

LE LORRAIN LEHNING ABSORBE UN COCKTAIL ENZYMATIQUE

PUBLIÉ LE 08/07/2018 À 15H55



Lehning utilise une technologie de séparation des molécules développée par la start-up Biolie.

Le spécialiste de l'homéopathie et de la phytothérapie Laboratoires Lehning, à Sainte-Barbe (Moselle), innove grâce à sa collaboration avec la start-up nancéienne Biolie.

L'entreprise familiale de 330 salariés (58 millions de chiffre d'affaires) va lancer début 2019 un troisième produit issu de ce partenariat, une crème contre les démangeaisons et les brûlures superficielles, enrichie avec les ingrédients naturels de la jeune pousse. *"Nous avons voulu, via cette collaboration, compléter notre savoir-faire historique par une autre technologie verte d'extraction des molécules actives"*,

retrace Stéphane Lehning, le président du groupe. Lehning extrait depuis quatre-vingts ans ses ingrédients par macération de végétaux dans des solutions hydroalcooliques.

Biolie (8 personnes) a breveté en 2009 une technologie s'appuyant sur un cocktail enzymatique pour capter certaines molécules difficiles à séparer. Leur coopération s'est déjà concrétisée par le lancement d'une crème anti-vergetures et d'une nouvelle mouture de la gomme à mâcher Bonne nuit, à l'efficacité renforcée en matière d'endormissement. "*Biolie a proposé de compléter la formulation de notre gomme à base de fleur d'oranger et de mélatonine par un acide issu du romarin, dont il a démontré l'efficacité scientifique*", précise le dirigeant. Lehning, qui emploie 13 salariés en R & D, a assuré de son côté les tests de stabilité de la nouvelle "recette".

Classée complément alimentaire, la gomme constitue le cheval de Troie de la nouvelle stratégie de Lehning. À partir de 2019, le groupe va élargir sa gamme et étendre son réseau de distribution au-delà des enseignes pharmaceutiques.

Source : [usine nouvelle](#)