

Extraits végétaux

Les nouvelles ambitions de Plantex

Spécialiste des extraits végétaux en forte croissance, Plantex vient d'investir 8,3 M€ dans un nouveau site à Saint-Michel-sur-Orge (91). La société développe son offre d'ingrédients alimentaires, notamment à base de vanille.

Plantex a enregistré une croissance moyenne de 15 % par an sur les six dernières années et son chiffre d'affaires devrait atteindre 22 M€ en 2017. De quoi donner à ce spécialiste des extraits végétaux des envies de voir plus grand. « L'ancien site de Sainte-Geneviève-des-Bois devenait un frein à notre développement », explique Aïcha Debaisieux, présidente de l'entreprise. Cette nouvelle implantation nous permet de doubler notre capacité et de viser 40 à 50 M€ de CA ». Situé à Saint-Michel-sur-Orge (Essonne) et inauguré en septembre, le nouveau site s'organise sur 4 500 m². Il comprend une partie production, une surface de stockage et deux laboratoires, de R & D et de contrôle qualité. Pour la petite histoire, le site de Sainte-Geneviève-des-Bois restera dans la famille, puisqu'il a été repris par Nicolas Debaisieux, le fils d'Aïcha. Il y a installé sa société Veg and Fruit, qui produira des jus et concentrés de fruits et légumes, dont certains approvisionneront Plantex.

Plantex travaille exclusivement des matières premières naturelles (feuilles, racines, graines, écorces, etc.), qu'elle

transforme en extraits. Les débouchés concernent à la fois la nutraceutique, l'alimentaire, la cosmétique, la pharmacie ou le petfood. Le food connaît en particulier un fort développement puisqu'il représente désormais 45 % du chiffre d'affaires.

Une usine miniature dans le laboratoire R & D

Le process consiste tout d'abord à faire macérer le végétal avec un solvant (choisi en fonction de la solubilité de ce qu'on souhaite extraire). C'est l'extraction à proprement parler. Plantex compte dix extracteurs, dont deux sont plus dédiés à la vanille, au café et au cacao. Les extraits sont ensuite filtrés, concentrés par évaporation dans l'un des cinq concentrateurs, puis pasteurisés à 110 °C. « La concentration est la véritable étape à valeur ajoutée », explique Michaël Jhowry, responsable supply chain. Le produit, alors sous forme pâteuse, peut être mélangé à un support maltodextrine puis séché dans une tour d'atomisation. Trois seront bientôt en service. La poudre est ensuite retravaillée (homogénéisation, broyage, tamisage) puis envoyée au conditionnement.



Vincent Skowera, directeur ingrédients food de Plantex. « Nous avons réalisé plus de 1 000 développements food ces deux dernières années »

Le laboratoire R & D est doté d'une véritable usine miniature pour développer de nouveaux extraits et réaliser des essais pilote. Depuis deux ou trois ans, les extraits aromatiques à visée alimentaire connaissent un vrai boom dans l'entreprise. « Nous avons réalisé plus de 1 000 développements food ces deux dernières années, selon une logique de sur-mesure », indique Vincent Skowera, directeur ingrédients food. La vanille, dont les cours ont récemment flambé, est l'une des spécialités de Plantex, en provenance de Madagascar (en conventionnel ou en bio) ou d'Ouganda. Dans les deux cas, il s'agit de vanille *Planifolia*, dont le goût se rapproche de la vanille Bourbon.

Nouveaux extraits de bois et de champignons

Plantex a récemment développé un nouvel extrait de vanille sous forme de pâte incluant des grains. Cette présentation permet une bonne répartition des grains dans le produit fini (crèmes dessert, glaces ou yaourts). Lors du prochain salon FIE, Plantex présentera de nouveaux extraits de bois (chêne français ou américain, avec différents types de chauffe et de profils aromatiques). « Ces produits conviennent à de nombreuses applications : boissons, spiritueux mais aussi produits salés », explique Vincent Skowera. Autre innovation : des extraits naturels de champignons (truffe noire du Périgord, cèpes ou girolles) pour application pâtes, sauces, bouillons ou plus original : pop-corn.

REPORTAGE FANNY ROUSSELIN-ROUSVOAL



L'atelier d'extraction et de concentration du nouveau site Plantex de Saint-Michel-sur-Orge (91).