

Vétérinaire



© Underworld - Fotolia.com

La SRC Capsulæ développe une vaccination orale pour la salmoniculture

La salmoniculture implique un traitement des poissons pour éviter les infections. Le projet OVAS (Oral Vaccination for Aqueous Species) initié par la SRC Capsulæ et développé en joint-venture avec une société de biotechnologie argentine vise à réduire le nombre, le coût et le temps des vaccinations réalisées par injection pour chaque saumon. Capsulæ a alors développé une technologie de microencapsulation permettant l'administration de vaccins par voie orale sous la forme de particules intégrées aux granulés alimentaires. L'une des contraintes principales étant que les principes actifs doivent résister aux conditions gastriques fortement dégradantes avant de se libérer au niveau de l'intestin du saumon. Un brevet, dont Capsulæ conservera la propriété industrielle et qui, pour Arnaud Picot, Directeur général de la SRC, « *pourrait par la suite être appliqué à de nombreuses autres espèces animales* », est en cours de dépôt.

Cosmétique

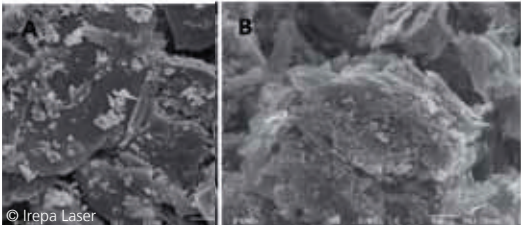


© CVG

La SRC CVG utilise la graine de lin pour prévenir le vieillissement cutané

Le projet Techflax porte sur la valorisation de la fraction huile de la graine de lin, pour la production de polyuréthane, matériaux polymères utilisables dans les adhésifs, peintures, etc., comme alternative aux produits pétroliers. Dans le cadre de ce projet, la SRC CVG a déposé le brevet Oligo-lin conjointement avec l'Université de Reims, l'université de Rouen et les huileries Vandeputte. Il porte sur l'extraction et l'utilisation de molécules issues de la graine de lin pour la réparation et la prévention du vieillissement cutané. En 2014, la SRC CVG a réalisé des essais complémentaires de production et d'optimisation du process. Les résultats sont prometteurs puisque les indicateurs de tous les tests toxicologiques et d'irritation cutanée/oculaire ont été négatifs. Une étude clinique sur des volontaires vient de démarrer. En 2015, la SRC CVG fournira des échantillons représentatifs à différents clients de la cosmétique.

Aéronautique



© Irepa Laser

La SRC Irepa Laser finalise le projet Falafel avec succès

Dans le cadre du projet FUI Falafel, la SRC Irepa Laser s'est intéressée à la fabrication pour l'aéronautique de pièces métalliques par procédés « additifs » à base de poudre (CLAD). Les travaux réalisés avec un budget de 7 millions d'euros, sur 4 ans, ont permis de développer une machine 5 axes continus travaillant sous atmosphère contrôlée (notamment pour le traitement du titane) et capable de construire des pièces de taille métrique. Ce projet a permis la création de la spin-off BeAM et donné naissance à 10 nouveaux emplois. Ce n'est pas moins de trois machines industrielles qui équipent désormais la plateforme CLAD® de la SRC Irepa Laser. Ce qui en fait le premier parc de machines de fabrication additive par dépôt de matière en Europe, ouvert aux PME.

Agroalimentaire



© Asab974 - Fotolia.com

La SRC Adiv accompagne les innovations de Convivial

En 25 ans, l'entreprise auvergnate de transformation de viande Convivial a mené à bien quatre programmes d'investissement avec l'aide de bpiFrance. « *Notre modèle économique est fondé sur notre capacité à proposer des produits différents de la concurrence* », justifie son PDG Jean Meunier. Les soutiens publics à l'innovation ont permis au chef d'entreprise de financer la production à grande échelle de plusieurs innovations sur le marché de la viande, créée en collaboration avec la SRC Adiv. Convivial a ainsi lancé au début des années 90 le Parfait de Charolais, un steak de bœuf reconstitué à base de feuilles de viandes, puis un steak haché de volaille, un effeuillé de viande précuit à cœur (Tendregal) et très récemment des Parfaits d'Aubrac, de porc et de volaille.

Source : La lettre de l'Adiv, novembre 2014, n°8.