

# LA CRISE DU CORONAVIRUS

Vaucluse

## "Biovence" a recruté pour produire ses pâtes

Multiplier la production par deux, passer de 50 à 100 tonnes par semaine. C'est le défi face à la crise sanitaire auquel a dû s'adapter l'entreprise de fabrication artisanale de pâtes biologiques Biovence, vendues sous les marques "Lazzaretti" en magasins bio et "Moulins de Provence" dans la grande distribution. L'usine est basée à Entraigues-sur-la-Sorgue à une quinzaine de kilomètres d'Avignon.

*"Pour nous, à notre échelle, c'est un cap important, explique Julien Chabrol, co-directeur (qui, avec son beau-frère Denis Laine, a racheté en 2008 cette maison fondée en 1936 par la famille Lazzaretti venue d'Italie du nord). Il a fallu croiser le besoin croissant et l'organisation de notre structure avec la priorité absolue de protéger la santé de nos 48 salariés. Cela a généré un peu de stress dans les équipes mais la majorité de nos collaborateurs est consciencieuse".*

### Sept jours sur sept

Dès les premiers stades, la société s'est préparée à prendre des mesures exceptionnelles afin de répondre aux besoins démultipliés pour les produits de première nécessité. Dans l'atelier de fabrication artisanale, sécurisé, qui emploie 45 personnes, la production s'effectue en 3x8, 7 jours sur 7. Tout tourne à plein régime de 2 h à 21 h. Six recrutements ont été effectués pour faire face à ce surplus d'activité. A ce jour le groupe produit environ 100 tonnes de pâtes par semaine, de quoi assurer l'équivalent de plusieurs millions de repas par mois!

Dans son ordinaire, Biovence fabrique des pâtes bio (une cinquantaine de références), avec ou sans gluten, aux légumi-



**"Depuis 15 jours, ce sont les produits les plus simples qui partent en priorité vers les magasins bio, les supermarchés et les boutiques" précise Julien Chabrol. / PHOTO JÉRÔME REY**

neuses mais aussi des sauces et couscous. "Depuis 15 jours, ce sont les produits les plus simples qui partent en priorité vers les magasins bio, les supermarchés et les boutiques 100 % vrac, précise Julien Chabrol. Pour l'approvisionnement en matières premières, comme le blé et l'épeautre fournis par des producteurs locaux, mais aussi d'autres ré-

gions et de pays voisins, nous avons anticipé, mais qu'en sera-t-il dans quelques semaines ?"

Comme tout un chacun, dans ce monde en bouleversement, ces maîtres-pâtisiers suivent l'évolution de la situation, au jour le jour.

Chantal MALAURE