

### Maréval étoffe ses effectifs

La société quimpéroise Maréval, spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés surgelés à base de coquilles Saint-Jacques, recrute. Comptant actuellement soixante-dix employés, elle veut agrandir ses effectifs d'une dizaine de personnes pour assurer son nouveau fonctionnement en 2x8 toute l'année, indiquent les médias locaux. Maréval cherche essentiellement des agents de production, sans avoir nécessairement de diplômes ou une expérience au préalable. La société cherche également des cuisiniers pour préparer les sauces des plats fabriqués.

### Kyanos Biotechnologies lève 2,6 millions d'euros

Installée à Toulouse, la start-up Kyanos Biotechnologies, spécialisée dans la production de microalgues destinées à la consommation, a bouclé une levée de fonds de 2,6 M€ auprès notamment de la Région Occitanie, Bpifrance ou bien l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie. Cette somme lui permettra d'industrialiser son activité prochainement afin de répondre à une croissance de la demande de microalgues de la part des consommateurs.

### L'abattoir de porcs AIM Group devrait rouvrir fin 2021

Après une fermeture en juillet 2018, l'abattoir de porcs AIM Group situé à Sainte-Cécile (Manche) devrait redémarrer en 2021, selon *Ouest-France*. La Boucherie Saint-Michel, qui a repris le site, avait initialement prévu une mise en route du nouvel outil d'abattage au printemps. La société disposera d'une capacité de production de 66 000 tonnes de carcasses par an. La viande de porc congelée obtenue sera destinée au marché Asie-Pacifique, notamment à la Chine.

### Le laboratoire d'analyses Labexia s'agrandit et recrute

Le laboratoire d'analyses microbiologiques d'aliments Labexia, situé à Quimper (Finistère), a investi 4 M€ dans la construction d'une extension de ses locaux de 1 400 m<sup>2</sup>, portant la surface globale de la société à près de 4 000 m<sup>2</sup>. Avec cet agrandissement, six nouveaux postes de techniciens de laboratoire en microbiologie sont à pourvoir, en CDD puis en CDI. Le laboratoire a connu une belle année 2020 et a réalisé un CA de 13 M€, en progression depuis plusieurs années.

## L'Atelier Cowrrézien démarre son activité

Trois jeunes passionnés viennent de créer un nouvel opérateur de viande en Corrèze, sur l'ancien site de Meysac Viandes. L'activité a démarré en mars.

**V**eau, bœuf, agneau : un nouvel opérateur vient d'entrer en activité en Corrèze. Créé par trois jeunes passionnés, l'Atelier Cowrrézien sélectionne, découpe et conditionne des viandes avec grand soin. Situé à Meysac, l'atelier a démarré son activité le 22 mars sur l'ancien site de Meysac Viandes. Aux manettes, trois associés désireux de mettre en valeur le terroir corrézien et qui sont motivés pour partager leur « amour de la viande bien élevée » : Adrien Claval, Antoine de Lantivy et Guerric du Tertre. « L'idée de départ, c'est de défendre les agriculteurs avec qui nous travaillons toute l'année, explique Adrien Claval, négociant 100 % d'origine corrézienne. Avec mon père, on pratique la sélection sur pied et l'achat en ferme partout en Corrèze et dans les départements limitrophes. On soutient les exploitations agricoles à taille familiale en proposant une alternative aux grands groupes. Créer de la concurrence dynamise le secteur. » Sélectionnées pour leur qualité, les bêtes de race à viande (veau, vache, agneau) sont abattues dans des abattoirs de proximité puis



© C.Jahnich/Apap

> De gauche à droite : les associés de l'Atelier Cowrrézien, Adrien Claval, Guerric du Tertre et Antoine de Lantivy.

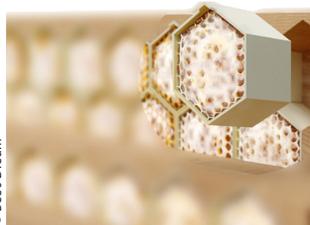
découpées dans l'Atelier Cowrrézien. À la sortie, les produits partent chez les bouchers, les restaurateurs, les collectivités ou les rayons traditionnels de la grande distribution, en Corrèze, mais aussi à Paris, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Bruxelles... L'Atelier propose également des prestations de découpe-conditionnement pour les éleveurs engagés en vente directe. « Notre activité augmente chaque semaine, se félicite Adrien Claval. Ce qui nous caractérise, c'est le cousu main, on peut répondre à une demande particulière. Notre objectif est d'atteindre les 1500 tonnes équivalent carcasse à l'année, toutes espèces confondues. »

C.Jahnich/Apap

## Avec Bee's Dream, le miel passe de la ruche à la tartine

La jeune société angevine a mis au point un procédé innovant qui garantit au consommateur un miel n'ayant subi aucune transformation.

**P**roducteur de miel et de safran à Chemillé-en-Anjou (Maine-et-Loire) depuis 2010, Charles-Olivier Oudin lance une innovation touchant tant l'apiculture que la consommation de miel. Après deux ans de développement et de tests, et cinq brevets déposés, sa société Bee's Dream pré-



© Bee's Dream

> Le miel se récupère dans les ruches facilement grâce à un système de doses individuelles.

commercialise les hausses my Easy Hive et les monodoses Bee's kiss dans lesquelles les abeilles vont stocker leur miel. Un procédé qui garantit au consommateur goût, naturalité et traçabilité sur un produit souvent loin de répondre à ses exigences de transparence. « Les apiculteurs de loisir, au nombre de 62 000 en France, sont notre cible première. Mais les 4 000 professionnels peuvent aussi être intéressés par ce moyen de faire découvrir le miel

autrement à leurs clients », explique Charles-Olivier Oudin. Le système de production proposé par Bee's Dream, sans aucune transformation du miel, réduit d'environ un tiers le temps de travail de l'apiculteur, avec une marge fortement augmentée. La commercialisation est envisagée dans

l'hôtellerie haut de gamme, avec des présentoirs dédiés, puis dans une « machine à miel » ou dans des coffrets découverte comprenant neuf monodoses et un presseur. Pour assurer son développement, en France puis très vite à l'étranger, Bees's Dream ouvre son capital et cherche à lever 200 000 euros au minimum. L'équipementier vise un chiffre d'affaires de 12 millions d'euros en 2025.

Thierry Goussin