



STI Biotechnologie

L'univers du lactique

Les propriétés des ferments lactiques en font des atouts indéniables face aux intolérances au lactose. Pour autant, ils dissimulent des d'applications moins connues et pour le moins surprenantes. Léandre Barotin en sait quelque chose...

A la tête de STI Biotechnologies située sur la commune de Maen Roch (PA de Coglais Saint-Eustache, à Saint-Etienne), M. Barotin est à l'origine d'un procédé unique en France dédié au bien-être animal et plus encore. Nous sommes partis à sa rencontre. ■■■■



Les ferments lactiques, un procédé nouveau ?

Pas tout à fait ! Tout commence dans les années 60 avec Joseph-Louis Legarda, biologiste français qui met à jour deux bactéries secrétées dans la panse de la chèvre (*) et surtout des principes actifs étonnants au niveau de la digestion de l'animal. Son principe ? En favorisant la destruction des protéines alimentaires, elles auraient la faculté de réduire les risques allergènes et par



voie de conséquence l'usage des antibiotiques. M. Legarda exploite ces qualités en créant une gamme de produits. Son fils Henri crée en 1992 Sorbial pour développer ce procédé. Sorbial, basée dans la Sarthe, est rachetée en partie par STI Biotechnologie PME. Sachant que les souches de ces lactobacilles appartiennent aujourd'hui au leader de l'industrie biotechnologique, nous sommes la seule entreprise sur le marché à pouvoir les exploiter.

En quoi est ce si révolutionnaire ?

Imaginez des animaux au top de leur forme, un

environnement sain et naturel, ça fait rêver ? Et pourtant, en améliorant les performances de l'animal terrestre comme marin par la biorégulation de la flore digestive, le vétérinaire et sa ribambelle d'antibiotiques reviennent inlassablement...

Un concept jalousement dissimulé ?

Jusqu'à il y a peu, c'est vrai que la discrétion était de mise. Depuis quatre ans, nous menons une série d'essais aux côtés d'un grand laboratoire situé en Asie dans le domaine de la crevette. Nous supprimons les apports antibiotiques et observons les résultats sur la qualité de la crevette : problèmes de

La crevette cherche la petite bête, principes actifs d'un savoir-faire unique

STI travaille sur ce qu'on appelle les métabolites, ces fameuses sécrétions bactériennes à l'origine de tout. Car ce qui est utile dans une bactérie, c'est ce qu'elle sécrète. C'est une réponse aux maladies chroniques digestives de l'animal, cœur de métier de STI, qu'il s'agisse du porc, de la volaille, du cheval, du bovin que de la crevette, du poisson, pour finalement rejaillir plus largement sur l'environnement. Puisqu'en réduisant matières grasses, gaz et odeurs, les lactobacilles sont aussi très efficaces dans les sols des surfaces cultivées. « Elles valorisent mieux l'engrais et donc permettent de limiter leur apport ». Utilisable en agriculture biologique, la gamme de produits permet de booster le pouvoir agronomique des sols... sans en altérer les qualités naturelles.

Question (pas) bête : c'est quoi, les ferments lactiques ?

Ces micro-organismes vivants, à l'origine d'un petit miracle naturel et ajoutés intentionnellement au lait, sont bénéfiques pour la santé et indispensables pour transformer le lait en produits laitiers via la fermentation. Grâce à eux, les personnes qui tolèrent mal le lactose du lait liquide peuvent manger des yaourts et des fromages. Un simple pot de yaourt contient ainsi 13 milliards de bactéries.

malformations, de mortalité mais aussi de pollution des fonds marins. Ce travail de l'ombre est désormais officiel grâce à la signature du contrat avec le grand laboratoire Virbac pour l'application sur le terrain du produit grandeur nature sur le marché asiatique.

Et le bio dans tout cela ?

Nous ne sommes pas à proprement parler labélisés bio. Toutefois, sachant que la molécule que nous utilisons n'a pas été créée chimiquement mais obtenue par activité fermentaire naturelle et que nous utilisons une technologie lente et environnementale – et non « forcée », lyophilisée –, nous respectons parfaitement le cahier des charges. ■■■■■

(*) *Lactobacillus rhamnosus* et *Lactobacillus farciminis*



www.sti-biotechnologie.fr
 ZA du Coglais - Saint-Eustache
 35460 Maen Roch
Tél. 02 99 99 41 50
Fax 02 99 99 41 81
Mail
 stibiotechnologie@orange.fr