

entreprise et de développer tissements », a déclaré annet. Le PDG de Laguiole a été créée par des passionnés pour la fabrication coutelière de bras, interrompue après la Guerre mondiale. Dans un style moderne en aluminium, les couteaux sont montés à la main dans le monde entier. L'entreprise a traversé des difficultés et a été reprise par cinq entrepreneurs aveyronnais, dont deux ateliers et l'actuel PDG, François Moysset. Ils ont relancé la Forge et doublé son chif-

fre d'affaires à environ 9 millions d'euros. Le PDG mène avec le maire de ce village de 1.200 habitants un combat juridique pour retrouver l'usage commercial du nom de Laguiole. Car un habitant du Val-de-Marne, Gilbert Szajner, a déposé en 1993 la marque Laguiole sur 38 classes de produits. Il l'utilise pour vendre des couteaux mais aussi des barbecues, des boules de pétanque ou même des bols et des assiettes ! Ce brevet empêche Laguiole de vendre autre chose que des couteaux sous son nom. Or la Forge voudrait se diversifier, notamment dans les moulins à poivre. ■

## mentaires DS France mination

16 millions d'euros investis ont été consacrés aux équipements de production, de transport et de contrôle qualité.

### ne de production e confiné

pour réduire les risques de contamination croisée et les risques de contamination, une ligne a même été conçue pour fonctionner en mode « Les matériels et équipements sont désinfectés, desséchés, et... ont aussi été choisis pour leur facilité de démontage et de nettoyage complète le responsable. L'usine de Moreuil compte 10 lignes de mélanges, dont deux pour des recettes liquides, et qua-

tre lignes de conditionnement. Elles produiront les recettes concoctées au sein du laboratoire d'applications et de la cuisine de Thiais, dans le Val-de-Marne. Uniques ou personnalisables, ces produits pourront également être testés par les clients de DS France grâce à la cuisine installée dans l'usine picarde. Selon les prévisions du groupe, sa production avoisinera les 5.000 tonnes avant la fin de l'année, l'objectif de DS France étant d'atteindre 7.000 tonnes par an en régime de croisière. Les effectifs du site, 38 salariés aujourd'hui, sont également appelés à grossir, six nouveaux postes sont annoncés avant la fin de l'année, suivis d'une dizaine de nouvelles embauches. ■

## AVEC bpiFrance

### MAÎT À NOTRE JUSTE VALEUR »

de 16 % et que 90 % des prestations ont disparu dans le même temps. Séréliance est attestée par son label Pro, qui vérifie et contrôle les avis ISO. « BpiFrance s'est appuyé sur la confiance pour s'assurer que notre société soit reconnue par Gregory Regouby qui ajoute : « Notre stratégie de franchises constitue par ailleurs l'essence de la transition énergétique et d'entreprises de qualité ». BpiFrance vient d'entrer au capital de Séréliance. Les faits, BpiFrance nous apporte une identité plus forte, une crédibilité des entreprises de haut niveau, et une juste valeur », conclut le dirigeant.



Gregory Regouby, Président du Groupe Séréliance

Notre région : bpiFrance.fr

Secteur : numérique

Chantal Houzelle  
chouzelle@lesechos.fr

Avoir accès à sa dernière présentation PowerPoint ou à l'album familial de l'été 2008, indifféremment de son ordinateur, de son smartphone, de sa tablette ou d'un objet connecté, sera bientôt possible. Grâce au petit boîtier inventé par Lima, disponible fin 2014 au prix public de 149 euros, qui a la capacité d'unifier la mémoire et de centraliser toutes les données personnelles de vos appareils numériques. Cette trouvaille numérique a décroché la semaine dernière le prix spécial du jury du con-

lippe Collombel, « managing partner » chez Partech Ventures. « Notre approche change les règles du jeu en transformant les OS de vos appareils, afin qu'ils contiennent tous les mêmes fichiers », explique Séverin Marcombes, PDG et cofondateur de Lima. Intuitive, cette interface brevetée, qui vient encore d'être primée au festival du numérique Futur en Seine 2014, se compose d'un boîtier hardware que l'on branche à la maison et d'une surcouche logicielle pour Windows, MacOS, Linux, iOS et Android. Plus besoin de transférer des fichiers d'un appareil à l'autre, ni de refaire plusieurs fois la même modification, qui sera répercutée automatiquement. ■

## Le sel à base d'algues moins riche en chlorure de sodium



DR

### LE PROJET ALGYSALT

Partenaires de R&D : Setalg, CVG, Adria Développement  
Budget : 500.000 euros  
Equipe : 25 chercheurs  
Secteur : agroalimentaire

Guillaume Roussange  
—Correspondant à Amiens

Des algues marines pour lutter contre une alimentation trop riche en sel. C'est le concept récemment mis au point par la société Setalg, filiale du groupe Roullier, en collaboration avec deux acteurs du transfert de technologies, le Centre de valorisation des glucides (CVG) d'Amiens, spécialiste des procédés d'extraction de la biomasse, et Adria Développement, un institut technique dédié à la qualité et la sécurité des aliments. Baptisé « Algysalt », ce sel d'algues présente une teneur en chlorure

de sodium huit fois inférieure à celle d'un sel marin classique. Il contient en revanche suffisamment de minéraux naturels pour pouvoir être intégré, jusqu'à hauteur de 30 %, dans la plupart des produits préparés, comme la charcuterie ou les plats cuisinés. En effet, en Occident, la consommation moyenne de sel atteint le niveau record de 10 grammes par jour — le double de la dose préconisée par l'OMS — dont deux tiers proviennent des produits agro-industriels. « L'Algysalt permet d'éviter les pertes de rendement lors de la fabrication de certains produits dits à "teneur réduite en sel". De plus, 100 % naturel, il se déclare en tant qu'arôme naturel », explique Manon Timmonier, responsable marketing chez Setalg. La formulation du produit a nécessité trois ans de R&D menés par les partenaires du projet. Le CVG, créé il y a trente ans, a sélectionné les algues, participé à la caractérisation analytique du produit et a apporté son expertise lors de la phase d'industrialisation. De son côté, Adria Développement s'est concentré sur les qualités de l'Algysalt, en particulier gustatives, en les testant sur de multiples produits, comme les sauces et les plats cuisinés. Cette innovation alimentaire a cristallisé toutes les attentions lors du dernier salon Food Ingredients Europe, à Francfort. ■

Les Echos 18/06/14