

#Naturalité

La beauté fermentée, une approche pleine de promesses

De plus en plus plébiscitée par les marques, la cosmétique formulée à partir d'ingrédients issus ou modifiés par fermentation incarne aujourd'hui une approche biotechnologique d'avenir. Ce terrain d'innovation ancestral est aujourd'hui réinvesti pour ses capacités en faveur de la naturalité, de l'efficacité et de la durabilité, qu'il apporte aux produits de beauté.



Loïc Gayde,
responsable marketing de
Summit Cosmetics Europe.



Maud Larnicol,
directrice scientifique chez
Global Beauty Consulting.

Peu glamour, les termes de « cosmétique fermentée » n'en sont pourtant pas moins alléchants. Pour les fabricants, le déploiement sur le marché d'ingrédients issus de la fermentation continue d'ouvrir la voie de l'innovation pour une nouvelle cosmétique tenant ses promesses d'efficacité et de durabilité. L'utilisation des ferments dans les cosmétiques n'est pas récente, elle remonte en fait à l'Antiquité. Des civilisations égyptiennes, grecques ou romaines

utilisaient déjà le processus de fermentation pour fabriquer des produits cosmétiques, et elle se remarque depuis toujours dans les pratiques asiatiques. « La cosmétique fermentée c'est l'utilisation au maximum de matières premières issues de la fermentation ou modifiées par la fermentation. C'est un concept assez nouveau en cosmétique, mais la fermentation existe depuis la nuit des temps, notamment en Asie », rappelle Maud Larnicol, directrice scientifique chez Global Beauty Consulting (GBC),

laboratoire français indépendant de produits cosmétiques, à l'écoute du développement de ce profil d'ingrédients pour ses innovations.

Depuis quelques années, la cosmétique fermentée connaît effectivement un véritable essor, les marques proposant de plus en plus de soins pour la peau à base d'ingrédients fermentés.

Les principaux avantages mis en avant sont l'apport en pré et probiotiques qui équilibrent et respectent le microbiote cutané, mais également des propriétés antibactériennes et une meilleure assimilation des actifs.

Concrètement, la démarche implique d'avoir recours à ingrédients issus ou transformés par fermentation au sein de la formule. Ce processus de bio conversion par fermentation repose sur l'utilisation de micro-organismes comme les bactéries, les levures ou les microalgues, qui par leurs actions métaboliques, vont transformer, voire optimiser, des molécules d'origine naturelle, pour en faire les ingrédients actifs puissants qui enrichiront la formule cosmétique. Plusieurs fournisseurs d'ingrédients ont déjà intégré dans leur catalogue une part non négligeable de ce profil d'ingrédients. C'est le cas du distributeur d'ingrédients pour la cosmétique DKSH, qui grâce à ses partenaires coréens et japonais, décline une offre riche pour moitié d'actifs issus ou transformés par fermentation.

« L'utilisation des micro-organismes va permettre de booster les propriétés initiales des extraits, explique-t-on chez DKSH. Par exemple, notre extrait de fleur de ginseng fermenté Florant FG a plus de propriétés anti-âge et anti-inflammatoires qu'un extrait ginseng non fermenté. »



▲ Bacillus Lysate, un ingrédient qui a développé une résistance aux rayons UV à l'extérieur de l'ISS.

L'actif Florant FG mis en avant par DKSH et breveté par son partenaire coréen Radiant, est un actif anti-âge innovant par son procédé de production, et objectivé pour ses effets sur la fermeté et l'élasticité de la peau. La technologie de fermentation du laboratoire sur cet extrait de fleur de ginseng permet de développer une solution anti-âge globale, à la fois antiride, anti-inflammatoire et éclaircissante pour la peau. Au cours de la fermentation, le ginsénoside, molécule à fort potentiel présente dans la fleur de ginseng se décompose en molécule de petite taille pour être facile à absorber par la peau, la bioconversion améliore en la biodisponibilité et la pénétration cutanée des actifs. « *Il peut arriver également que notre partenaire travaille un processus de fermentation à façon sur un extrait naturel demandé par le client, afin d'optimiser ses fonctionnalités* » ajoute-t-on chez DKSH. Cette bioconversion par fermentation présente en effet l'intérêt d'une part de développer de nouveaux ingrédients, mais aussi de renforcer l'efficacité de certains extraits en les optimisant.

« *La transformation par fermentation c'est une matière première organique qui sous l'action d'enzymes sécrétées par les micro-organismes, va se modifier, donc cela permet de créer une matière première naturelle avec des spécificités très fortes de façon maîtrisée. On peut définir ce que l'on met dans le fermenteur, le temps, le type de micro-organismes, en bref les différents les paramètres. Grâce à cette maîtrise, il est possible d'obtenir des ingrédients qui apportent une efficacité autre, voire qui n'existent pas* », explique Maud Larnicol. L'entreprise Summit Cosmetics Europe, également spécialisée dans la distribution d'ingrédients pour la cosmétique, s'est attachée elle aussi, à largement enrichir son offre à partir de technologies liées à la bioconversion. L'un de ses actifs phares est par exemple le Bacillus Lysate, un isolat biologique unique obtenu par bioconversion, qui a démontré ses capacités dans des conditions extrêmes puisqu'il est le premier produit biologique certifié par la Space



▲ Le laboratoire GBC décline plusieurs formules intégrant des principes fermentés comme son Eau Micellaire en poudre à reconstituer.

Foundation. Ce nouvel ingrédient issu de la bioconversion a développé une résistance aux rayons UV à la suite d'une exposition prolongée à l'extérieur de la Station spatiale internationale. « *Le Bacillus Lysate est une alternative sûre et naturelle pour les produits solaires* », assure Loïc Gayde, responsable marketing de Summit Cosmetics Europe.

Le spécialiste propose par ailleurs différentes solutions alternatives en matière d'ingrédients fonctionnels comme le Biolipid FE, issu de la bioconversion, plus hydrophile qu'une huile ou un beurre ordinaire, ce qui aide à stabiliser les émulsions et procure une sensation de confort de la peau.

Vers des formules d'origine 100 % fermentée

Un ingrédient fonctionnel du catalogue Summit Cosmetics Europe qui vient illustrer le fait que, bien que la majorité des solutions issues de la fermentation proposées par les fournisseurs concerne à ce jour des actifs, la proposition tend à s'ouvrir progressivement à tous types d'ingrédients.

« *Pour l'instant il n'y a pas de marque proposant un produit cosmétique 100 % d'origine fermentée, simplement parce que tous les ingrédients ne sont pas issus aujourd'hui de la fermentation* », déclare Maud Larnicol.

Le laboratoire GBC décline plusieurs formules intégrant des principes fermentés. Pour exemple, l'Eau Micellaire en poudre à reconstituer, et sa formule largement inspirée par ce profil d'ingrédients avec, de l'extrait de *Cassia Angustifolia*, un actif aux effets prébiotiques qui hydrate la peau, un élixir obtenu par fermentation du miel d'abeille noire, de l'Erythritol obtenu industriellement par un processus naturel de fermentation sur la base de ressources renouvelables, un biosurfactant à base de lipopeptides cycliques produit par un microbe inoffensif au cours du processus de fermentation, et du duodium phytate issu du son de riz, biodégradable.

« *Notre objectif pour l'avenir est d'avoir accès à des matières type tensio-actifs ou émulsionnants issues de la fermentation qui nous permettront de développer des formules 100 % à base de fermentation. Pour cette raison, nous sommes très ouverts à tout ce que sortent les fournisseurs d'ingrédients sur le marché* », assure la directrice scientifique de GBC.

Une production propre

Outre la possibilité de nouvelles capacités des extraits, ou l'accès à de nouvelles molécules, la bioconversion présente l'avantage d'une production plus respectueuse en matière de responsabilité environnementale et sociétale. Les bioconversions se réalisant par l'apport de micro-organismes naturels et non par synthèse chimique, elles nécessitent moins d'étapes de fabrication, et par la même une moindre consommation d'énergie par rapport à l'extraction conventionnelle de molécules actives présentes dans les végétaux.

Par ailleurs, la fermentation permet également de s'affranchir de l'agriculture intensive nécessaire à la production de grandes quantités de plantes pour l'extraction d'actifs et elle garantit une biodégradabilité supérieure des actifs. Autant d'avantages en faveur d'une démarche et d'une technologie minimisant l'empreinte environnementale sur tout le cycle de vie. ●

Kristel Milet