



Nous développons des solutions naturelles pour sublimer le goût, améliorer le profil nutritionnel et bio-préserver les produits alimentaires



NOS SOLUTIONS

LA FERMENTATION LES ENZYMES

Une véritable tradition d'avenir

Des biomolécules aux multiples ressources



C'est quoi un ferment ?

Les ferments sont des bactéries bénéfiques qui vont transformer les aliments. Par exemple, le lait en yaourt ou le chou en choucroute. Ces transformations vont avoir un impact sur le produit : sur son goût, sur sa durée de conservation, sur son profil nutritionnel mais aussi sur de nombreux autres paramètres.

C'est quoi une enzyme ?

Les enzymes sont des protéines qui accélèrent les réactions chimiques. La nature en regorge. Nous en avons dans notre corps, pour permettre la digestion. Dans l'industrie agro-alimentaire, elles sont largement utilisées. Par exemple pour obtenir un jus de pomme clair à partir d'un jus de pomme trouble.

SOLUTIONS DÉVELOPPÉES PAR ATELIER DU FRUIT

Grâce à nos ferments, nous réussissons par exemple à multiplier par 3 la durée de vie d'un ananas frais en morceaux.

Nous avons développé une enzyme permettant de réduire le taux de sucre des produits sucrés (boissons, desserts...)

NOTRE ÉQUIPE



Alain Etiévant
Directeur général



Clémence Carbonnel
Ingénieure d'affaire



Aurélie Cendrés, PhD
Experte enzymes



Ana Paula Do Espirito Santo, PhD
Experte fermentation



Maxime Haure
Doctorant



Stéphane Gaborieau
Doctorant



Manon Picart
Ingénieure projet

NOTRE OFFRE

PRESTATIONS R&D

Nous accompagnons les industriels du monde alimentaire autour de procédés naturels.

PRODUCTION & VENTE

Nous proposons des enzymes et ferments uniques développés sur-mesure.

NOS LABOS

Nous avons pris nos quartiers dans des laboratoires au sein de centres académiques d'excellence.



CONTACTEZ-NOUS

ALAIN ETIÉVANT
alain.etievant@atelierdufruit.fr
+33 (0)6 87 60 74 85



CLÉMENCE CARBONNEL
clemence.carbonnel@atelierdufruit.fr
+33 (0) 6 74 91 18 22