DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"

« MIAM FACTORY », UNE ENTREPRISE À CROQUER

Publié le 16 août 2018



par Camille Stassart

Série (2/3) Quand la recherche débouche sur une spin off

Docteur en biochimie et formé au métier de restaurateur-traiteur, Gaëtan Richard n'a pas hésité longtemps avant de rejoindre le projet du Smart Gastronomy Lab (SGL). Le laboratoire dédié à l'innovation culinaire de l'ULiège.

Une étude qui a conduit à la création de « La Miam Factory ». Une spin-off spécialisée en impression 3D de chocolat et en gravure laser de macarons. Dont l'ingénieur gère aujourd'hui l'exploitation.

De la recherche à l'entreprise

Après deux post-doctorats en biocatalyse enzymatique à Toulouse puis à l'ULiège, Gaëtan Richard décide en 2015 de s'impliquer dans la recherche sur l'impression 3D alimentaire du SGL.

DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"



Le Dr Gaëtan Richard, Miam Factory

« On parlait de plus en plus à l'époque de l'imprimante 3D plastique, mais l'impression l'alimentaire n'en était encore qu'à ses balbutiements » rappelle le Dr Richard.

« Quand notre technique a été au point, nous avons fait plusieurs démonstrations dans des salons et festivals alimentaires. Et on a pu noter que les visiteurs étaient très intéressés par le produit. Il y avait une demande ».

A la fin de l'année 2016, lui et 5 autres coactionnaires (dont la Directrice du SGL Dorothée Goffin et le co-fondateur du SGL Eric Haubruge) font le pari de lancer sur fond propre « La Miam Factory ».

« Le fil rouge de notre société est la personnalisation alimentaire ». Le *core business* se concentre ainsi sur la gravure de macaron et l'impression 3D de chocolat.

Un savoir-faire d'imprimeur

La raison d'imprimer du chocolat en particulier ? Au-delà d'être apprécié, ce produit est considéré en Belgique comme un véritable patrimoine gastronomique.

« De plus, c'est un beau produit pour l'impression. On dit souvent qu'on mange d'abord avec nos yeux, et il est possible en imprimant du chocolat de créer de véritables œuvres d'art. Un objectif moins facilement atteint si on emploie comme matière première du fromage fondu !» plaisante Gaëtan Richard.

Cependant, même si tout le monde raffole du chocolat, son impression en 3D est un concept

DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"

novateur. Ce qui a demandé à Gaëtan Richard et son équipe d'inventer leur propre modèle économique.

Ecoutez le Dr Richard expliquer quel est son marché cible

http://dailyscience.be/NEW/wp-content/uploads/2018/08/son-gaetan-Richard.mp3

Les professionnels du secteur font donc par moment appel au savoir-faire de l'entreprise.

« Mais je ne me considère pas du tout comme pâtissier ou chocolatier, et encore moins comme leur concurrent » nuance Gaëtan Richard.

« Je travaille avec eux plutôt en complémentarité. La finalité de l'impression 3D alimentaire, comme pour le plastique, reste de créer des formes qu'on ne saurait pas faire d'une autre manière ».

L'ingénieur se voit ainsi comme un artisan. Car même s'il emploie une technologie pour façonner ses produits, imaginer les modèles à imprimer demande de la créativité.

Chercheur-entrepreneur, un autre métier

S'engager dans cet artisanat n'a toutefois pas été simple au début : *« Le principal obstacle a été pour moi et l'équipe le manque de formation en finance et/ou en marketing. Nous sommes des scientifiques. Mais grâce à l'embauche d'un business développé, nous avons su atteindre nos objectifs ».*

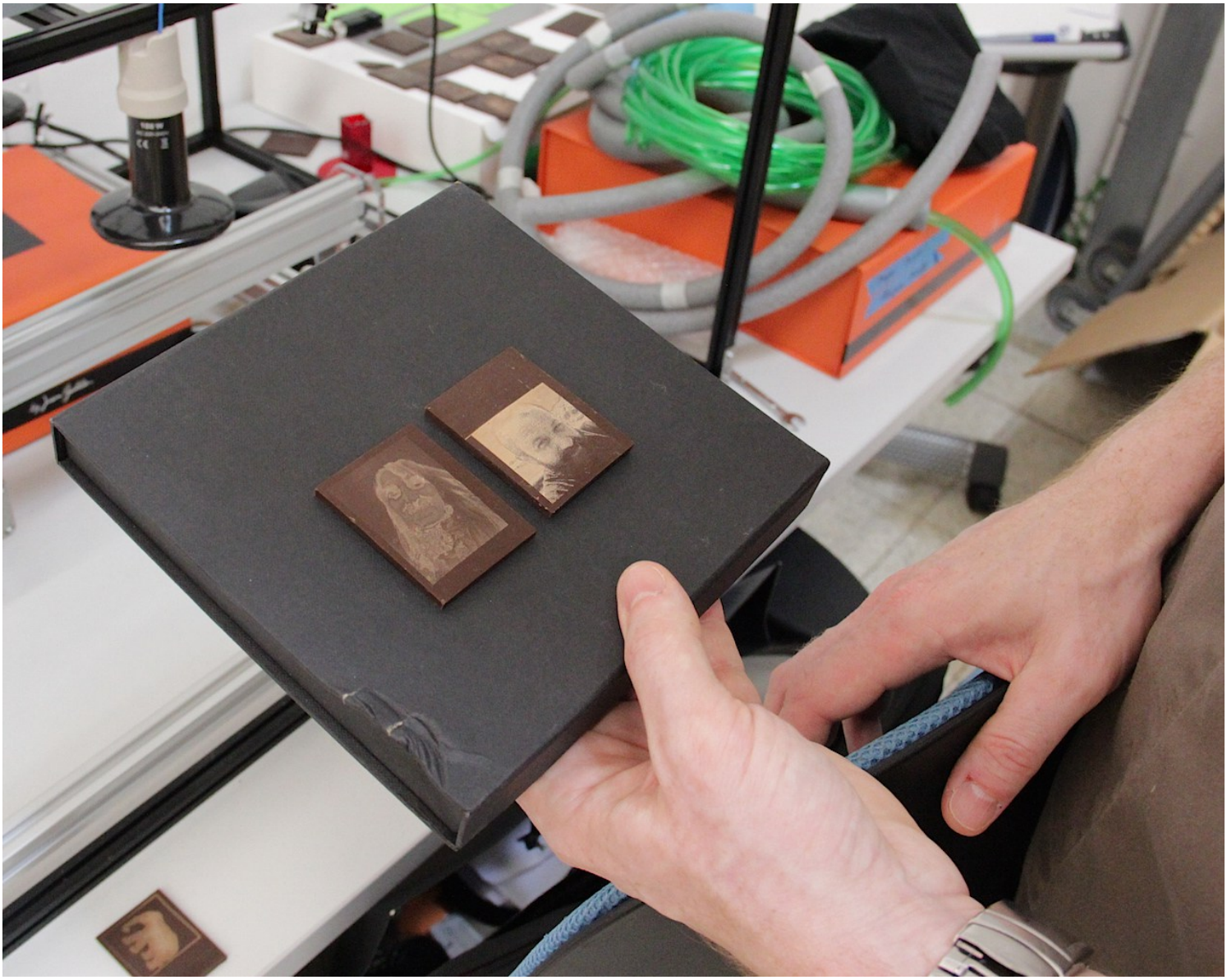
Aujourd'hui, le chercheur n'a aucun regret. *« La transition de chercheur à entrepreneur a été très stimulante car on apprend alors un nouveau métier, qui est passionnant ».*

Une année après le lancement de « La Miam Factory », l'ingénieur n'envisage pas un retour à la vie de chercheur académique.

« Mon travail inclut des choses très variées, les projets et les clients étant à chaque fois différents. Il n'y a donc pas de place pour la monotonie et cela me plaît davantage » assure l'entrepreneur.

Précisons que la recherche rythme toujours le quotidien de Gaëtan Richard. *« En ce moment, nous essayons d'effectuer des gravures sur du chocolat afin de proposer un autre service à nos clients. C'est une nouvelle technologie et on travaille sur un prototype »*

DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"



« De plus, j'aimerai à l'avenir faire de l'impression 3D de caramel, ce qui nécessite de réfléchir à de nouveaux équipements au niveau de l'imprimante, car les températures de travail ne sont pas du tout les mêmes», ajoute-t-il.

Des mini-factory à l'étude

Concernant le futur de l'entreprise, de plus en plus de sociétés internationales s'intéressent aujourd'hui aux produits de la spin-off.

« Mais l'exportation pose des problèmes car le chocolat peut fondre ou encore se casser lors du transport » explique Gaëtan Richard.

Lui et son équipe planchent actuellement sur une solution en particulier : créer des « mini-factory ». Elles prendraient la forme de container avec tout le nécessaire pour mener à bien les impressions. Gérée par un partenaire local, elle permettrait de produire directement sur place les pièces en chocolat. L'entreprise prélèverait ensuite un pourcentage sur les produits vendus.

Il parait certain que nous entendrons encore parler de l'impression 3D de chocolat *made in Belgium*.