

Définir ou analyser la composition d'un détergent, évaluer la qualité d'une crème de beauté n'ont plus de secrets pour l'Irfaq, une PME de Saint-Benoît dans la Vienne



Recherches à façon en parachimie

De nombreuses PME-PMI ne disposent pas de compétences leur permettant de mener en continu une activité de recherche-et-développement. A contrario, de plus en plus de grandes sociétés disposant d'une structure de R&D se tournent vers des prestataires extérieurs, souvent parce qu'une compétence particulière, dont elles ont besoin pour développer un nouveau produit, leur fait momentanément défaut. De sorte que pour Pierre Goffinet, gérant de l'Institut de recherche appliquée à la formulation, l'analyse et la qualité (Irfaq), unique prestataire, en Poitou-Charentes, de recherches à façon dans le secteur de la parachimie, «il existe un réel besoin d'externalisation de fonctions hautement techniques, même si la recherche-et-développement reste un domaine encore très sensible pour beaucoup d'entreprises».

Avec une activité essentiellement centrée sur les produits d'entretien, la cosmétique et la parapharmacie, l'Irfaq propose une palette de compétences complémentaires couvrant l'ensemble des étapes du développement de produits appartenant à ces domaines : détergents, nettoyants ménagers, désinfectants pour hôpitaux, produits d'hygiène corporelle, produits de traitement de surface, phytosanitaires, décontaminants de guerre chimique, nutricaments (compléments nutritionnels), etc.

«Le secteur où les demandes sont les plus manifestes est celui des produits d'entretien, tant les produits grand public que les produits industriels, ainsi que la cosmétique», confirme le gérant de la toute jeune PME de Saint-Benoît (District de Poitiers). Et d'ajouter que «si l'essentiel de notre activité consiste à mettre au point ces produits (formulation), l'élaboration de méthodes d'analyse à façon est l'une de nos spécificités. Aussi, lorsqu'un client ne sait pas déterminer la manière de doser un composant nouveau entrant dans une de ses formulations, nous mettons au point une méthode de dosage sur mesure».

Evaluer les performances des cosmétiques

Autre partie importante de l'activité de l'Irfaq, l'évaluation qualitative de produits, tels que les cosmétiques, sollicite autant la rigueur scientifique que la perception du produit par le consommateur. «La douceur d'un assouplissant textile ou le toucher d'une crème de beauté résultent de l'accumulation d'un certain nombre de paramètres physiques auxquels s'ajoutent des paramètres physiologiques. D'où leur caractère relativement subjectif. Par

des méthodes statistiques d'appréciation et de mise en équation des résultats obtenus lors de tests réalisés par notre panel de trois cents consommatrices, nous parvenons à objectiver la mesure de ce type de performance», explique Pierre Goffinet. «Ce panel constitue donc autant un outil de mesure pour nos clients, qu'un outil de validation de nos propres méthodes de tests. Celles-ci ne valent que pour autant qu'elles prédisent correctement la perception qu'a le consommateur du produit.»

Définir une stratégie de propriété industrielle

De la recherche de concept innovant à l'industrialisation en passant par l'exploitation de techniques, comme la diffusion retardée dans l'atmosphère à partir d'actifs (anti-odeurs, bactéricides, insecticides) microencapsulés ou les nouveaux procédés de remplissage des aérosols, les domaines d'intervention de l'Irfaq peuvent, le cas échéant, s'étendre à la protection industrielle. «*Nous aidons ainsi nos clients à définir une stratégie "brevet" lorsque le concept est suffisamment innovant pour justifier d'une protection industrielle*», précise Pierre Goffinet. Une prestation qui exige une bonne connaissance du secteur, des capacités et du potentiel du produit, dans le but de bâtir une stratégie appropriée. «*Il sera par exemple nécessaire de déterminer quel type de formulation devra être breveté afin que le brevet tienne la route par rapport à la concurrence.*»

Panel de consommatrices, veille technologique sur bases de données spécialisées, recherche et consultation de spécialistes... autant de savoir-faire et d'outils mis, en toute confidentialité, à la disposition de clients au cours de leur démarche d'innovation. Des clients qui, pour la plupart, sont de grandes sociétés industrielles (des producteurs de matières premières pour produits d'entretien, des grands noms de la cosmétique, etc., qui – confidentialité absolue oblige – ne peuvent être cités) souhaitant valider la performance de leur produit ou explorer, à moindre coût, des domaines dans lesquels elles ne sont pas encore présentes, voire des entreprises cherchant à établir un catalogue de produits prêts à l'emploi. Dès lors, compétences éprouvées dans des secteurs à haute valeur ajoutée, indépendance et culte de la confidentialité offrent à l'Irfaq une belle perspective de développement. ■

Contact Irfaq : 05 49 55 72 85, www.irfaq.com

Angibaud un siècle de guano de poisson

La Compagnie du guano de poisson Angibaud descend en droite ligne des baleines. Dans les années 1870, les cétacés s'échouaient en masse sur les côtes de l'île de Ré et, pour assainir l'atmosphère, il fallait ensevelir les carcasses. Un habitant de La Flotte-en-Ré, Louis André Angibaud, constatant que l'herbe était plus verte là où les baleines étaient enterrées, imagine d'utiliser ces propriétés fertilisantes pour l'agriculture et met au point un procédé pour stabiliser les déchets de poisson. En 1877, l'entreprise est fondée à Aytré, sur les lieux qu'elle occupe encore aujourd'hui. Fonctionnant au départ de façon artisanale, avec des ateliers de récupération de déchets tout au long des côtes françaises, Angibaud s'industrialise après 1945. Aujourd'hui, la Compagnie du guano de poisson, qui appartient depuis 1982 au groupe Vivendi, emploie 120 personnes dans quatre sites de production, Aytré, Sète, Boulogne-sur-Mer et Béziers, pour un chiffre d'affaires 1998 de 200 MF. «Nous sommes la seule société en France, et peut-être au monde, à transformer les déchets de poisson en fertilisants agricoles», affirme Yann Jomier, directeur général adjoint de l'entreprise. C'est une spécialité particulière rattachée à l'industrie chimique, mais on fait beaucoup de biologie.» La matière première, collectée dans les criées des ports de pêche et auprès des industriels de l'agroalimentaire, est broyée, séchée et mélangée à des matières végétales pour un compostage contrôlé à l'issue duquel sont obtenus des poudres ou des granulés (les «bouchons»), qui peuvent être associés à d'autres éléments minéraux pour composer le produit final, engrais ou produits d'assolement. Angibaud fabrique 150 000 tonnes d'engrais par an,

pour une clientèle exclusivement professionnelle. «Nous ne touchons pas le grand public, note Yann Jomier, nos clients sont les structures du négoce ou de la coopération agricole. Nous travaillons sur l'ensemble du territoire français, pour la viticulture, le maraîchage ou l'arboriculture.»

Les engrais Angibaud ont un coût qui les réserve aux productions à forte valeur ajoutée, où la qualité des sols joue un rôle important. «Nous sommes leader et de loin sur la niche des engrais organiques où une dizaine d'entreprises se partagent le marché français. Nous sommes d'ailleurs les seuls à avoir une activité à l'exportation, vers l'Europe et le Moyen-Orient, qui représente 15% de notre chiffre d'affaires.» L'entreprise surfe aussi sur la vague de l'agriculture respectueuse de l'environnement, à laquelle ses produits sont naturellement adaptés. «Nous sommes en plein dans le mille par rapport à cette sensibilité, nous faisons du bio depuis trente ans, dit Yann Jomier. Aujourd'hui, notre gamme bio, "Angibio", représente 5% de notre chiffre d'affaires, et c'est un marché en hausse constante.» Angibaud commercialise 500 formules différentes, mises au point par ses chercheurs. L'entreprise s'est en effet dotée en 1973 d'un laboratoire d'essais et de recherches, qui emploie quatre ingénieurs et quatre techniciens, et compte quatre sections : microbiologie, analyse, compostage expérimental et expérimentation agronomique. «Notre laboratoire est quasi unique dans le monde agricole, note Yann Jomier, nous y avons développé toute une batterie de systèmes pour améliorer les produits, il est d'ailleurs en relation avec les Inra et les écoles d'agronomie.» **J R**