



ZéoDry+Plus

la haute technologie au service du naturel

40 rue Xaintrailles
45000 Orléans
☎ +33 (0)6 37 03 06 04

Contact

Dominique Boutaud

@ : dominique.boutaud@zeodryplus.com



Mission

Remplacer le procédé de lyophilisation dans l'agroalimentaire, la cosmétique et la parapharmacie.

Activité

Vente de matériel, écologique et économique, de déshydratation préservant les arômes, les couleurs, les vitamines et les antioxydants

Domaine d'activité

Biotechnologies

Stade de développement

Développement commercial
 Développement international

Date de création : 01/2008
Nombre de salariés à 3 ans : 15
Fonds propres : 90 K€
Fonds levés : 0 K€
Montant recherché : 700 K€ à 1 M €

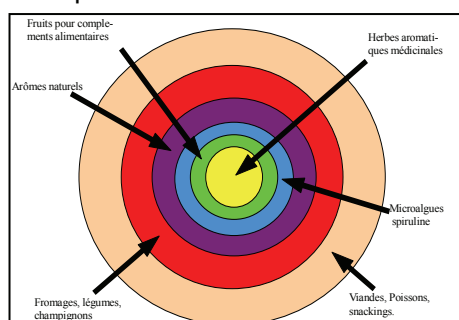
Aujourd'hui, je recherche

Des partenaires financiers
 Des partenaires commerciaux éventuellement

ACTIVITÉ

Notre activité principale est de proposer aux **créateurs de Produits Agroalimentaires Intermédiaires, aux fabricants d'Ingédients de la cosmétique, aux fabricants de senteurs, aux transformateurs d'herbes aromatiques et médicinales**, des matériels de zéodratation par confinement adaptés à leurs productions

Notre marché à pour cible les transformateurs de produits qui souhaitent **préserver les arômes, les couleurs les vitamines et tous les principes actifs** contenus dans leurs produits.

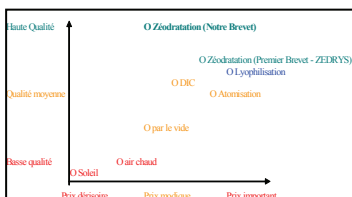


Cela s'adresse à toutes les transformations par lyophilisation et en particulier à l'agroalimentaire de haut de gamme, les produits pour la cosmétique BIO, la parapharmacie, les compléments alimentaires.

Nos avantages sont avant tout qualitatifs et économiques

Les nouvelles réglementations écologiques sont des opportunités pour nos clients qui vont augmenter leur part de marché et agrandir le marché des produits séchés. La lyophilisation étant trop onéreuse.

Nous nous différencions de notre concurrence par la **QUALITE** des produits obtenus, et notre procédé **ÉCOLOGIQUE** et **ECONOMIQUE** permet en 2009 de dire que « **la QUALITE n'est pas un LUXE** » (zino davidoff)



L'ÉQUIPE

Dominique Boutaud inventeur du brevet initial, a dirigé 1 entreprise artisanale de 1975 à 1984, 2 entreprises industrielles de 1985 à 1999. Lauréat du concours de l'Innovation en 1999, depuis 1999 plusieurs missions de management et d'organisation d'entreprise pendant la mise au point et le développement du brevet.

Gilles Beurel associé, président de Serail spécialisé dans la construction de lyophilisateur pour l'industrie Pharmaceutique.

PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT



Sur 5 ans notre développement doit se réaliser par des joint-ventures sur :
-l'Amérique latine (ceci est fait avec **GICAP à Bogota**)

-l'Inde (SIPL joint-venture en cours)
-l'Amérique du Nord et Canada (en projet avancé **ZD+North America**)
-la Chine (à faire)
- le japon (à faire)
- la Russie (à faire)

ceci afin de couvrir rapidement les zones de fabrication de notre procédé de manière à éviter trop de contrefaçon.

MARCHÉ / CLIENTS

Agroalimentaire :

- Herbes aromatiques
- Soupes déshydratées
- Champignons, algues
- Fruits
- Les thés

Cosmétique :

- Ingrédients
- Extraits naturels
- Crèmes en poudre bio

Parapharmacie :

- Compléments alimentaires
- Plantes médicinales
- Circuit Bio
- La spiruline

Médical :

- **Un accord de secret est signé avec le CNRS**

A ce jour 3 machines ont été vendues

Investisseurs actuels

Tout en fonds propres 50% Millennium Energy et 50% Serail

Vos clients

Les fabricants de P.A.I. et Ingrédients en général

Vos concurrents

Les fabricants de lyophilisateurs