

Nutrinat réhabilite les légumineuses bio

VÉGÉTAL // La PME audoise a mis au point des recettes qu'elle commercialise en circuits bio, GMS et collectivités.

Il aura fallu cinq années de R & D à Laurent Spanghero, depuis la création de sa nouvelle entreprise Nutrinat, en 2011, à Castelnaudary (Aude), pour mettre au point ses recettes de mélanges 100 % végétaux et bio, à base de céréales et de légumineuses germées. Le point délicat était de réussir à rendre les légumineuses le plus digestes possible. « Nous leur appliquons un traitement unique en France, qui passe par le trempage, la germination, la précuisson et le dépellucage, afin de supprimer tous les facteurs antinutritionnels », explique le chef d'entreprise.

> **Nutrinat propose quatre recettes de salades-repas traiteur fraîches**, en barquettes de 220 g, à base de lentilles ou pois chiches germés. À cela s'ajoutent des plats cuisinés végétariens (280 g) comme



Pour le grand public. Nutrinat propose des salades-repas traiteur fraîches et des plats cuisinés végétariens.

la paëlla au chorizo veggie, le « petit salé » aux lentilles au tofu fumé, le chili veggie à la mexicaine et l'orzotto aux champignons, à base d'orge mondée et

de soja. Enfin, Nutrinat a lancé les Pastagerm', pâtes de blé dur et de lentilles ou pois chiches germés, dont le taux de protéines est 60 à 70% plus élevé que pour les pâtes traditionnelles.

> **D'autres salades composées, associées à des légumes frais** (tomates, échalotes, poivrons rouges...) et vendues en barquettes de 3,5 kg, sont destinées aux collectivités. Elles existent en ultrafrais ou avec une DLUO de 40 jours. Un important travail a aussi été réalisé avec un service de gérontologie toulousain, pour la mise au point de Pastagerm' enrichies en protéines (peptides de poissons), spécialement indiquées pour les personnes âgées et dénutries.

> **Les approvisionnements de Nutrinat sont localisés dans le Sud-Ouest et la Camargue** pour le riz bio IGP. La coopérative Qualisol, dans le Tarn-et-Garonne, partenaire et

actionnaire de la PME, est son principal fournisseur. Nutrinat possède deux sites de transformation à Castelnaudary et fait travailler douze personnes. Elle recevra, en juin, une nouvelle ligne de fabrication construite sur mesure en Italie, pour automatiser sa production. « Nous faisons travailler trois commerciaux et nous sommes régulièrement référencés par de nouveaux clients », reprend Laurent Spanghero. La PME cible trois types de clientèle, les magasins bio avec la marque Monbio, les GMS avec Instants nature et la restauration collective avec Nutrinat. Elle commercialise aussi des graines sèches et des farines. Cette année, Nutrinat devrait produire plusieurs centaines de tonnes et réaliser 2,5 M€ de CA.

FLORENCE JACQUEMOUD