

DÉCOUVERTES EN SYNERGIE D'HOMMES & D'ENTREPRISES



Antoine-Auguste Parmentier
(1737 – 1813)

Ce célèbre apothicaire et agronome français **il y a 200 ans** qui, en plus de la pomme de terre, est celui qui réforma avec hygiène la meunerie et la boulangerie.

Fondateur d'une école de boulangerie, il fut nommé officier de la Légion d'Honneur en 1795 et figure aujourd'hui parmi les « bienfaiteurs de l'humanité ».

C'est une de ses phrases qui a été source d'inspiration pour les découvertes de M. Loiselet : « Je plains les boulangers, cette classe d'artistes, qui ne dispose que de 3 heures pour dormir avant d'avoir à rabattre leur levain ».

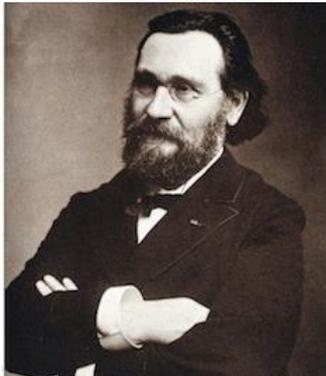
Ce scientifique russe **il y a 140 ans** fut accueilli par Louis Pasteur.

Il avait deviné que les bactéries détenaient un précieux secret pour la santé de l'humanité.

Il avait observé que les consommateurs d'aliments fermentés (très riches en bactéries naturelles) vivaient plus longtemps.

Une étude plus récente menée par des chercheurs chinois a montré que la flore intestinale des super-centenaires serait similaire à celle des trentenaires en bonne santé (et des sportifs).

Il s'agit d'une découverte majeure pour l'humanité faite il y a plus de 140 ans, reprise actuellement par le CNRS, l'INSERM et l'Institut Pasteur...



Élie Metchnikoff
Prix Nobel de Médecine 1908

Ce scientifique juif allemand **il y a 100 ans** avait découvert des processus clés de la respiration cellulaire et des différents systèmes enzymatiques.

Il avait démontré que la 1^{ère} cause du cancer était due à un manque d'oxygène dans le sang, ce qui crée un état acide dans le corps humain favorable aux tumeurs cancéreuses.

Il avait consacré sa vie à l'étude et à la cause du cancer.

Il était le directeur de l'Institut Kaiser Wilhelm, aujourd'hui Institut Max Planck, pour la physiologie cellulaire à Berlin.

Il s'agit aussi d'une découverte majeure.



Otto Heinrich Warburg
Médecin, physiologiste, biochimiste
Lauréat du Prix Nobel en 1931

Ce chercheur français a étudié et réalisé en 1974 avec sa famille les 1ers pétrins fermenteurs en milieux solides (biotechnologie) pour l'IRCHA/l'ORSTOM, puis en 2004 pour la chaire de Biochimie du CNAM, sous l'impulsion des groupes Soufflet et Puratos.

Ses découvertes en Matériels et Procédé de panification sont nombreuses.

Elles portent notamment sur la multiplication des bactéries naturelles utiles aux microbiotes intestinaux, où se situent 70% de nos cellules immunitaires.



Michel Loiselet, chercheur en technologie appliquée
Primé à Lépine - Nuremberg – Genève



"Les technologies actuelles permettent la mise en application des travaux de recherche fondamentale des savants Parmentier, Metchnikoff et Warburg".