

SANTÉ ■ Au Biopôle à Riom, l'entreprise est spécialisée dans la pharmacologie préclinique de la douleur

ANS Biotech explore les douleurs

Depuis Riom, ANS Biotech exporte son expertise dans le monde entier. L'entreprise est spécialisée dans la recherche autour de la douleur et la découverte de nouveaux analgésiques.

Arthur Cesbron
arthur.cesbron@centrefrance.com

Le choix de l'hyperspécialisation. Si ANS Biotech n'est évidemment pas la seule entreprise à mener des recherches pour mieux comprendre et soigner la douleur, la société riomoise fait le pari, depuis quelques années, de miser uniquement sur cette expertise.

« Nous sommes pratiquement les seuls au monde à nous être positionnés sur le seul créneau de la douleur, relève François Caussade, président-directeur général. C'est comme ça qu'on a gagné notre légitimité et qu'on s'est construit une notoriété. »

Un choix qui ne doit rien au hasard. Durant ses vingt-cinq années de car-

rière dans l'industrie pharmaceutique à Paris, essentiellement dans la R & D autour de la douleur, le chef d'entreprise a fait un constat : « La tendance dans la pharma, c'est l'externalisation des services. Autrement dit, les grands groupes recherchent des partenaires hyperspécialisés. L'enjeu pour ANS Biotech est donc de proposer l'expertise la plus pointue possible. »

75 % à l'export

Le cœur de métier d'ANS Biotech : « La pharmacologie préclinique de la douleur et la découverte de nouveaux analgésiques, poursuit François Caussade. On se place en amont des essais cliniques effectués sur l'homme. » Concrètement, ANS Biotech, par ses recherches et ses



LABORATOIRES. À 59 ans, François Caussade, docteur en pharmacie de formation, a lancé ANS Biotech, en 2006. L'entreprise compte treize salariés dans les locaux du Biopôle, à Riom.

tests sur les souris et les rats, propose son expertise aux sociétés pharmaceutiques et biotechnologiques dans le secteur de la santé humaine mais aussi animale (10 % de l'activité), ainsi que dans l'agroalimentaire à travers les probiotiques. Ses clients ? Des groupes tels que l'Américain Merck, le Finlandais

Orion Pharma, l'Espagnol Esteve ou plus localement l'Auvergnat Biose.

Et le champ d'action est vaste : « On parle de douleur, mais on devrait dire les douleurs, car il en existe plusieurs types, poursuit François Caussade. ANS Biotech s'intéresse aux douleurs neuropathiques (sciatique...), viscé-

rales (syndrome du colon irritable...), inflammatoires (arthrose...). Mais la grande problématique en clinique humaine, c'est la douleur chronique, qui empêche de dormir, altère le relationnel... On cherche à mieux la comprendre pour mieux la combattre, en travaillant sur la dimension psychogène, au-delà de la partie sensorielle de la douleur. »

L'expertise d'ANS Biotech séduit particulièrement à l'étranger. L'entreprise réalise 75 % de son chiffre d'affaires de 1,3 million d'euros à l'export, essentiellement aux États-Unis mais aussi au Japon, en Australie, en Allemagne, en Scandinavie. « On envisage d'ouvrir une antenne à Boston. Actuellement, je voyage beaucoup. Et je me sens un peu redevable : je me considère comme un am-

bassadeur de l'Auvergne », sourit-il.

Car la région lui a ouvert les bras, en 2006. « En France, Clermont est la place forte de la recherche autour de la douleur, avec les fers de lance que sont le professeur Eschalier, l'Institut Analgesia, Claude Dubray... En 2006, on m'a ouvert les portes de l'université d'Auvergne et ses infrastructures de grande qualité, ce qui m'a permis de lancer ANS Biotech. »

Un tremplin avant le grand saut, en 2013, sur le site du Biopôle Clermont-Limagne à Riom, où l'entreprise a pu, tout en gagnant en autonomie, bénéficier « d'infrastructures là aussi de pointe, avec les laboratoires et l'animalerie. Cela a permis de booster notre développement. » Avec désormais treize salariés, ANS Biotech a pour ambition de doubler son chiffre d'affaires d'ici cinq ans. ■

VENDREDI 7 - SAMEDI 8 DÉCEMBRE

Grande Halle d'Auvergne

**CARREFOUR
DES MAIRES
ET DES ELUS
2018**

www.cme-auvergne.com

Vendredi 7 décembre	18h : Visite inaugurale du salon	Samedi 8 décembre
14h : Ouverture		9h30 : Ouverture du salon
14h30 : Table ronde "La couverture médicale"	19h : Cocktail offert par Centre France Événements / Soirée au profit du Téléthon	10h : Table ronde "Les routes et l'environnement"
15h30 : Table ronde "Le Très Haut Débit, que se passe-t-il quand il arrive dans une commune ?"	21h : Fermeture du salon	11h : Table ronde "Transition énergétique : travaux pratiques"
16h30 : Table ronde "La Chaîne des Puy - faille de Limagne inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO : quelles retombées pour les communes ?"	Inscriptions aux Tables rondes sur www.cme-auvergne.com	
		12h : Cocktail exposants et organisation
		16h30 : Fermeture du salon

ÉVÉNEMENTIEL ■ Les entreprises représentent 80 % de l'activité du traiteur clermontois

Dix ans de créations gourmandes... et des projets en Auvergne

Du dîner en amoureux au repas d'entreprise réunissant 700 convives : le traiteur clermontois Création Gourmande régale ses clients auvergnats depuis dix ans.

Les locaux sont situés à la même adresse (rue de Beaupeyras, à Clermont) qu'à la création de la société, en octobre 2008, mais ont été agrandis. Et de deux personnes, l'équipe est passée à sept, auxquelles s'ajoute une trentaine de salariés en extra. À 39 ans, Nicolas Brugerolles est un entrepreneur comblé : le gérant de Création Gourmande peut l'être en mesurant le chemin parcouru.

Quand il s'est lancé dans l'activité de traiteur, ce cuisinier formé au lycée hôtelier de Chamalières

quittait l'univers de restaurants gastronomiques, après avoir officié entre autres chez Marcon et Jean-Claude Leclerc, pour se consacrer à un nouveau métier. « Traiteur c'est du volume, de l'organisation. Je reste cependant un cuisinier et nous avons prouvé en tant que traiteurs que l'on peut faire de la gastronomie autrement. »

L'offre a évolué au fil des ans

Travailler des produits frais et de qualité, sélectionner des producteurs installés dans la région, privilégier le bio, s'entourer de professionnels de talent, être créatif, attentif, répondre à toutes les attentes : voilà qui fait recette.

Création Gourmande,



TRAITEUR. En dix ans, Nicolas Brugerolles a développé ses prestations auprès des entreprises et des particuliers, l'activité de sa société progressant de 20 % par an. PHOTO HERVÉ CHELLÉ

dont les entreprises représentent 80 % de l'activité, progresse de 20 % par an. « Les buffets et les petites bouchées, c'est notre cœur de métier, glisse Ni-

colas Brugerolles, cela représente entre 60 et 70 % de notre activité. On sort 5.000/6.000 pièces par semaine. »

Au fil des années, l'équi-

pe a fait évoluer son offre en proposant des buffets et repas végétariens, végétaliens, sans gluten. Dans la cuisine aménagée au rez-de-chaussée des locaux est préparé tout ce qui peut l'être en amont. Lorsque le traiteur est en charge d'une réception pour une entreprise, d'un dîner, d'un mariage... c'est véritablement la cuisine qui se déplace. Tables de travail, fours à roulettes et denrées sont transportés dans les camions jusqu'à destination. Ensuite, la brigade entre en action.

Peu de répit sur le planning des réservations : les mariages 2018 affichent déjà complet (on est déjà sur 2020), celui des réceptions se remplit chaque jour, « Mais nous arrivons

toujours trouver de la place pour les entreprises ». Après la ville de Clermont qui leur a fait confiance dès le départ, Création Gourmande a, depuis dix ans, l'occasion de travailler régulièrement avec de très nombreux acteurs locaux : entreprises, banques, collectivités, associations, des clubs de sport comme le Clermont Foot, cinéma (CGR)... Fort de ce beau bilan, Nicolas Brugerolles planche, en plus, sur un projet : développer l'activité plateaux-repas en créant une société qui lui serait tout entière dédiée. ■

Catherine Jutier

➔ **Création gourmande.** 2, rue de Beaupeyras, à Clermont-Ferrand. Tél.04.73.19.17.70. Site internet : www.creation-gourmande.com.