



Louis-Marie Rocque, fondateur et président de Loop Dee Science.

Loop Dee Science, pépite normande de biotechnologie, certifiée à l'international : l'innovation qui va changer la sécurité alimentaire mondiale !

L'entreprise vient d'obtenir LA certification internationale AOAC pour sa solution de détection rapide de *Listeria monocytogenes*, en moins de 90 minutes.

Le rappel produit, la hantise du secteur alimentaire !

Même s'il n'y a pas de chiffrage global, les autorités (DGCCRF ou le site Rappel Conso) se contentent de recenser le nombre de procédures et de fiches de rappels produits, mais les coûts individuels sont élevés pour une entreprise agro-alimentaire : un rappel implique la destruction des stocks, l'interruption de la production, la logistique de retour et l'atteinte à la réputation, ce qui se chiffre souvent en millions d'euros selon l'ampleur du lot...

En 2025, le volume des alertes et retour produits est monté à 3143 toutes catégories de produits alimentaires confondues ! Des milliers de fiches d'alerte sont traitées chaque année sur les plateformes européennes et françaises, touchant divers secteurs (viandes, produits laitiers, plats préparés), ce qui porte à plus de 60 par semaine. Voilà pour le contexte, déjà en tension, des entreprises agro-alimentaires en France.

Loop Dee Science, entreprise biotechnologique, basée près de Caen, vient d'obtenir le Graal de la certification du contrôle alimentaire : la certification AOAC *Performance Tested Methods*SM, reconnue à l'échelle mondiale et faisant foi dans le secteur.

Des enjeux économiques colossaux pour les entreprises du secteur agro alimentaire FOOD et FEED !

“Dans le détail, c'est principalement la mise en pause de la chaîne de production lors de la détection du problème qui est réellement impactant pour l'entreprise : pour compenser la perte des produits touchés, il faut continuer à produire. Or, aujourd'hui même les solutions performantes prennent entre 24H et 72H pour des tests et détections fiables” explique Rodrigue Courchant, Directeur commercial de Loop Dee Science.



Rodrigue Courchant, Directeur commercial de Loop Dee Science.

“Il fallait trouver une réponse concrète aux contraintes du terrain et aux enjeux économiques”

Si le temps de 24h à 72h pour avoir un résultat, la production tourne avec une potentielle contamination avec des lots à reconstrôler, un risque fort de rappels, une perte d'exploitation donc des pertes financières significatives.

Si un rappel de produits est acté, cela implique une logistique de retour, la destruction de lots, l' image de marque impactée, parfois des risques juridiques donc des pertes financières très importantes...



Automate LoopiX© et réactifs d'analyse LoopDeetect
Crédit photo : CGastebois/Loop Dee Science

“Une méthode certifiée comme la nôtre, répond aussi aux exigences de la grande distribution. Ce qui a un impact majeur quand on sait que la part du CA des industriels est représenté par les acteurs de la grande distribution (Par exemple : 61% du chiffre d'affaires des industriels de la viande et charcuterie réalisé auprès de la grande distribution. (Source : INSEE, 2016)” ajoute Rodrigue Courchant. ***“Les enjeux économiques et les perspectives de développement commerciaux de Loop Dee Science sont maintenant dans nos mains et je pense qu’il y a une forte attente de nos clients et prospects du secteur...”***

“C'est une immense fierté !”



“Cette certification récompense des années de travail de nos équipes sur une technologie pensée pour le terrain. C'est une immense fierté de voir une méthode conçue et développée ici, en Normandie, validée selon l'un des référentiels les plus exigeants au monde. Cette reconnaissance confirme que la biotechnologie française a toute sa place face aux standards internationaux”
se réjouit Louis-Marie Rocque.

“Certifiée AOAC Performance Tested MethodsSM, LoopDeetect Listeria monocytogenes allie rapidité, simplicité et fiabilité : un résultat en moins de 90 minutes, sans enrichissement, directement sur site sans passer par un laboratoire” ajoute Louis-Marie, ***“mais c’est aussi et surtout un enjeu de santé et un enjeu économique pour l’entreprise concernée”.***



L'automate Loopix©, véritable concentré de technologie innovante.



Crédit photo : Pierre-Alain Mounier - Visuels et Photos.

Fondée en 2017 par Louis-Marie Rocque, Loop Dee Science développe des solutions de détection rapide de pathogènes destinées aux industries agroalimentaires, à l'alimentation animale et à l'alimentation pour animaux de compagnie. Sa technologie, conçue et développée en Normandie, équipe aujourd'hui des entreprises en France et en Europe. Son ambition est de simplifier le contrôle qualité et d'offrir un véritable outil d'aide à la décision aux industriels pour améliorer la sécurité alimentaire de leurs sites de production.

Avec LoopDeetect *Listeria monocytogenes*, Loop Dee Science propose une méthode combinant rapidité, simplicité d'usage et fiabilité validée par un référentiel international et se concentre désormais sur cette nouvelle étape pour accélérer le développement commercial et capitalistique auprès des industriels français et européens.



Siège de Loop Dee Science, basé à Bretteville sur Odon
Crédit photo : Pierre-Alain Mounier - Visuels et Photos.

Véritable pépite de l'innovation biotechnologique, Loop Dee Science est implantée à Bretteville-sur-Odon, près de Caen.

Son ambition est de proposer des solutions rapides et fiables pour la détection sur le terrain, des agents pathogènes, et ainsi contribuer à un environnement alimentaire plus sûr pour toutes et tous...

“Et pour continuer sur cette lancée, nous sommes également en cours de certification pour LoopDeetect Salmonella. Autant dire que nous aurons sûrement très prochainement une autre excellente nouvelle à célébrer !” conclut Louis-Marie Rocque.

Ouverture du capital fin 2026...

Loop Dee Science ouvre aujourd'hui son capital à de nouveaux investisseurs pour soutenir cette croissance. Avec l'ambition de continuer à rendre le contrôle des pathogènes plus rapide et plus accessible, pour des équipes terrain confrontées chaque jour à des enjeux de sécurité alimentaire...

Je reste disponible pour toute information complémentaire, notamment si vous souhaitez organiser une interview (ou encore une visite du laboratoire) avec Louis-Marie Rocque, fondateur de l'entreprise biotech Loop Dee Science .

Amicalement,



Relation avec la Presse :
Bertrand Riguidel
06 60 40 29 44
bertrandriguidel@free.fr