



Atelier sur la contribution de la R et D à la création de valeur dans l'industrie Agro-alimentaire.
Sion, le 23 Juin 2016

Mise en Application de l'Innovation dans une entreprise internationale

Par C.Mahaim,
Directeur développement scientifique,
Mane SA

Table des Matières:

1. Qui sommes-nous?
2. Recherche et Développement
Arômes
3. Recherche et Développement
Parfumerie
4. Aspects de Partenariat
4. Conclusion



Mane est une entreprise Multinationale engagée dans la production de Parfums et d'Arômes:

- Siègne: Bar-sur-Loup (06 France) depuis 1871
- 6ème Rang Mondial
 - ~ 1 Mia EUR CA
 - ~ 5000 Collaborateurs,
- Consacre environ 9% de son revenu à la R/D
- B to B et pas B to C
- Domaines: Parfums, Arômes et Ingrédients.

MANE

Sion, le 23 juin 2016 | Page 4

Activités:

- Arômes:
 - Boissons
 - Arômes sucrés
 - Arômes salés
 - Soins buccaux

Activités:

- Parfums:
 - Parfumerie Fine,
 - Cosmétique
 - Savonnerie et détergents.

Activités:

- Ingrédients
 - Synthèse Chimique: Molécules NI pour arômes, nouvelles pour parfumerie.
 - Extractions et Isolation de produits naturels.

2

**Recherche et
Développement
d'Arômes**

A. Recherche pure:

- Analyse de produits naturels, découverte de substance aromatisantes.
 - Techniques de pointe en analyse:
 - GC-MS, Détecteurs spécifiques (S), GC-O, CUTOF
- Synthèse chimique de pointe:
 - Synthèse multi-étapes
 - Catalyse Homogène,
- Procédés Naturels

A. Recherche pure:

- Procédés naturels:
 - Directive Européenne 1334 sur les produits naturels:
 - Recherche en Biotechnologie:
 - Chemins Métaboliques
 - Sélection de souches
 - Fermentation et DSP

B. Recherche appliquée:

□ Interactions: Arôme – Application

- Boissons: Hygroscopie ou Vitesse de dissolution
- Chewing-gum: Intensité et durée

□ Solutions techniques:

- Encapsulation: Atomisation, extrusion, coacervation

3

Recherche et Développement de parfum et ingrédients.

A. Parfums et ingrédients dans l'industrie Agro-Alimentaire?

- Tendance Moderne des “notes gourmandes”
 - Vanille, Chocolat, Café,
 - Epices: Gingembre, Poivre, Girofle,
 - Tendance Moderne vers le naturel.
- Détergents pour Industrie Agro-Alimentaire:
 - Food-grade (exepmle Lave-vaisselle)

A. Parfums et ingrédients dans l'industrie Agro-Alimentaire?

- Tendance Moderne des “notes gourmandes”
 - Vanille, Chocolat, Café,
 - Epices: Gingembre, Poivre, Girofle,
 - Tendance Moderne vers le naturel.
- Détergents pour Industrie Agro-Alimentaire:
 - Produciton “Food-grade”

4 Aspects du Partenariat Public-Privé



Conditions de succès:

- Complémentarité
 - Compétences faibles ou absentes dans l'entreprise.
 - Esprit de Bénéfice mutuel
 - Aspect de Formation

Exemples de réussite:

- Développement de souches de bactéries ou levures
- Catalyse homogène
- Culture de plantes aromatiques

5

Conclusion:

**Avenir de la
recherche dans
l'industrie F&F ?**

- **Conclusion:**
- **Tendances actuelles**
 - Puissance toujours plus grande de l'analyse
 - Règlementation en constante complexification
 - Lutte contre les fraudes au Naturel.

- **Conclusion:**
- **Tendances actuelles**
 - Protection de la propriété intellectuelle de plus en plus complexe et coûteuse. Surtout en recherche appliquée.
 - Le succès commercial ne peut passer que par la multidisciplinarité.
(Chimie/Biotechnologie/legal/brevets/ventes)

