

Biovence

Des pâtes hautes en couleurs

Julien Chabrol et Denis Lainé ont repris l'entreprise familiale Lazzaretti en 2008. En dix ans, elle est passée de 5 à 30 salariés. Pari réussi pour la reconversion au tout bio et sans gluten.

« C'était un pari ! » reconnaît Julien Chabrol, à propos de l'orientation de son entreprise vers la production de pâtes sans gluten. C'est en effet tout un atelier de production dédié au sans gluten qui a dû être aménagé sur le nouveau site de l'usine à Entraigues-sur-la-Sorgue. Car tout est conçu de sorte qu'aucun produit ne se croise. « Nous sommes un des seuls industriels à le faire » se réjouit-il. Un succès car, aujourd'hui, la moitié des pâtes produites à Biovence, soit 750 tonnes, sont sans gluten et élaborées à base de farine de sarrasin, riz, quinoa... Une dizaine de légumineuses apportent une riche variété au sein de l'offre de Biovence, avec des recettes originales à base de lentilles jaunes ou de haricots mungo. Ce sont, en tout, plus d'une cinquantaine de références et recettes proposées. « La gamme est riche en couleurs, ludique et dynamique » décrit Julien Chabrol. « Nous avons été les premiers en Europe à nous lancer, il y a quatre ans, dans la production de pâtes de légumineuses. Aujourd'hui, ce sont nos meilleures ventes en volume et en valeur. » Les pâtes à base de lentilles corail et de

pois chiche remportent en particulier le plus de succès.

D'abord du bio. Après un passé dans l'import-export de produits naturels et bio, entre la France et les États-Unis, Julien Chabrol et son beau-frère, Denis Lainé, choisissent de reprendre l'entreprise Sapa (Société avignonnaise de pâtes artisanales) « pour son vrai savoir-faire ». Créée en 1936 par Lazzaretti père et fils, la société bénéficie alors d'une notoriété régionale, mais les volumes baissent. « Elle n'avait pas trouvé sa voie » observe Julien Chabrol. « Elle produisait 15% de pâtes bio. On a fait le choix du tout bio, une tendance plus porteuse. Aujourd'hui, 100% de nos pâtes sont bio, c'est un positionnement plus clair. Nous avons développé des produits plus en adéquation avec les attentes des consommateurs de magasins bio, attentifs à la qualité des ingrédients intrinsèques. Nous avons plus d'écho auprès de ces consommateurs ».

Julien Chabrol prend en charge la partie commerce et marketing, et Denis Lainé la responsabilité de la gestion d'entreprise. Ils séparent les réseaux de distribution, réservent la marque historique 'Lazzaretti' aux magasins spécialisés, et créent la marque 'Moulins de Provence', à destination de la grande distribution. « Ce positionnement bio a été l'une des raisons de notre succès » analyse Julien Chabrol. « Cela nous a permis de trouver nos clients, donc nos produits. Nous nous sommes orien-



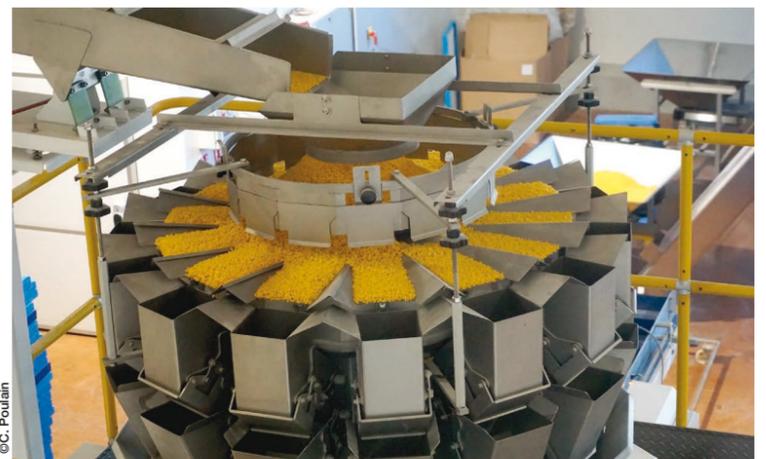
« La gamme est riche en couleurs, ludique et dynamique » décrit Julien Chabrol. Une dizaine de légumineuses apportent une riche variété au sein de l'offre de Biovence, avec des recettes originales à base de lentilles jaunes ou de haricots mungo.

tés vers des produits plus innovants. L'innovation est désormais au cœur de notre production. » Biovence a fait le choix de travailler des céréales anciennes, de s'intéresser aux bases nutritionnelles, tout en conservant le cœur de gamme, les pâtes classiques, plébiscitées par les consommateurs.

À la source. « Nous avons cherché à développer des filières afin de sécuriser nos approvisionnements et de travailler en étroite collaboration avec nos fournisseurs de matière première, pour une plus grande qualité des produits », poursuit le responsable. « En bio, ça reste assez tendu. Aujourd'hui, nous avons des partenariats pour les pois chiches, les lentilles vertes, les pois verts... Les agriculteurs sèment des parcelles spécifiquement pour nous, qui répondent à nos cahiers des charges. Nous achetons les farines aux producteurs et suivons tout le processus de fabrication. C'est encore plus intéressant pour le sans gluten, afin de sécuriser au maximum la filière, avec des outils et des silos dédiés. »

Les approvisionnements en farine de légumineuses, équivalent à 300 ha, se font en France, principalement dans le Sud-Ouest, et en Bretagne, pour le sarrasin. Par manque de produits correspondant à la qualité demandée en quantité suffisante dans le Sud-Est, et plus généralement en France, le blé dur provient essentiellement d'Italie du Nord, ainsi que les farines de maïs et riz. La Haute-Provence fournit de la farine de petit épeautre, et le plateau de Valensole, de la farine de blé dur.

Économie d'énergie. 2018 fut une année importante avec l'emménagement dans les nouveaux locaux, de 7000 m² à Entraigues-sur-la-Sorgue, beaucoup plus spacieux. « Cela nous a permis d'améliorer significativement notre capacité de production, de bénéficier de davantage d'espace de travail. La qualité de l'environnement de travail est étudiée pour le bien-être du



Peseuse associative d'une des quatre chaînes de production. Les pâtes fabriquées, par laminage à froid, ont une texture plus proche des pâtes fraîches. Le séchage, compris entre 12 à 18h à basses températures, conserve leur goût d'origine et leur intérêt nutritionnel.

personnel, la température ambiante contrôlée dans les ateliers et nous avons créé des zones de repos, de détente et de jeux. »

À la clé, bien évidemment, des économies d'énergie : l'air chaud, utilisé pour le séchage des pâtes en atelier de production, est recyclé. Il est produit par la climatisation des locaux destinés aux salariés. Biovence a d'ailleurs été récompensée par le trophée de l'entreprise écoresponsable décerné par l'UP-Medef 84 et Vaucluse Matin, en novembre dernier. « Le bâtiment nous permet d'amener un niveau supérieur en qualité. Nous

avons obtenu l'IFS niveau supérieur, ce qui se traduit par une meilleure reconnaissance à l'export, où se fait un tiers des ventes », observe Julien Chabrol. Fort d'un chiffre d'affaires de 6 millions d'euros, l'objectif de Biovence est de doubler sa production globale dans les cinq années à venir.

CÉCILE POULAIN

**Contact : Biovence,
656 avenue du Clapier,
84320 Entraigues-sur-la-Sorgue, www.lazzaretti.fr**

Créer, innover, se diversifier

L'innovation est au cœur du succès de Biovence : au-delà de la gamme de pâtes, deux nouvelles familles de produits feront leur entrée cette année sur les linéaires.

« Nous montons en ce moment un atelier de pâtes fraîches vegan, sans gluten, à base de légumineuses. Elles seront commercialisées en septembre », explique Julien Chabrol et Denis Lainé, les responsables de Biovence. Au-delà même des pâtes, voilà du neuf pour 2019, avec le lancement de deux nouvelles familles de produits, qui viennent élargir l'offre, toujours dans l'univers des pâtes. D'abord, une sauce tomate 100% tomates de Provence apparaîtra sur les linéaires des magasins spécialisés cette année. « C'est une sauce gourmet, premium, sans être élitiste, en gardant un positionnement d'approvisionnement Provence », détaille Julien Chabrol. Ensuite, une autre nouveauté est en préparation : le lancement de couscous de légumineuses, sarrasin, petit épeautre, et de blé Korhazan. Cette variété ancienne, cultivée en Provence, est plus connue sous le nom de la marque américaine Kamut. Elle est appréciée des consommateurs en particulier pour sa teneur plus importante en protéines. « Nous avons travaillé avec les mouliniers afin qu'ils sélectionnent des granulométries différentes et que les fabricants adaptent leurs tamis. »



2018 fut une année importante avec l'emménagement dans les nouveaux locaux, de 7000 m², à Entraigues-sur-la-Sorgue, beaucoup plus spacieux.



L'air chaud produit par la climatisation des locaux destinés aux salariés est recyclé pour le séchage des pâtes en atelier de production. Cela permet d'allier confort de l'environnement de travail et économies d'énergie.