

Claire ROBIN.

Les entreprises du pays de Fougères. A Saint-Etienne-en-Coglès, STI Biotechnologie conçoit des produits à base de bactéries, pour l'agroalimentaire notamment.

Au départ : le ventre de la chèvre

STI, la grande spécialiste des petites bactéries.

Modifié le 28/09/2013 à 19:26 | Publié le 22/07/2013 à 18:04



C'est là que tout commence. Dans les années 60, Joseph-Louis Legarda, un biologiste français, identifie en menant des recherches sur le rumen (la panse) de la chèvre, deux souches de bactéries. Leurs petits noms : *lactobacillus rhamnosus* et *lactobacillus farciminis*. Il se rend aussi compte que leur présence améliore la dégradabilité des aliments, et donc la digestion. Il exploite ces qualités en créant une gamme de produits. En 1992 dans la Sarthe, son fils Henri Legarda crée l'entreprise Sorbial, spécialisée dans l'alimentation animale. Elle sera rachetée en partie par STI Biotechnologie, PME aujourd'hui installée zone de Sainte-Eustache, à Saint-Etienne-en-Coglès, en 2007.

Le coeur de métier, la nutrition animale...

Les souches de ces lactobacilles appartiennent aujourd'hui au leader de l'industrie biotechnologique, le groupe Dupont-Danisco. Mais STI est la seule entreprise à pouvoir les exploiter. « **Notre coeur de métier : la nutrition animale. Nos clients, les fabricants d'aliments, précise Léandre Barotin, gérant. Les métabolites sécrétés par les bactéries renforcent le système immunitaire des animaux : moins de maladies digestives, de malformation, baisse de la mortalité et meilleure résistance chez les animaux de rente... Tout cela permet de baisser la consommation d'antibiotiques.** » STI Biotechnologie touche là un marché très porteur. Surtout dans la perspective de la nouvelle Politique agricole commune, encore plus drastique en la matière.

... et aussi l'environnement

Mais les débouchés ne s'arrêtent pas là. Vivantes, les bactéries présentent un intérêt pour l'environnement, que ce soit pour les effluents d'élevage comme pour les stations d'épuration ou le compostage. Là encore, les lactobacilles font bien leur travail en réduisant matières grasses, gaz et odeurs. Elles sont aussi très efficaces dans les sols des surfaces cultivées. « **Elles valorisent mieux l'engrais et donc permettent de limiter leur apport** » ajoute le responsable. Utilisable en agriculture biologique, la gamme de produits permet de booster le pouvoir agronomique des sols... sans en altérer les qualités naturelles.

Mortes ou vivantes

Lorsque STI Biotechnologie travaille à partir de bactéries vivantes (ou actives), elles sont fixées sur support poudre ou liquide (du lait) et valorisées pour l'environnement. Lorsqu'elles sont mortes (ou passives), elles sont attribuées aux produits destinés à l'agroalimentaire. Le procédé industriel, entièrement automatisé, a récemment bénéficié d'un investissement de deux millions d'euros.