Madrid, 20 de junio, 2024

**Michelin, Danone, DMC y Crédit Agricole Centre France unen sus fuerzas para crear una plataforma biotecnológica de vanguardia**

Dos grandes grupos industriales franceses, Danone y Michelin, la start-up estadounidense DMC Biotechnologies y Crédit Agricole Centre France, un inversor clave en la región, se han unido para crear Biotech Open Platform, una herramienta que permitirá desarrollar a mayor escala procesos avanzados de fermentación, en particular la fermentación de precisión, un revolucionario proceso biotecnológico para producir materiales e ingredientes de origen biológico.

Esta plataforma industrial y tecnológica, que representa una inversión de más de 16 millones de euros en su primera fase, tendrá su sede en Clermont-Ferrand, en el Centro de Materiales Sostenibles de Parc Cataroux, un acelerador de la innovación que cuenta con el apoyo de Michelin. Biotech Open Platform también tiene el apoyo de varios agentes públicos y privados: la Universidad de Clermont Auvergne, la empresa Greentech, la Región de Auvernia-Ródano-Alpes en el marco del FEDER y Clermont Auvergne Métropole.

En un momento en el que la industria busca alternativas a los combustibles fósiles, recurre a soluciones innovadoras y más sostenibles para satisfacer sus necesidades de abastecimiento, proporcionando al mismo tiempo materiales más eficientes. La biotecnología, y en particular la fermentación de precisión, es una de las formas más prometedoras de afrontar este particular reto. La fermentación de precisión es una tecnología de vanguardia que utiliza microorganismos como bacterias, levaduras u hongos para producir proteínas, enzimas y otras moléculas que pueden utilizarse en la industria. Fomenta la innovación, sobre todo en los sectores agroalimentario y de fabricación de materiales. Aunque la investigación fundamental ha logrado avances decisivos, ahora está claro que esta biotecnología necesita desarrollarse a mayor escala.

El objetivo de la Biotech Open Platform es acelerar el desarrollo de la fermentación de precisión permitiendo que los productos y procesos innovadores ya probados en el laboratorio se amplíen hasta alcanzar la producción preindustrial. El proyecto prevé instalar en 2025 una línea de producción inicial a escala de demostración, que incluirá un fermentador y una línea de purificación. En los años siguientes se instalarán equipos adicionales, incluida una segunda línea. Esto permitirá a la plataforma satisfacer las necesidades de sus fundadores, así como abrirla gradualmente a otras empresas que se enfrentan al reto de la expansión en el sector de la fermentación industrial.

Florent Menegaux, Presidente del Grupo Michelin, ha declarado: *“El grupo Michelin se complace en anunciar la creación, con sus socios, de la Biotech Open Platform, una herramienta única que contribuirá al desarrollo de materiales de origen biológico, un reto clave para la industria del mañana. Situada en la región francesa de Auvernia, esta plataforma ilustra el compromiso permanente de Michelin con el desarrollo de la innovación y las regiones en las que opera”*.

Por su parte, Antoine de Saint-Affrique, Director General de Danone, explica: *“Fiel a su misión y a su espíritu pionero, Danone siempre ha sabido prepararse e invertir en el futuro. Eso es lo que estamos haciendo aquí, juntos, para desarrollar tecnologías de fermentación de vanguardia que aceleren la innovación y la descarbonización al servicio de la salud a través de la alimentación. Estamos orgullosos de formar parte de este esfuerzo colectivo para responder a los retos a los que se enfrenta la industria”.*

Kenny Erdoes, CEO de DMC Biotechnologies, añadió: “*Estamos muy ilusionados con esta nueva asociación con empresas que están en el corazón de la vida de los franceses. Para nosotros, como start-up estadounidense, el desarrollo de la Biotech Open Platform nos permitirá desarrollar activamente el escalado y la comercialización de nuevos productos utilizando nuestra tecnología de fermentación transformadora”*.

Frédéric Baraut, Director General de Crédit Agricole Centre France declaró: “*Crédit Agricole Centre France se compromete a apoyar el cambio y la innovación en su región. A través de nuestra inversión en Biotech Open Platform, estamos contribuyendo al desarrollo de una nueva industria de origen biológico con base en Clermont Ferrand, creando así valor y atractivo para nuestra región. También proporcionará oportunidades de sinergias con las start-ups de nuestro Innovation Village, que también está situado en Parc Cataroux”.*

**Acerca del Centro de Materiales Sostenibles**

El Centro de Materiales Sostenibles es uno de los cuatro polos del Parc Cataroux, un proyecto de revitalización único en Europa dedicado a la innovación en todas sus formas. Su objetivo es desarrollar procesos circulares y de bajo impacto para materiales de base biológica y reciclados. El Centro de Materiales Sostenibles pone a disposición de las start-ups que acoge su ecosistema, sus competencias y las estructuras adyacentes al emplazamiento de Michelin Cataroux para garantizar las condiciones de un demostrador industrial de éxito. Su infraestructura cuenta con el apoyo de una sociedad inmobiliaria formada por cinco socios: Crédit Agricole Centre France, el Grupo Michelin, Banque des Territoires, Caisse d'Epargne Auvergne Limousin y CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole.

**Acerca de Danone**

Danone es una empresa alimentaria líder que opera en tres categorías de rápido crecimiento centradas en la salud: Productos Lácteos y Vegetales, Aguas y Nutrición Especializada. Con una larga misión de llevar la salud a través de la alimentación al mayor número posible de personas, Danone aspira a inspirar prácticas alimentarias y de consumo más saludables y sostenibles, comprometiéndose al mismo tiempo a tener un impacto nutricional, social, societal y medioambiental cuantificable. Danone ha definido su estrategia de Renovación para restablecer el crecimiento, la competitividad y la creación de valor a largo plazo. Con cerca de 90.000 empleados y productos vendidos en más de 120 países, Danone generó unas ventas de 27.600 millones de euros en 2023. La cartera de Danone incluye marcas internacionales (Actimel, Activia, Alpro, Aptamil, Danette, Danio, Danonino, evian, Nutricia, Nutrilon, Volvic, entre otras), así como sólidas marcas locales y regionales (como AQUA, Blédina, Bonafont, Cow & Gate, Mizone, Oikos y Silk). Danone, que cotiza en Euronext París y se negocia en OTCQX a través de un programa de American Depositary Receipt (ADR), está incluida en los principales índices de sostenibilidad, incluidos los gestionados por Moody's y Sustainalytics, así como en los índices MSCI ESG, FTSE4Good Index Series, Bloomberg Gender Equality Index y Access to Nutrition Index. Danone aspira a obtener la certificación B-Corp en todo el mundo para 2025.

**Acerca de DMC Biotechnologies**

DMC es una empresa estadounidense que desarrolla y produce productos químicos e ingredientes con fermentación de precisión. Su plataforma tecnológica patentada Dynamic Metabolic Control™ hace que la fermentación sea más estandarizada, robusta y predecible.

**Acerca de Crédit Agricole Centre France**

Con sus 2.400 empleados y 230 sucursales, Crédit Agricole Centre France es un banco responsable y útil, al servicio de sus 900.000 clientes. Presente en Allier, Cantal, Corrèze, Creuse y Puy-de-Dôme, se compromete a diario con el desarrollo de su región, de la que es el primer banquero, y apoya la creación y el desarrollo de empresas, así como las iniciativas que favorecen la sostenibilidad de los empleos locales.

Crédit Agricole Centre France lleva más de 20 años implicado en el capital riesgo, y actualmente apoya a más de 50 empresas en sus proyectos de desarrollo, transferencia y crecimiento externo.

Firmemente comprometido con el apoyo a la innovación, también ayuda a jóvenes empresas innovadoras a través de su acelerador, el Village by CACF.

**Acerca de Michelin**

Michelin está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)



|  |
| --- |
| [www.michelin.es](http://www.michelin.es) |
| [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)  [@Michelinespana](https://www.facebook.com/michelinespana/)  [@Michelinespana](https://www.instagram.com/michelinespana/)  [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin/) |

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPAÑA