

Sur le campus de Poitiers, Philippe Michonneau, patron de Géniflore, cultive en serre des roses biologiques destinées à la décoration des gâteaux

Par Sarah Caillaud Photo Sébastien Laval



# *L'art de faire des roses* **pour la pâtisserie**

**A**près plusieurs années de recherches, Philippe Michonneau, gérant de Géniflore, société spécialisée dans la physiologie végétale, s'est lancé depuis un peu plus d'un an dans l'aventure de l'entreprise : produire des fleurs de rosiers pour l'industrie agroalimentaire. Il s'est associé à Florinnov, entreprise charentaise spécialisée dans les décors de gâteaux. Géniflore cultive les roses biologiques et Florinnov les cristallise avec du sucre. Le produit final, des fleurs en sucre destinées aux pâtisseries, est ensuite exporté dans près de 22 pays, des Etats-Unis au Japon en passant par la Belgique ou l'Allemagne. «*Faire uniquement de la recherche ne permettait pas de faire vivre l'entreprise Géniflore. De plus, faire des roses pour l'industrie agroalimentaire nous permet d'appliquer nos résultats de recherche*», souligne Philippe Michonneau. Les recherches ainsi menées à Géniflore visent à réduire l'utilisation des produits phytosanitaires dans les entreprises horticoles. Dans sa serre située au cœur de la faculté des sciences de Poitiers, il a mis au point un procédé innovant de lutte biologique.

Chercheur, gérant d'entreprise et président du Biopôle de Poitiers, Philippe Michonneau a donc plusieurs casquettes. Drôle de parcours pour ce docteur en physiologie et biochimie végétale de 33 ans qui, adolescent, envisageait de faire un métier artisanal. Comment en est-il arrivé là ? Une suite de hasards... Il voulait être boulanger, mais ses allergies aux farines l'obligent à revoir ses plans. Il choisit donc la carrière d'agent de laboratoire. «*Je voulais suivre un cursus court et m'engager dans la vie active rapidement*», se souvient Philippe Michonneau. Il entreprend donc un brevet de technicien agricole Agent de laboratoire en 1991, puis un BTS Analyse biologique et biotechnologique. Il aurait pu s'arrêter là. Mais ses résultats excellents chamboulent ses plans. Ses enseignants le poussent à continuer. Il entreprend donc une licence de biologie cellulaire à l'Université de Poitiers, puis s'ensuit une maîtrise, un DEA et enfin une thèse en biologie végétale soutenue en 2002 intitulée *Mécanisme de la réponse adaptative du rosier miniature au stress abiotique. Aspects fondamentaux et ap-*

Philippe Michonneau a reçu en 2007 le trophée de la performance globale décerné par le Centre des jeunes dirigeants d'entreprises (CJD) de Poitiers.

pliqués. C'est ici que débute son histoire avec les roses. Engagé par Métaflore, le leader français dans la production de rosiers miniatures, il dirige les programmes de recherche et développement de la filiale, Métaflore Recherche. En février 2005, Philippe Michonneau rachète Métaflore Recherche qui devient Géniflore. Encore une fois, le hasard fait bien les choses. Il découvre lors d'une formation à l'incubateur régional l'entreprise Florinnov, spécialisée dans la production de fleurs cristallisées pour les pâtisseries. Géniflore et Florinnov décident de travailler ensemble. En 2006, 400 000 roses ont ainsi été produites dans la serre de Géniflore pour décorer les pâtisseries. Une fois récoltées, les roses sont placées quelques jours en chambre froide. Puis,

les précieuses fleurs sont pulvérisées de gomme arabique pour figer leurs pétales et pour éviter qu'ils se déforment. Enfin, pour évaporer l'eau des pétales, les roses sont placées quatre heures dans un sécheur à 75 degrés, avant d'être expédiées pour être cristallisées.

L'affaire semble prospérer puisque le chiffre d'affaire de Géniflore est passé de 60 000 € en 2005 à 200 000 € en 2007 et le chercheur envisage même d'étendre sa serre. De plus, de 4 salariés l'entreprise Géniflore devrait passer à 6 ou 7 personnes l'an prochain. Outre des tests menés pour des entreprises horticoles ou phytosanitaires, Philippe Michonneau développe actuellement un nouveau projet : la culture d'orchidées in vitro. ■

## La génétique : une pléiade de métiers

**F**aire des études en génétique ne conduit pas systématiquement à travailler sur des OGM. Il y a quantité d'autres métiers : médecins, éleveurs-sélectionneurs, agronomes ou encore chercheurs en biologie végétale...

Des animaux et des hommes mais aussi des végétaux : le génie génétique trouve des applications dans de nombreux domaines. Le 24 octobre 2007, la table ronde organisée par l'école de l'ADN en Poitou-Charentes et l'espace des métiers de l'Espace Mendès France était l'occasion de découvrir un panel de métiers. Parmi les intervenants : Brigitte Gilbert-Dussardier, chef du service de génétique médicale du CHU de Poitiers. Elle reçoit chaque jour des personnes pour étudier leur hérédité biologique. De l'étude du patrimoine génétique des patients au diagnostic en passant

par la prise en charge thérapeutique, la consultation en génétique s'accompagne également d'un soutien psychologique. Dans son service, des couples viennent avant la conception d'un enfant ou lors de la grossesse car ils sont susceptibles de transmettre un gène muté responsable de maladies incurables (mucoviscidose ou hémophilie par exemple). Le généticien est alors chargé d'établir un diagnostic prénatal. On retrouve aussi dans le cabinet de Brigitte Gilbert-Dussardier des patients capables de manifester ultérieurement une affection. En effet, certaines maladies génétiques apparaissent à l'âge adulte comme la Chorée de Huntington, une affection dégénérative du système nerveux.

Mais l'homme n'est pas l'unique objet d'étude de la génétique. Agronomes et éleveurs de l'Inra tentent également de

comprendre les mécanismes de transmission des caractères héréditaires. Séverine Deretz est directrice de l'unité Génétique et expérimentation en productions animales de l'Inra Poitou-Charentes, basée au Magneraud (Charente-Maritime). Cette unité expérimente par exemple des techniques de transplantation rénale sur le porc, dans le but d'améliorer les méthodes de greffe humaine. La génomique constitue aussi un outil indispensable pour les éleveurs-sélectionneurs. A l'Inra, des experts en génétique porcine sélectionnent les espèces les plus prolifiques et capables de donner les meilleures viandes. Autre espèce concernée par des améliorations génétiques : le lapin. Là encore, il s'agit de rechercher des régions chromosomiques associées à des caractères d'intérêt. Au Magneraud, les chercheurs de l'Inra mettent l'accent sur la fourrure. «La viande de lapin se vend de moins en moins, remarque Séverine Deretz, nous essayons donc de valoriser son pelage.» Densité et couleur de la fourrure sont les propriétés privilégiées. Après divers croisements, sélections et perfectionnements, les chercheurs de l'Inra ont ainsi créé l'Orylag (dont la viande est connue sous le nom de Rex du Poitou). L'intérêt ? Obtenir un animal exploitable à la fois pour sa viande et pour sa fourrure de luxe. Ainsi, les métiers de la génétique sont divers et variés. Si leurs objets d'études et leurs méthodes diffèrent, ces spécialistes ont tous un point commun : ils ont fait de l'ADN leur métier, ce sont les métiers du vivant.

**Sarah Caillaud**



J.-L. T.