napasol vend les machines, tandis qu'Olivier Bourgois propose ses services de stérilisation aux producteurs de produits secs (fruits à coque, herbes, épices) avec la société Steripure, qu'il a créée en 2012. Une cinquantaine de clients lui confient 1.600 tonnes de marchandises à traiter au total. « Faute d'alternative, la demande explose », explique-t-il. Il a donc décidé d'investir 3 millions d'euros – soit le double de son chiffre d'affaires – financés par un emprunt, sur l'ancien carreau minier de Gardanne, pour construire une nouvelle unité, qui triplera ses capacités. Pour amplifier son développement commercial, Steripure vient de lever 450.000 euros auprès de quatre investisseurs conduits par Paca Investissement. ■