

AGROALIMENTAIRE LE PRODUIT CRÉÉ AU DÉPART DE POUVRE D'OEUF INTÉRESSE AUSSI LES PHARMACIENS

Belovo investit 7 millions dans la production des phospholipides

Belovo, l'industriel wallon de l'oeuf, a accueilli en grande pompe, jeudi matin, les deux pièces maîtresses de sa nouvelle usine de Bastogne: un investissement global de 7 millions d'euros. Montées en Suisse sur prescription de l'équipe maison de recherche & développement, elles avaient été acheminées de nuit, en convoi exceptionnel, sur le zoning de Bastogne.

Ces nouvelles installations qui décupleront les capacités d'une usine pilote déjà en fonctionnement sur place sont les plus modernes qui soient et feront de Belovo le premier producteur mondial de phospholipides d'origine naturelle. Ceux-ci seront prélevés au départ de jaune d'oeuf en poudre, du genre de ceux que le groupe produit en Argentine et sur place avant de délocaliser sa production en Chine. La nouvelle usine de Bastogne traitera quelque 8 tonnes de poudre de jaune d'oeuf par jour (1.200 tonnes par an) pour une production moyenne de 3 tonnes de phospholipides par jour.

Ses principaux clients, Belovo les trouve dans l'industrie pharmaceutique et parmi les fabricants de produits alimentaires infantiles. Les phospholipides produits au départ de jaune d'oeuf seraient non seulement moins allergènes que leurs concurrents produits chimiquement, mais la technique d'extraction permet en outre de récupérer et de valoriser le solde du jaune d'oeuf pour les usages alimentaires

«classiques» avec l'avantage d'être moins gras. Ils laissent aussi libre cours à un co-produit précieux puisqu'ils ne privent la matière de base que de composants lipidiques très régulièrement superflus pour l'usage auxquels les jaunes d'oeuf sont destinés.

Les nouvelles installations seront pilotées par une petite dizaine de personnes mais le conditionnement et le traitement des co-produits nécessitera l'engagement d'une trentaine de personnes supplémentaires quand les opérations seront totalement opérationnelles, au plus tard fin 2010.

En délocalisant vers la Chine ses

installations de séchage d'oeuf selon des techniques parfaitement banalisées et universellement répandues désormais, Belovo avait réduit l'effectif bastognard d'une cinquantaine d'emplois. Il devrait donc restaurer globalement celui-ci à terme en remplaçant une production banalisée par une autre (cracking) à haute valeur ajoutée et fort sollicitée par le secteur pharmaceutique.

CINQ ANS D'AVANCE

BNL Food/Belovo amorce ainsi le second volet de son redéploiement. Il le doit à une recapitalisation de 17,5 millions d'euros consentie no-

tamment par ING Private Equity pour 5 millions, la famille fondatrice De Meester (4,5 millions) ainsi que la Région wallonne via Sogepa (3 millions). Avec des ambitions de leadership mondial dans deux secteurs porteurs, le business plan entendait valoriser au maximum le know-how accumulé par le groupe dans la connaissance de l'oeuf et le potentiel d'applications de sa R&D, largement inexploité.

Un premier volet de développement («B2C») visait directement le consommateur par la promotion de l'oeuf Columbus et ses garanties d'équilibre Oméga3-Oméga 6.

L'autre volet («B2B») s'incarne tout particulièrement à Bastogne: il vise plus largement à l'extraction de protéines et de lipides en conditions non dénaturantes.

«Nous avons entre cinq et six ans d'avance sur la concurrence dans l'extraction des phospholipides», explique Marc Weissberg, CEO de BNL Food, manifestement confiant dans les aptitudes de ses ingénieurs à explorer davantage le potentiel de l'oeuf. «On finira toujours par être copié. Mais nous sommes sur un créneau très spécifique qu'on exploite peu en dehors de notre secteur industriel.

Cela ne s'apprend pas à l'université et ça ne peut pas se valoriser sans capitaux importants... Nous étions dans le rouge; nous sommes à l'orange et bientôt dans le vert», sourit-il. ♦

Gérard Guillaume



Les pièces maîtresses de la nouvelle usine ont été acheminées par convoi exceptionnel sur le site de Bastogne.

Photo: Jonathan Berger