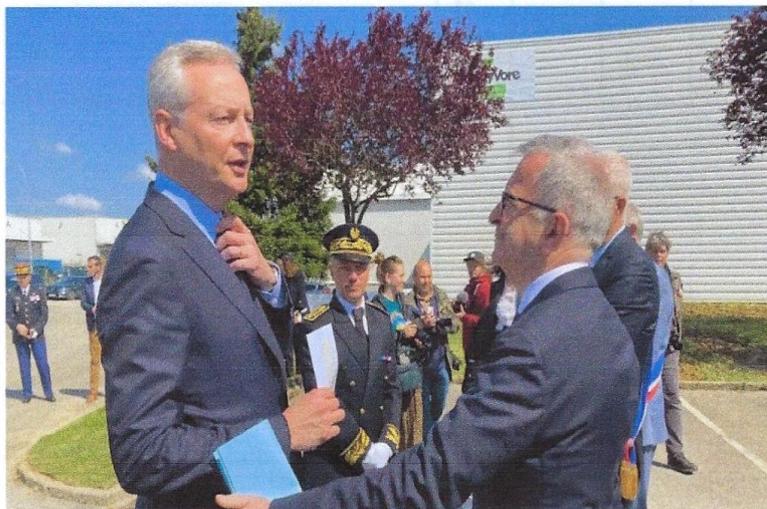


Bruno Le Maire inaugure une usine de « viande végétale » made in Centre-Val de Loire

Publié le 17/05/2023 à 16:53 | Mis à jour le 17/05/2023 à 18:14



Le ministre a pu rencontrer sur place le président de région, François Bonneau.

© (Photo NR)

En visite mercredi dans le Loiret, le ministre de l'économie en a profité pour déguster des nuggets et autres saucisses fabriquées à base de protéines végétales.

« Très bon ! Beaucoup de goût ! » Détendu malgré la casserolade qui l'a accueilli à son arrivée, Bruno Le Maire a inauguré mercredi à Chevilly, dans le Loiret, la toute première usine de l'entreprise Happyvore, une jeune pousse qui s'est lancée sur le marché des alternatives végétales à la viande.

Le ministre, qui avait tenu juste avant une réunion à Bercy sur l'inflation avec les industriels de l'agroalimentaire, a pris son temps pour déguster les nuggets, chipolatas et autres boulettes qui sortent de cette usine. « Je suis un grand défenseur de l'élevage et j'aime un bon steak, mais cela n'exclut pas de diversifier son alimentation ! C'est cet équilibre qu'il faut trouver », a-t-il dit après avoir coupé le ruban.

Usine reconvertie

Ce site s'est installé dans une ancienne usine du groupe Labeyrie, fermée depuis plusieurs années et qui a été reconvertie. L'investissement a dépassé les 35 millions d'euros, grâce au plan de relance et à d'autres aides publiques, ainsi qu'au soutien des banques. « Cela s'inscrit parfaitement dans notre volonté de développer l'industrie verte sur notre territoire », a ajouté le ministre.

Créée en 2019, Happyvore veut proposer des produits « gourmands, sains et accessibles » pour inciter les consommateurs à manger moins de viande, explique Guillaume Dubois, l'un des deux cofondateurs de cette entreprise.

Pour l'instant, l'usine fabrique une quinzaine de références, distribuées dans les grandes surfaces et dans quelque 3.000 restaurants. Les produits sont confectionnés à base de pois, de blé ou de soja, puis aromatisés et texturés pour donner l'illusion qu'on mange de la viande.

La capacité de production est de 10.000 tonnes, mais les lignes ne tournent pas encore à plein régime. L'entreprise emploie 40 personnes à Chevilly. D'ici à l'été, il devrait y avoir une vingtaine d'embauches supplémentaires et à terme, l'entreprise pourrait compter une centaine de salariés sur ce site. « Ce n'est qu'un début », pronostique Guillaume Dubois. « Notre ambition est de devenir le leader français des alternatives végétales à la viande ».