

PHODÉ, MAÎTRE DU SECRET DES ARÔMES INTELLIGENTS

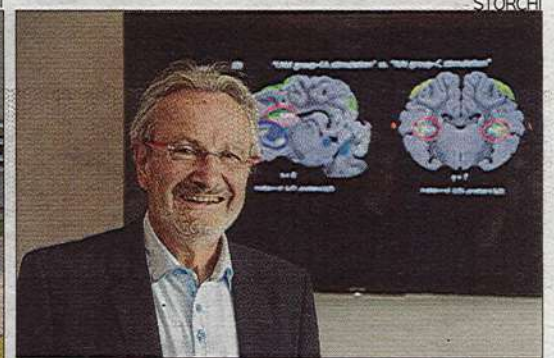
Grâce à ses additifs sensoriels, très utilisés dans l'alimentation animale, Phodé connaît une croissance exponentielle. Depuis l'Albigeois, le groupe rayonne dans le monde entier.

DAVID MONNERY

« **L**e seul comportement inné est la recherche du plaisir ». Partant de cet aphorisme, Daniel Eclache, fondateur de l'entreprise Phodé, est aujourd'hui à la tête d'un groupe qui rayonne à travers 50 pays depuis sa base de Terssac. L'entreprise spécialisée dans le développement d'additifs sensoriels connaît une croissance insolente, à deux chiffres, à faire pâlir d'envie les géants mondiaux. La clé de ce succès ? Des « arômes intelligents », principalement utilisés dans l'alimentation des animaux d'élevage. L'ancien vétérinaire qui a officié une quinzaine d'années auprès des éleveurs de la vallée d'Aspe, a eu un flair de génie en mettant au point ses formules brevetées. Les premières ont vu le jour il y a 21 ans. Et la recherche est permanente pour les améliorer ou en trouver de nouvelles. En quoi sont-ils si spéciaux, ces arômes ? « Ils ont une action sur le cerveau, et plus particulièrement sur le stress, on est les seuls au monde à faire ça », résume Daniel Eclache. Ces arômes vont permettre à l'animal d'être moins stressé. « Il va donc mieux dormir, mieux manger, mieux se reproduire, il sera moins malade et produira plus », assure le chef d'entreprise.



STORCHI



STORCHI



STORCHI

Des tests d'imagerie médicale réalisés en partenariat avec l'Inra de Rennes ont permis d'établir les actions bénéfiques de ces molécules sur les cerveaux des porcs. « On a par exemple réussi à isoler des molécules attractives dans le colostrum », souligne Daniel Eclache sans s'étendre davantage sur la formulation au secret bien gardé. Pour gérer le stress des animaux, « le meilleur vecteur, c'est l'aliment, car ils mettent directement le nez dedans », indique l'ancien vétérinaire.

Les fournisseurs d'aliments sont donc ses premiers clients. Cette activité représente près de 90 % des 22 M€ de chiffre d'affaires du groupe,

dont 70% à l'étranger. « Dans quelques années; on peut raisonnablement espérer multiplier notre chiffre d'affaires par dix », prophétise Daniel Eclache. Les pistes de diversification du savoir-faire de Phodé semblent en effet infinies. Yaourts, chocolats, cosmétiques, peintures ou encore cigarettes électroniques, via sa filiale Laboratoire Sense, sont autant de domaines qui font déjà appel aux molécules développées par Phodé. Et ce n'est qu'un petit échantillon du possible. Conscient de son énorme potentiel, et attaché à son indépendance financière, Phodé reste soucieux de ne pas se brûler les ailes. « Nous sommes avant tout un groupe familial à taille humaine, souligne Daniel Eclache. On est bien comme ça, on évolue à notre rythme, avec la volonté de nous diversifier, mais en restant maître. » ■

22 millions de chiffre d'affaires dont 70% à l'export.

100 salariés

Finies les mauvaises odeurs

Parmi les autres secteurs d'activités dans lesquels Phodé décline son savoir faire : la destruction d'odeurs. « On est capable de faire une porcherie qui sent bon », assure Daniel Eclache. Inconvénient : la technologie reste chère. Face à la multiplication des conflits de voisinage, son avenir semble pourtant radieux. Des engrais ou des stations d'épuration font déjà appel à ce système de neutralisation d'odeur. Le concept développé par Phodé est même utilisé par le McDo de Cannes, où les odeurs de friture ne font pas bon effet sur la Croisette !

LE DESSIN DE LA SEMAINE



IDÉES SORTIES

Théâtre

DU 15 AU 17 NOVEMBRE

Saint-Sulpice-La-Pointe.

« Vers le Meilleur ! Ou le droit au bonheur », fable contemporaine tout public, à la salle René-Cassin à 21 h.

17 NOVEMBRE

Albi. « El Retaule del Flaustista », théâtre en catalan surtitré en français, à l'auditorium du Bon Sauveur à 20 h.

Saint-Paul-Cap-de-Joux. « Un pépin dans les noisettes » par la MJC de Sémalens, à la salle des fêtes à 20 h 30.

Lo Bolegason à 20 h 30.

Tarifs : de 18€ à 25€.

17 NOVEMBRE

Florentin. Polyphonies corses avec Aria e Terra, à l'église à 20 h 30. Tarifs : de 10 € à 13 €, gratuit pour les enfants.

Lautrec. Spectacle de Wally, à la salle de conférences à 20 h 30. Tarifs : de 7€ à 10€.

22 NOVEMBRE

Alban. Orpheus (chœur d'hommes ukrainiens) et la chorale des monts d'Alban, à l'église à 20 h 30.

Animations

16 NOVEMBRE

Massac-Seran. Rock & Cars, au fort Sainte-Anne à 19 h.

Exposition de voitures et motos US et concert avec Coanda Groove Band.

Alban. Visite de la maison des services en présence de l'architecte et de la chaufferie bois et du réseau de chaleur.

Inscriptions : 05 63 60 16 80.

17 NOVEMBRE

Carmaux. Championnat du Tarn de Minecraft 2018, à la cyberbase du pôle numérique Carmausins Ségala de 9 h à 19 h.

Lavaur. Spectacle de danse afro-contemporaine, à la halle aux grains à 21h. Entrée : 10€.