



## FOURNISSEURS

## ENTREPRISE

**Nom entreprise :**  
BIOVITIS

**Chiffre d'Affaires (2019) :**  
4 220 927 €

**Effectif (2020) :** entre 21 et 50

**Pays (siège social) :**  
France

**Site internet :**  
<https://laboratoires-biovitis.fr>

**Contact:**  
[contact@sabiovitis.fr](mailto:contact@sabiovitis.fr)

04 71 78 37 00

## BIOVITIS, sourcer la nature pour ressourcer le futur

## CONTEXTE

Les microorganismes, qu'ils soient des levures, des champignons ou des bactéries, ont un grand potentiel pour des utilisations par l'homme. Certains sont connus et utilisés depuis longtemps, par exemple pour la fabrication du pain. Cependant, l'agroalimentaire n'est pas le seul secteur concerné : l'agriculture, ou le traitement des déchets, notamment des eaux usées, tirent parti des microorganismes. La pharmacie, plutôt que de synthétiser par voie chimique des principes actifs complexes, peut aussi se baser sur des solutions biologiques.

L'entreprise BIOVITIS propose justement des solutions biotechnologiques dans tous ces domaines.

## OBJECTIFS

- Fournir des micro-organismes adaptés à chaque marché, de l'agronomie à l'agroalimentaire en passant par l'environnement et la santé.
- Offrir des alternatives naturelles aux produits phytosanitaires et engrais conventionnels.
- Encourager de nouvelles pratiques, agricoles notamment, plus favorables à l'environnement.
- Améliorer les performances des produits existants.



## DÉMARCHE



BIOVITIS produit des microorganismes à destination de plusieurs marchés (agronomie, environnement, agroalimentaire, santé). Il peut s'agir de bactéries, de levures, de champignons et d'algues. Tout d'abord, des souches intéressantes sont isolées et étudiées. L'entreprise dispose de savoir-faire dans la fermentation, la récolte, le conditionnement et la conservation des microorganismes.

En agronomie, BIOVITIS sélectionne des souches microbiennes provenant des milieux cultivés (sol et plantes) et étudie leur activité. Ces souches servent à la protection contre les pathogènes ou à la stimulation de la croissance, donc aident l'amélioration du rendement. Ces produits sont utilisables en agriculture biologique, pour les grandes cultures, le maraichage, les cultures industrielles, l'arboriculture, la vigne, les fruits rouges, mais aussi pour les prairies, l'élevage, les jardins et espaces végétalisés et l'enrobage de semences.

Pour l'agroalimentaire, BIOVITIS propose des produits pour l'affinage et l'aromatisation.

Dans le domaine environnemental, la société offre des solutions pour réduire les boues (de stations d'épuration par exemple), diminuer les odeurs ou encore détruire des composés particuliers.

Enfin, pour le secteur de la santé et du bien-être, BIOVITIS fabrique des probiotiques, des actifs et des dérivés métaboliques.

Pour en savoir plus

<https://www.linkedin.com/company/biovitis-laboratoires/>

<https://www.latribune.fr/entreprises-finance/tpe-pme/paroles-d-experts-avec-medias-france/biovitis-sourcer-la-nature-pour-ressourcer-le-futur-845614.html>

<https://www.latribune.fr/supplement/ceux-qui-transforment-la-france/biocontrôle-biostimulants-l-agriculture-version-21e-siècle-est-arrivée-840428.html>

## FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Savoir-faire dans de nombreux domaines et à plusieurs étapes, de la recherche à la commercialisation de microorganismes et produits dérivés.
- Inscription dans un cadre sociétal favorable, à la recherche d'alternatives plus naturelles aux produits conventionnels.
- Plus de 400 souches microbiennes en catalogue.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• BIOVITIS a été créée en 2000 après l'achat par GREENTECH, une des premières entreprises françaises de biotechnologie, d'un fabricant de fermenteurs.</li><li>• Large gamme de solutions bactériennes, fongiques ou à partir d'algues et de dérivés.</li><li>• Plateforme avec des fermenteurs de 1,5 à 5000 L selon les besoins des clients.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Création du club CERES rassemblant les acteurs du secteur des biofertilisants pour partager les bonnes pratiques et informer.</li><li>• Mise à disposition de produits d'origine naturelle.</li><li>• Produits utilisables en agriculture biologique en ce qui concerne la branche agronomique.</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.*

