

Femmes chefs d'entreprises Isabelle Desjardins-Lavis, le goût de l'innovation

HENRICHEMONT ECONOMIE AGROALIMENTAIRE

Publié le 08/11/2016 à 10h00



Isabelle Desjardins-Lavis, présidente de Genialis, est la lauréate du prix Femmes chefs d'entreprises 2016. ©

Stéphanie Para

Lauréate 2016 du prix Femmes chefs d'entreprises du Cher, Isabelle Desjardins-Lavis, présidente de Genialis, laboratoire de recherche en ingénierie de l'innovation à Henrichemont, cultive les vertus du travail en réseau.

Un parcours commercial mais une passion pour la chimie. Pour Isabelle Desjardins-Lavis, le produit agroalimentaire a permis de (ré)concilier ses deux centres d'intérêt. Un support idéal pour innover en mode collaboratif.

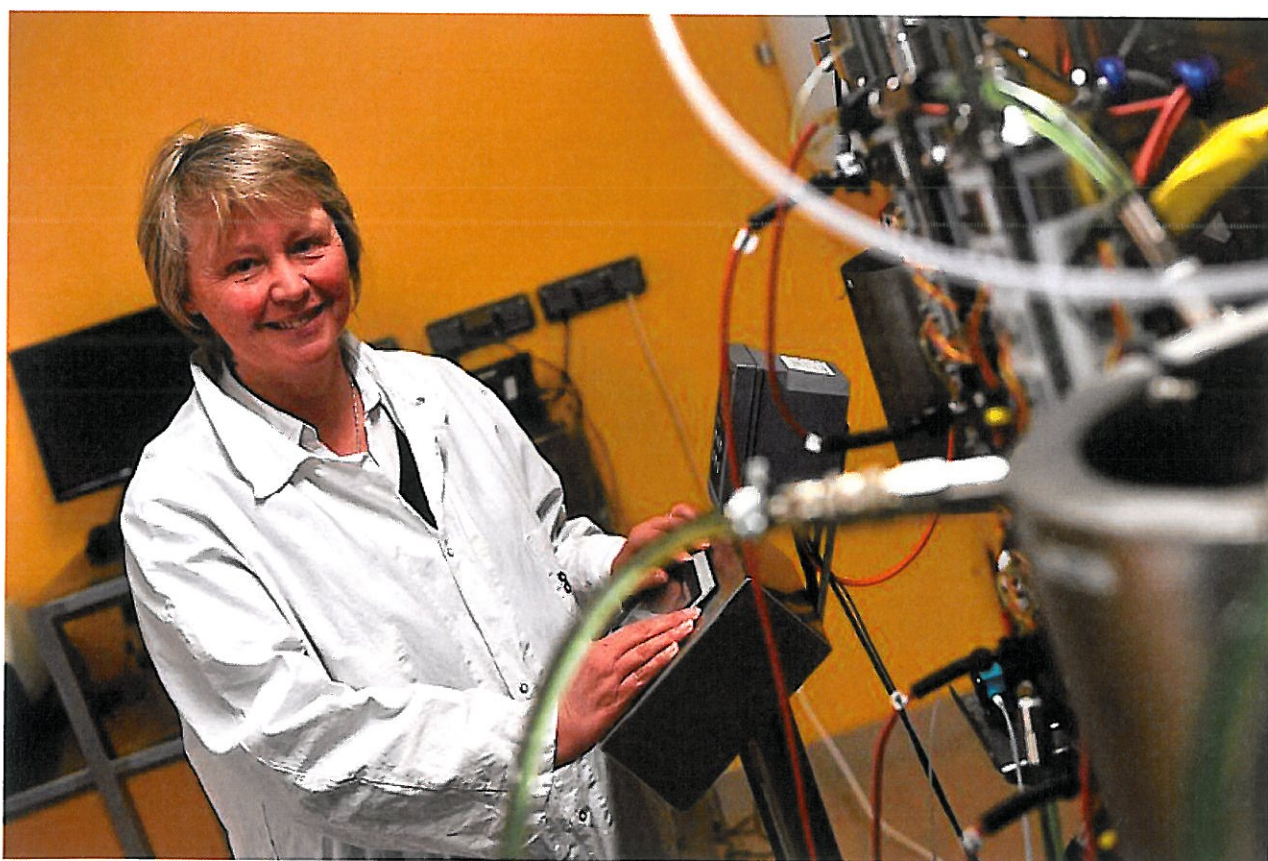
"Je suis convaincue par la force du partage et du réseau", souligne la présidente de Genialis (*), lauréate 2016 du prix Femmes chefs d'entreprises du Cher, qui lui sera remis ce soir, en mairie de Bourges.

De la cryogénie au génie culinaire

Pépité entrepreneuriale nichée au pays des potiers, Genialis apporte au sein du pôle en génie alimentaire Isaac-Newton (pôle d'excellence rural) ouvert en 2013, à Henrichemont, des solutions techniques adaptées aux contraintes de production, conçoit et développe des moyens de production innovants, accompagne le processus d'élaboration d'un nouveau produit. De la cryogénie au génie culinaire, Genialis cultive le champ de l'innovation, à la croisée des chemins de la recherche fondamentale et la R & D en entreprise.

A lire aussi : [Genialis et sa meringue sans sucre, mais pleine de saveur](#)

Du pain légume porté par la start-up N'Bread (Loir-et-Cher) à la fleur de meringue brevetée imaginée par Cannelle et Bergamote (Saint-Martin-d'Auxigny) en partenariat avec les Sirops Monin (Bourges), en passant par la production d'émulsions stables sans additifs dans le domaine des cosmétiques, Isabelle Desjardins-Lavis et ses quatre collaborateurs, docteurs et ingénieurs, valorisent des technologies propriétaires ou accompagne le développement d'une nouvelle technique agroalimentaire portée par d'autres sociétés. "Moi je suis du côté du marketing, il faut toujours une application derrière la technologie."



portrait Isabelle Desjardins Lavis directrice Genialis, entreprise, innovation, agroalimentaire, génie alimentaire, alimentation, création, recherche et développement, sciences, laboratoire, chef entreprise, économie,

alimentation, Henrichemont, le 04/11/2016, photo stephanie para.

Ce sens du marketing, la présidente de Genialis a commencé à le développer pour le monde de la lessive, après être sortie diplômée de l'École supérieure de commerce de Paris. Mais le retour "vers le produit et la chimie" se passe à Rians, pour le compte des laiteries Triballat. Francilienne d'origine, Isabelle Desforgues-Lavis y travaille dix-sept années durant. "J'ai essayé de donner du contenu à la marque, porter ses valeurs pour qu'elle soit perceptible".

La quarantaine arrivant, elle décide de se mettre à son compte en tant que consultante en créant la société IDL pour se consacrer "à l'innovation alimentaire". Elle continue de travailler pour Rians, repense les produits pour la maison Fauchon, fait notamment déposer un brevet pour un thé minceur sans additif. Elle rencontre son futur associé Stéphane Desobry, enseignant-chercheur à l'université de Nancy (Libio).

“ Le pôle en génie alimentaire d'Henrichemont, c'est un espace de travail et de partage de techniques. ”

Elle fait breveter en 2006 une technologie pour remplacer les capsules de café en faisant appel à l'azote liquide. Elle décroche alors le concours du ministère de la Recherche pour les entreprises agroalimentaires qui lui permet d'investir dans une machine industrielle destinée à la cryogénisation conçue par la société Michel Baron, à Azy. "Je crois beaucoup à cette technique pour conserver et exporter les aliments", explique Isabelle Desjardins-Lavis qui crée en 2008 Genialis.

"Le pôle en génie alimentaire d'Henrichemont, c'est un espace de travail et de partage de techniques", insiste-t-elle. Il dispose de deux laboratoires ouverts et un privé. "Je pensais qu'on n'attirerait que les PME" mais de grands groupes, préférant déléguer la recherche fondamentale à des start-up, approchent aussi Genialis.

Passer à la production

Jusque-là discrète, la société d'Henrichemont espère bien booster son chiffre d'affaires de 500.000 euros avec le lancement, l'an prochain, de Genialis ingrédients, "plateforme pour la production industrielle de produits issues de nos technologies", s'enthousiasme Isabelle Desjardins-Lavis très attachée aux filières locales pour accompagner son développement.

"Ce qui est super, c'est le travail en équipe, l'État m'a beaucoup aidé grâce à BPI qui a été

mon seul banquier jusqu'à l'an dernier. Ma façon de rendre ce que j'ai reçu, c'est l'accueil et le conseil dans les laboratoires."

(*) Isabelle Desjardins-Lavisce avait reçu le 10 mars dernier le trophée des entreprises du Cher Créateurs d'avenir, coorganisé par *le Berry républicain*, la CCI du Cher et Bourges plus dans la catégorie innovation.

Thomas Migault

HENRICHEMONT ECONOMIE AGROALIMENTAIRE