



AlyCIA microbiologie traque les microbes

Une Somme d'initiatives



© François Delahaye

Installée sur la plate-forme technologique agroalimentaire de Picardie à Dury, **la micro-entreprise AlyCIA Microbiologie** étudie les microbes pour les entreprises de l'agroalimentaire, de la cosmétique, de la pharmacie. **Une activité récompensée !**

Dung Le Ba est une Picarde d'adoption. Arrivée du Vietnam comme réfugiée politique en 1982, elle s'installe à Amiens. Elle approfondit ses études scientifiques à l'université de Picardie Jules-Verne, puis intègre le Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA) de Dury. Cette spécialiste de la microbiologie, discipline qui recouvre l'étude des bactéries, virus et autres moisissures pouvant contaminer nos assiettes ou notre environnement, restera là près de 20 ans. Jusqu'à ce qu'en 2007, le CTCPA ferme le laboratoire amiénois. Dung Le Ba, alors chef de projet en charge des programmes de recherche en microbiologie, se voit proposer un poste à Avignon. Ne cédant pas aux sirènes du soleil, la scientifique poursuit en solo ses activités dans la Somme. Elle crée AlyCIA microbiologie, un bureau d'études spécialisé dans les études appliquées en recherche et développement, le conseil aux entreprises, la formation et les analyses.

DES ANALYSES SUR MESURE

«Je pensais avoir fait le tour de mon métier au sein du CTCPA, témoigne la chef d'entreprise. De plus, par chance, les collectivités locales et plusieurs établissements de recherche (université de Picardie Jules-Verne, Centre de valorisation des glucides, CTCPA, Institut La Salle...), venaient de créer la plate-forme technologique agroalimentaire de Dury, située juste en face de mes anciens locaux! Là, j'ai pu louer un laboratoire de 50 m² et bénéficier ainsi des équipements et locaux adaptés aux activités d'analyse.»

AlyCIA Microbiologie travaille aujourd'hui pour les grands groupes de l'agroalimentaire, les PME spécialisées, et même les artisans.

«Certaines de ces entreprises ne possèdent pas d'unité de recherche en microbiologie ou préfèrent simplement sous-traiter. En fonction des demandes, je peux vérifier la conformité à la réglementation, valider un process de stérilisation, déterminer la date limite de consommation... Ou encore intervenir en cas de contamination pour en trouver l'origine, identifier les risques microbiologiques lors de la mise au point de nouveaux produits.»

Un beau parcours en somme, salué d'une "mention spéciale des Talents des services", à l'occasion du concours Talents de la création d'entreprise 2009. ■

Guillaume Rousseau



LES CRÉATIONS D'ENTREPRISES EN HAUSSE DANS LA SOMME

Selon l'Agence pour la création d'entreprise, au cours du premier trimestre 2010, on a dénombré **867** créations d'entreprises, contre **637** en 2008. Une augmentation de plus de **36%**!

À noter : le 16 juin prochain Somme Initiative fêtera la 1 000^e entreprise bénéficiaire d'un prêt d'honneur

LA « PREMIÈRE DÉMARCHÉ », PENSEZ-Y!

Toute création d'entreprise constitue une aventure. Avant de sauter le pas, les porteurs de projets doivent se faire accompagner. Le service unique "La première démarche" du réseau "J'Entreprends en Somme", leur fournit tous les renseignements nécessaires : montage du dossier, aides à la création, solutions d'hébergement, formations à la gestion...

«J'ai été accompagnée par la Boutique de gestion de la Somme dans l'élaboration de mon projet, témoigne Dung Le Ba. J'ai reçu l'appui financier de Somme Initiative par le biais du prêt d'honneur, du Conseil général de la Somme avec l'aide au conseil en gestion et/ou juridique. Le Conseil régional m'a accordé la prime régionale à la création d'entreprise. Sans oublier les dispositifs d'aide aux demandeurs d'emploi qui m'ont permis de suivre à Paris une formation de gestion d'entreprise destinée aux créateurs.»