



Les créateurs

Créée en Mars 2007 par Myriam LAURIE, ingénieur en agro-alimentaire, et Benjamin POIROT, docteur en Biotechnologies, la société rochelaise APINOV fête ce mois-ci son premier anniversaire !

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 sur la filière apicole.

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

Objectifs et valeurs

L'objectif d'APINOV est de valoriser les produits de la ruche. D'où son nom : « APINOV », contraction d' « Apiculture » et d' « Innovation ». Ainsi, Myriam et Benjamin ont choisi de mettre leurs compétences scientifiques au service de l'apiculture.

Par ailleurs, Apinov tient à concilier son développement économique avec des valeurs morales fortes, à travers 4 engagements : un engagement pour la préservation de la biodiversité, un engagement de soutien à la filière apicole, un engagement de contribution au bien-être et à la santé et un engagement de partenariats durables basés sur la confiance.

Du miel et de la bière !

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

Les Cerveises Saint Ambroise sont commercialisées sur un réseau spécialisé plutôt haut de gamme : caves à vin, caves à bière, épiceries fines, magasins de produits régionaux, ainsi que certains cafés - hôtels - restaurants et, bien entendu, sur le réseau apicole.

Ce réseau de distribution a pris de l'ampleur en un an. « Nous comptons aujourd'hui plus d'une centaine de points de vente et l'avenir s'annonce prometteur ! » s'exclame Myriam.

La Cerveise 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 » explique Benjamin.

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



Type : Blonde
Miel : toutes les fleurs
Alcool : 6°
Volume : 33cl

La Cerveise St Ambroise Blanche :

Lancée début avril 2007, elle 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.

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

La Cerveise St Ambroise Triple :

Créée en automne 2007, la St Ambroise Triple présente une robe d'un blond foncé. La triple fermentation permet d'obtenir une bière plus puissante et corsée qui révèle des arômes soutenus. Le miel de Bruyère lui apporte notamment des notes de caramel et de fruits.



Type : triple
Miel : bruyère
Alcool : 8°
Volume : 33cl

Apinov, une société d'ingénierie

APINOV est avant tout une société d'ingénierie dont le rôle est d'offrir aux acteurs de la filière apicole un accompagnement personnalisé dans leurs démarches de développement, principalement dans trois domaines :

- Création de nouveaux produits, qu'ils soient dérivés de la ruche ou utilisés au cours de la production
- Optimisation de recettes / formules de produits pré-existants
- Développement de nouvelles techniques, par exemple pour optimiser la production ou pour préserver les propriétés intrinsèques des produits issus de la ruche

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.

Un 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.

Actuellement, APINOV bénéficie d'un bureau à l'Hôtel d'Entreprises des Minimes, mis à disposition pour un coût réduit par la Communauté d'Agglomération de La Rochelle.

Enfin, en février dernier, la société APINOV a participé au concours PULPE, financé par la CDA et organisé conjointement avec et l'Université de La Rochelle afin d'établir un partenariat étudiant-entreprise. Le prix remporté

Dossier de Presse n°2 – Mars 2008

par la société permettra de débiter, avec l'aide d'un étudiant stagiaire, un nouveau projet d'étude des propriétés du miel et de poursuivre ainsi le développement de la société.

Les efforts et la persévérance des deux cofondateurs et la participation de ces acteurs et de bien d'autres encore (notamment les Ateliers de la Création, l'organisme de formation CREAMFORT, le syndicat apicole de Charente-Maritime, le CRITT Agro-Alimentaire et le Réseau de Développement Technologique du Poitou-Charentes.) ont démontrés le potentiel réel du développement de l'apiculture et de la qualité de recherche d'APINOV. Des acteurs importants du secteur apicole leur ont déjà soumis d'autres thématiques à étudier.

Par son réseau qui ne cesse de s'accroître, sa connaissance du secteur apicole et ses compétences, la société APINOV renforce aujourd'hui son souhait de devenir une cellule de recherche et de développement pour la filière apicole.

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