

COMMUNIQUE DE PRESSE

Sécurité alimentaire : Novolyze lève 2,2 M€ pour réduire les risques d'infections alimentaires

Daix, le 17 janvier 2018

Novolyze, société française spécialisée dans la prévention et le développement de produits et de services innovants pour réduire les risques d'infections alimentaires, annonce aujourd'hui avoir levé 2,2 M€, dont 1,2M€ auprès d'investisseurs privés (via Anaxago), de family offices et de business angels, et 1M€ sous forme d'avances et subventions publiques, notamment dans le cadre du Programme Investissement d'Avenir.

Une levée de fonds pour accélérer le développement à l'international

Implantée en Europe et aux Etats-Unis, Novolyze réalise à ce jour 97% de son chiffre d'affaires à l'international, dont 60% aux Etats-Unis depuis l'entrée en vigueur du *Food Safety Modernization Act* fin 2016, qui constitue l'une des plus grandes évolutions réglementaires en matière de sécurité des aliments depuis plus de 70 ans.

Grâce à cette levée de fonds, Novolyze entend accélérer le développement commercial aux Etats-Unis, en Europe et en Asie de sa gamme de kits de germes modèles Surrinov®. Non-pathogènes (à l'instar des probiotiques) et prêts à l'emploi, ces kits de germes modèles produits en quantité industrielle sous forme sèche offrent de nombreux avantages aux industriels comparativement aux méthodes traditionnelles :

- Une adaptabilité des kits de germes modèles sur une large gamme de produits alimentaires,
- Une préparation simplifiée avec des germes modèles secs directement incorporés dans l'outil industriel ponctuellement, pour tester ou améliorer les procédés industriels,
- Une résistance thermique adaptée aux pathogènes simulés,
- Une stabilité et durée de vie optimale du produit, stable durant plusieurs mois.

Karim-Franck Khinouche, Directeur Général fondateur de Novolyze commente :

« Nous sommes aujourd'hui très heureux d'annoncer le soutien financier de nos actionnaires historiques et d'accueillir de nouveaux investisseurs convaincus par notre approche innovante et notre potentiel de croissance sur nos marchés cibles. Nos produits prêts à l'emploi sont un atout concurrentiel fort pour proposer des systèmes de contrôle efficaces centrés sur les processus amont des risques dans l'industrie agro-alimentaire, et renforcer encore plus la protection des consommateurs, notamment dans le contexte de l'actualité liée à la sécurité alimentaire ».

La sécurité alimentaire : un enjeu de santé publique mondial majeur

Dans un environnement de croissance continue des toxi-infections alimentaires représentant plus de 600 millions de cas recensés dans le monde causant chaque année 420 000 décès¹ et de réglementations internationales de plus en plus strictes, la sécurité des aliments est aujourd'hui un enjeu de santé publique majeur. Pour permettre aux industriels de l'agro-alimentaire, aux laboratoires et aux équipementiers de maîtriser dans la durée les risques de contamination microbiologique de leurs produits et renforcer la protection des consommateurs contre les risques d'infections alimentaires, Novolyze développe des produits et des services innovants dans l'évaluation et la validation de procédés de contrôle de sécurité alimentaire.

Novolyze : une approche innovante dans la maîtrise des risques d'infections alimentaires

Les méthodes traditionnelles de contrôle basées sur l'échantillonnage ne sont pas suffisantes pour garantir la sécurité microbiologique d'un produit alimentaire transformé, car la présence de microorganismes pathogènes est souvent très sporadique et la probabilité de les détecter est extrêmement faible. Ainsi, Novolyze a développé des kits de germes modèles prêts à l'emploi adaptés à une large gamme de produits alimentaires (laits en poudre, farines, viandes, poissons, pâtisseries, jus, ...). Ces germes modèles sont des micro-organismes non pathogènes imitant la résistance d'une bactérie pathogène cible comme les salmonelles, la *Listeria* ou encore les *E. coli*, qui permettent d'assurer simplement et efficacement la sécurité d'un aliment lors des procédés de décontamination utilisés en agroalimentaire tels que la cuisson, la torréfaction, la stérilisation, la pasteurisation, la désinfection.

A propos de Novolyze : www.novolyze.com

Créée en 2012 et basée à Daix (Côte d'or), Novolyze qualifie et produit des germes modèles prêts à l'emploi afin de permettre aux industriels de l'agro-alimentaire, aux laboratoires et aux équipementiers d'effectuer des études de validation leur permettant de maîtriser dans la durée les risques de contamination microbiologique de leurs produits tout en réduisant leurs coûts d'analyse. Ces germes modèles sont également un outil permettant à l'industrie agro-alimentaire de se conformer aux législations internationales en matière de sécurité des aliments. L'équipe Novolyze compte 15 collaborateurs, dispose d'un site de production à Dijon, d'un site de recherche et développement à Evry au sein de Genopole et d'une filiale aux Etats-Unis.

Contact presse :

NewCap - Nicolas Merigeau

nmerigeau@newcap.fr

01 44 71 94 98

¹ Source : Organisation Mondiale de la Santé