

APINOV, l'Innovation par Nature !

Les créateurs

La société rochelaise APINOV a été créée en Mars 2007 par Myriam LAURIE, ingénieur en agro-alimentaire, et Benjamin POIROT, doctorant en Biotechnologies.

Au travers de cette aventure, ces deux jeunes de 25 et 26 ans se sont lancés le défi de développer de nouveaux produits et de nouvelles techniques pour la filière apicole.

Benjamin suit ainsi les traces de son père, apiculteur professionnel à la tête d'une exploitation de 700 ruches.

APINOV, une société d'ingénierie

APINOV est avant tout une société d'ingénierie appliquée à l'apiculture, l'objectif étant de valoriser les produits de la ruche. D'où son nom : « APINOV », contraction d' « Apiculture » et d' « Innovation ».

L'idée de ce projet est née, en partie, d'un triste constat : le recours abusif aux pesticides a mis en péril le développement du secteur apicole. Il est donc urgent de trouver des solutions pour assurer la pérennité de la filière. Pour répondre à cette problématique, Myriam et Benjamin ont ainsi choisi de mettre leurs compétences scientifiques au service de l'apiculture.

Du miel et de la bière !

Le premier produit développé par la société est une gamme de bière au miel baptisées « Cervoise Saint Ambroise », en hommage au patron des apiculteurs et protecteur des abeilles.

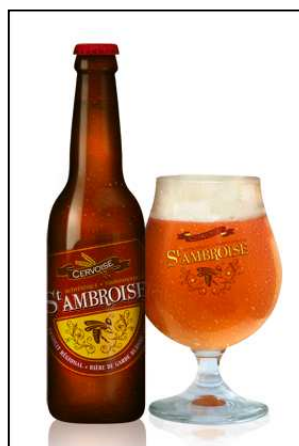
Quant à son appellation de « Cervoise », elle trouve son origine chez nos ancêtres. En effet, la légende raconte que Cérès, déesse des moissons et des céréales, aurait découvert une boisson et en aurait fait bénéficier les peuples dont les terres ne prêtaient pas à cultiver la vigne. Ce breuvage, à base de miel et de céréales, fut ainsi baptisé « Cervoise » et devint la boisson populaire des Gaulois.

Oubliée au fil du temps, la Cervoise renaît aujourd'hui grâce à APINOV.

La Cervoise St Ambroise Blonde :

La recette, et notamment le choix du miel, ont été étudiés grâce à un panel de dégustateurs. « Nous avons finalement sélectionné un miel Toutes Fleurs pour sa richesse aromatique qui s'harmonise parfaitement avec les arômes du malt d'orge de la bière » explique Benjamin.

Sa robe blonde dorée et son odeur de céréales rappellent la douceur du Printemps et évoque à merveille les saveurs de notre terroir.



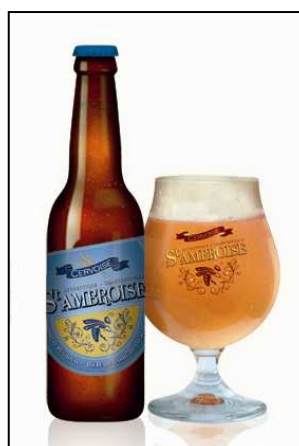
Type : blonde
Miel : Toutes Fleurs
Alcool : 6°
Volume : 33cL

La Cervoise St Ambroise Blanche :

Lancée début avril 2007, la nouvelle venue a été élaborée pour rafraîchir les papilles durant la période estivale.

« Nous avons utilisé un miel de Tilleul pour son goût légèrement mentholé qui procure une réelle sensation de fraîcheur. » avoue Myriam.

Contrairement à la St Ambroise Blonde, cette bière blanche n'est pas filtrée, ce qui va lui permettre de s'affiner avec le temps.



Type : blanche
Miel : Tilleul
Alcool : 4,5°
Volume : 33cL

Les Cerveises Saint Ambroise sont commercialisées sur un réseau spécialisé : caves à bière, caves à vin, épicerie fines, certains cafés – hôtels – restaurants, et bien entendu sur le réseau apicole.

Cette phase de commercialisation, engagée depuis juin 2006, annonce d'ores et déjà de belles perspectives...

Mais APINOV n'en restera pas là et prévoit dès lors une nouvelle Cerveise pour cet automne !

Le pollen pour notre santé !

La société travaille en parallèle sur un deuxième projet concernant la recherche d'un nouveau mode de conservation du pollen.

« Nous voulons faire connaître à tout un chacun le pollen, ce merveilleux complément alimentaire que nous offre la nature » annonce Benjamin.

Positionné sur le marché en pleine explosion des produits naturels et nutritionnels, le pollen présente ainsi un fort potentiel commercial.

Des aides très précieuses !

Afin de concrétiser leurs projets, Benjamin et Myriam ont sollicité le soutien de nombreux organismes.

L'Incubateur départemental de Charente-Maritime leur a fourni une aide considérable tant sur un plan logistique que financier : notamment l'hébergement pendant 1 an dans les locaux de l'EIGSI, une bourse de vie accordée à Myriam et le financement d'essais de production de bière.

Par le biais du Concours Envie d'Agir « Défi-Jeunes », les Directions Régionale et Départementale de la Jeunesse et des Sports leur ont accordé une subvention pour le développement du projet cervoise.

La Couveuse d'Entreprises de Charente-Maritime a offert un cadre juridique pour permettre la commercialisation des bières avant que la société ne soit créée.

Le programme de recherche sur le pollen a été financé en très grande partie par OSEO-ANVAR (Agence National de Valorisation de la Recherche) et la région Poitou-Charentes

par le biais du Concours d'Aide à la Création d'entreprises innovantes. L'Incubateur régional du Poitou-Charentes a également financé des études complémentaires et continue aujourd'hui à suivre et participer activement à l'avancement de ce projet.

La société n'aurait pu être créée non plus sans le soutien de Charente-Maritime Initiatives qui lui a accordé un prêt à taux zéro. De même, la Communauté d'Agglomération de La Rochelle a octroyé une subvention « Bourse Emploi Tremplin » et permet aujourd'hui à la société de disposer d'un local au sein de l'Hôtel d'Entreprises des Minimes.

Ainsi la société a pu voir le jour grâce aux efforts des deux associés et à la participation de ces acteurs et de bien d'autres encore, notamment les Ateliers de la Création de l'Université de La Rochelle, l'organisme de formation CREAMFORT, le syndicat apicole de Charente-Maritime, le CRITT Agro-Alimentaire et le Réseau de Développement Technologique du Poitou-Charentes.

Par un réseau de plus en plus important et grâce à sa connaissance du secteur apicole et à ses compétences sur un plan technique et scientifique, la société APINOV souhaite devenir, sur le long terme, une cellule de recherche et de développement pour la filière apicole.

Convaincus du potentiel de développement de l'apiculture et de la qualité de recherche d'APINOV, des acteurs importants du secteur leur ont déjà soumis d'autres thématiques à étudier. La jeune société voit ainsi s'ouvrir un bel avenir devant elle...

Contact :

APINOV
Le Sextant - Avenue Michel Crépeau
17000 La Rochelle
Tél / Fax : 05 46 34 10 71
E-mail : contact@apinov.com
Site Internet : www.apinov.com