

L'ENTREPRISE FRANÇAISE SUSHI ROBOTS ANNONCE LE RACHAT DE LYO ROBOTS POUR DÉMOCRATISER LA LYOPHILISATION

Sushi Robots, leader européen des machines automatisées pour la gastronomie japonaise, annonce l'acquisition de Lyo Robots, une entreprise française spécialisée dans la lyophilisation. Ce rachat stratégique marque une diversification forte pour Sushi Robots et confirme sa volonté d'accompagner les professionnels et particuliers vers une alimentation plus durable et naturelle.

Une technologie de pointe au service de la conservation responsable

Fondée en 2023 par Emmanuel Letellier, Lyo Robots s'est imposée comme un acteur de référence de la lyophilisation en France et en Europe. En peu de temps, l'entreprise a séduit aussi bien des chefs gastronomiques que des artisans, des laboratoires cosmétiques et des producteurs indépendants grâce à des machines précises et performantes.



« Ce rachat s'inscrit dans la continuité de notre vision : proposer aux professionnels comme aux particuliers des solutions concrètes, adaptées aux évolutions du marché. Si la cuisine japonaise reste notre ADN, les attentes du marché évoluent : les consommateurs veulent des produits plus sains, plus durables, plus pratiques, tandis que les professionnels doivent faire face à des enjeux complexes de main-d'œuvre, de conservation et de logistique. La lyophilisation s'impose alors comme une réponse à ces défis », explique Alice Touchais – Directrice Générale.

Une ambition claire : démocratiser la lyophilisation

Avec le soutien de Sushi Robots, Lyo Robots accélère son développement tout en gardant son ADN pédagogique et engagé. L'objectif : rendre la lyophilisation accessible et rentable, tant pour les professionnels que les particuliers.

« Nous voulons faire de Lyo Robots une référence européenne, au service d'une alimentation plus naturelle et durable », explique Sébastien Subtil, Chargé de développement commercial.

Aujourd'hui, Lyo Robots a déjà accompagné des dizaines de projets dans la gastronomie, la cosmétique naturelle, la confiserie, les compléments alimentaires ou encore les produits marins et forestiers. L'entreprise accompagne notamment Fast Fruits. Dans un marché en pleine expansion – taux de croissance annuel estimé à 9% - la lyophilisation séduit un public de plus en plus large.



Zoom : la lyophilisation, une technologie au service du vivant

La lyophilisation, ou déshydratation à froid, permet de retirer l'eau des aliments ou extraits végétaux sans chauffer, en préservant qualités nutritionnelles, arômes, textures et actifs. Longtemps réservée aux industries pharmaceutiques et spatiales, cette technologie devient un levier d'innovation majeur pour l'agroalimentaire, la cosmétique, le snacking sain ou encore le petfood.



“Il existe des circuits anti-gaspillage mais malgré ça il y a beaucoup de pertes. Le lyophilisateur apporte une vraie solution anti-gaspillage valorisante pour le fruit. Ça permet de respecter le produit et le producteur, de ne pas perdre de valeur et c'est idéal pour la conservation. Le lyophilisateur nous permet de ne pas avoir de perte en termes de coûts mais surtout de proposer des nouveaux produits à la vente”, Julien Atenza – Fast Fruits



À propos

Sushi Robots est le leader français de la distribution de machines culinaires professionnelles, notamment pour la cuisine japonaise. Depuis plus de 10 ans, l'entreprise basée à La Rochelle (17) accompagne les restaurateurs dans l'automatisation de tâches techniques, tout en garantissant hygiène, précision et productivité. Son expertise s'élargit désormais aux technologies émergentes à fort potentiel, comme la lyophilisation.