

Lisboa, 20 de junho de 2024

Michelin, Danone, DMC e Crédit Agricole Centre France juntam forças para criar uma plataforma biotecnológica de vanguarda

Dois grandes grupos industriais franceses, Danone e Michelin, a start-up norte-americana DMC Biotechnologies, e o Crédit Agricole Centre France, um investidor chave na região, uniram-se para criar a Biotech Open Platform, uma ferramenta que permitirá desenvolver em larga escala processos avançados de fermentação, em particular a fermentação de precisão, um revolucionário processo biotecnológico para produzir materiais e ingredientes de origem biológica.

Esta plataforma industrial e tecnológica, que representa um investimento de mais de 16 milhões de euros na sua primeira fase, terá a sua sede em Clermont-Ferrand, no Centro de Materiais sustentáveis de Parc Cataroux, um acelerador da inovação, que conta com o apoio da Michelin. A Biotech Open Platform também tem o apoio de diversos agentes públicos e privados: a Universidade de Clermont Auvergne, a empresa Greentech, a Região de Auvérnia-Ródano-Alpes, no âmbito do FEDER, e a Clermont Auvergne Métropole.

Ao tempo que a indústria procura alternativas aos combustíveis fósseis, recorre a soluções inovadoras, e mais sustentáveis, para satisfazer as suas necessidades de abastecimento, proporcionando, ao mesmo tempo, materiais mais eficientes. A biotecnologia, e, em particular, a fermentação de precisão, é uma das formas mais prometedoras de enfrentar este particular desafio. A fermentação de precisão é uma tecnologia de vanguarda, que utiliza microrganismos, como bactérias, leveduras ou fungos, para produzir proteínas, enzimas e outras moléculas que podem ser utilizadas na indústria. Fomenta a inovação, sobretudo nos sectores agroalimentar e de fabrico de materiais. Se a investigação fundamental se traduziu em progressos decisivos, agora fica claro que esta biotecnologia necessita de ser desenvolvida em grande escala.

O objetivo da Biotech Open Platform é acelerar o desenvolvimento da fermentação de precisão, para permitir que os produtos e processos inovadores já testados em laboratório sejam ampliados até alcançarem a fase de produção pré-industrial. O projeto prevê instalar, em 2025, uma linha de produção inicial à escala de demonstração, que incluirá um fermentador y e uma linha de purificação. Nos anos seguintes serão instalados equipamentos adicionais, incluindo uma segunda linha. Tal permitirá à plataforma satisfazer as necessidades dos seus fundadores, assim como abri-la gradualmente a outras empresas que enfrentam o desafio da expansão no sector da fermentação industrial.

Florent Menegaux, Presidente do Grupo Michelin, ha declarou: *“O grupo Michelin tem o prazer de anunciar a criação, com os seus parceiros, da Biotech Open Platform, uma ferramenta única, que contribuirá para o desenvolvimento de materiais de origem biológica, um desafio fundamental para a indústria do amanhã. Situada na região francesa da Auvérnia, esta plataforma ilustra o compromisso permanente da Michelin com o desenvolvimento da inovação, e das regiões em que opera”.*

Pelo seu lado, Antoine de Saint-Affrique, Diretor-Geral da Danone, explica: *“Fiel à sua missão, e ao seu espírito pioneiro, a Danone sempre soube preparar-se, e investir no futuro. É o que estamos a*



fazer aqui juntos, para desenvolver tecnologias de fermentação de vanguarda, que acelerem a inovação e a descarbonização ao serviço da saúde através da alimentação. Estamos orgulhosos por fazer parte deste esforço coletivo para responder aos retos que a indústria enfrenta”.

Kenny Erdoes, CEO da DMC Biotechnologies, acrescentou: *“Estamos muito entusiasmados com esta nova parceria com empresas que estão no centro da vida dos franceses. Para nós, enquanto start-up americana, o desenvolvimento da Biotech Open Platform permitir-nos-á desenvolver ativamente a implementação em larga, e a comercialização, de novos productos, utilizando a nossa transformadora tecnologia de fermentação”.*

Frédéric Baraut, Diretor-Geral do Crédit Agricole Centre France, afirmou: *“O Crédit Agricole Centre France compromete-se a apoiar a mudança e a inovação na sua região. Através do nosso investimento na Biotech Open Platform, estamos a contribuir para o desenvolvimento de uma nova indústria de origem biológico com base em Clermont Ferrand, criando, assim, valor e atratividade para a nossa região. Tal proporcionará, também, oportunidades de sinergias com as start-ups da nossa Innovation Village, igualmente situada em Parc Cataroux”.*

Sobre o Centro de Materiais Sustentáveis

O Centro de Materiais Sustentáveis é um dos quatro eixos do Parc Cataroux, um projeto de revitalização único na Europa, dedicado à inovação em todas as suas formas. O seu objetivo é desenvolver processos circulares, e de baixo impacto, para materiais de base biológica e reciclados. O Centro de Materiais Sustentáveis coloca à disposição das startups que acolhe o seu ecossistema, as suas competências e as estruturas adjacentes às instalações da Michelin Cataroux, para garantir as condições de um bem-sucedido demonstrador industrial. A sua infraestrutura conta com o apoio de uma sociedade imobiliária formada por cinco sócios: Crédit Agricole Centre France, Grupo Michelin, Banque des Territoires, Caisse d'Epargne Auvergne Limousin, e CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole.

Sobre a Danone

A Danone é uma empresa alimentar líder, que opera em três categorias em rápido crescimento, centradas na saúde: Produtos Lácteos e Vegetais, Águas, e Nutrição Especializada. Com uma ampla missão de levar a saúde através da alimentação ao maior número possível de pessoas, a Danone aspira inspirar práticas alimentares e de consumo mais saudáveis e sustentáveis, comprometendo-se, ao mesmo tempo, a ter um impacto nutricional, social, societário e ambiental quantificável. A Danone definiu a sua estratégia de Renovação para restabelecer o crescimento, a competitividade, e a criação de valor, a longo prazo. Com cerca de 90 000 empregados, e produtos vendidos em mais de 120 países, a Danone gerou vendas de 27 600 milhões de euros em 2023. O portfólio da Danone incluía marcas internacionais (Actimel, Activia, Alpro, Aptamil, Danette, Danio, Danonino, evian, Nutricia, Nutrilon, Volvic, entre outras), assim como sólidas marcas locais e regionais (como AQUA, Blédina, Bonafont, Cow & Gate, Mizone, Oikos e Silk). A Danone, cotada no Euronext Paris, e negociada em OTCQX através de um programa da American Depositary Receipt (ADR), está classificada nos principais índices de sustentabilidade, incluindo os geridos pela Moody's e epla Sustainalytics, assim como nos índices MSCI ESG, FTSE4Good Index Series, Bloomberg Gender Equality Index e Access to Nutrition Index. A Danone aspira obter a certificação B-Corp em todo mundo para 2025.

Sobre a DMC Biotechnologies

A DMC é uma empresa norte-americana que desenvolve e fabrica produtos químicos e ingredientes com fermentação de precisão. A sua plataforma tecnológica patenteada Dynamic Metabolic Control™ fa com que a fermentação seja mais padronizada, robusta e previsível.

Sobre o Crédit Agricole Centre France

Com os seus 2400 empregados, e 230 sucursais, o Crédit Agricole Centre France é um banco responsável e útil, ao serviço dos seus 900 000 clientes. Presente em Allier, Cantal, Corrèze, Creuse e Puy-de-Dôme, compromete-se, diariamente, com o desenvolvimento da sua região, onde é o primeiro banqueiro, e apoia a criação e o desenvolvimento de empresas, assim como as iniciativas que favorecem a sustentabilidade dos empregos locais.

O Crédit Agricole Centre France está há mais de 20 envolvido no capital de risco, e, atualmente, apoia mais de 50 empresas nos seus projetos de desenvolvimento, transferência e crescimento externos.

Firmemente comprometido com o apoio à inovação, também ajuda jovens empresas inovadoras, através do seu acelerador, o Village by CACF.



Sobre a Michelin

A Michelin está a construir uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO CORPORATIVA

+34 618 525 277

jose.saura-vinssac@michelin.com

www.michelin.pt

✕ [@MichelinNews](#)  [@Michelinportugal](#)  [@Michelin](#)

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPAÑA