

Grâce à la zéolithe, Zeodry+Plus déshydrate les produits en préservant leurs arômes

[Efficacité énergétique](#) | [1 réaction](#)

par Baptiste Roux Dit Riche | Cleantech Republic | 23.04.09



Nouvellement débarquée dans le monde des Cleantech, la zéolithe est un minéral d'origine volcanique dont les propriétés absorbantes et chauffantes permettent des débouchés industriels « verts ». Cleantech Republic vous propose de découvrir cette semaine ces nouvelles techniques via une série d'articles consacrés à cette fameuse zéolithe. Premier épisode avec la PME française [Zeodry+Plus](#) et sa technologie de déshydratation exclusive.

Une technologie qualitative, économe et écologique



A bientôt 62 ans, Dominique Boutaud n'est pas dans le pétrin mais a sérieusement du pain sur la planche. Cet ancien boulanger est en effet l'heureux inventeur d'une technologie durable et économique qui pourrait bientôt faire craquer tous les industriels de l'agroalimentaire. Rien que ça. A l'origine du projet, son expérience auprès des fabricants huppés de gourmandises comme Lenôtre ou Fauchon. « *Au cours de ma carrière dans le domaine des glaces et du chocolat, je me suis souvent heurté au problème de la qualité des ingrédients. Il m'était difficile de trouver des additifs de qualité qui respectent le goût des vrais produits* ». L'orléanais imagine donc un procédé de séchage en rupture avec la traditionnelle lyophilisation. Sa technique se base sur le principe de confinement et sur l'utilisation d'un filtre en zéolithe qui empêche aux arômes et aux couleurs de se volatiliser pendant le séchage.

Après avoir déposé son brevet en 2004, Dominique Boutaud crée en janvier 2008 la société Zeodry+Plus, conjointement avec Séraïl (fabricant de lyophilisateur pour le monde pharmaceutique). Une nouvelle structure qui industrialise et commercialise des machines dans lesquelles la zéolithe joue donc le rôle de tamis moléculaire, n'absorbant que l'eau évaporée. Pour ses clients, le gain est d'abord qualitatif. Le procédé offre en effet une meilleure préservation des produits y compris de leurs vitamines et autres antioxydants. Mais le bénéfice s'avère également économique et écologique. La consommation énergétique d'un Zéodrateur est en effet bien inférieure à celle d'un déshydrateur classique, le cycle de séchage étant notablement réduit et le procédé s'effectuant à température ambiante. Une performance qui permet au fabricant d'afficher une consommation électrique de 5,2 Kwh par litre d'eau récupéré contre 19,5 Kwh pour la lyophilisation. Dernier atout « vert » pour les machines Zeodry+Plus : l'absence de fluides frigorigènes.

Des perspectives internationales



Médaillé au salon des inventions de Genève 2009, Dominique Boutaud ne cache pas ses ambitions de succès pour sa création qu'il propose en six formats. « *Mon objectif c'est de détourner le marché de la lyophilisation. Un des gros secteurs c'est par exemple la cosmétique et notamment la cosmétique bio qui exclu de ses produits tout un tas de conservateurs* ». La cosmétique donc mais aussi la parapharmacie, les herbes aromatiques ou encore l'agroalimentaire. La technologie Zeodry+Plus pourrait ainsi être utilisée pour le séchage des champignons hauts de gamme (truffes, morilles...). Basée en France, Zeodry+Plus raisonne depuis ses débuts à l'international et vise notamment la Chine, l'Inde, l'Afrique ou même l'Amérique latine. C'est d'ailleurs sur ce dernier continent que la société a vendu l'une de ses trois premières machines produites. « *Ca promet quelques voyages* » confie le principal intéressé qui envisage notamment de faciliter son développement planétaire en signant des accords de licence avec des entrepreneurs locaux.

Mais pour conquérir le monde, Zeodry+Plus devra affronter la crise et changer les habitudes de ses prospects pour les convaincre de remplacer leur vieux lyophilisateur pour la nouveauté française. Pour cela, Dominique Boutaud compte notamment sur le prix d'achat de ses machines. Le comparatif tarifaire entre un lyophilisateur de 500 kg et son équivalent maison (en prenant compte des cycles de séchage) serait 30% favorable à sa technologie. Pas négligeable quand on sait qu'un lyophilisateur équipé de 200 plateaux se négocie autour du million d'euros. L'entrepreneur met aussi en avant ses recettes exclusives d'optimisation du séchage en fonction de chaque produit : de la fraise à la ciboulette. Reste maintenant à savoir si tous ces arguments lui suffiront pour vendre ses Zéodrateurs comme des petits pains.