

# HP Fruits, la start-up qui mise sur la tomate

Nouvelle venue dans le paysage commercial des Mauves, HP Fruits - basée à Beaupréau - met en vente des dés de tomates soumis au procédé de haute pression. Une première en France.

- On est les seuls à faire ça avec des aliments entiers. En France, je n'en vois pas d'autres. - Derrière son bureau, Marc Pajotln est fier de son produit. Et il a de quoi, finalement. A 39 ans, il vient de lancer - avec son frère Guillaume - HP Fruits. Une société qui fait le pari de la tomate soumise au système de haute pression. Explication.

- Quand la tomate arrive sur notre ligne de production, elle est coupée en dés, épépinée, mise en sachet et introduite dans une machine à haute pression, réglée entre 3000 et 7000 bars, explique le Choletais de naissance qui est passé avant par Fleury-Michon, les Brioches Pasquier et les Chicorées Leroux avant de monter sa propre affaire. Ce procédé-là pasteurise et fige le produit. On en garde tout le goût et la fraîcheur. Et aucun élément chimique ne rentre dans la chaîne de production. Pendant six mois, vous pourrez conserver le produit. -

HP Fruits se place ainsi sur un marché de niche, entre les tomates que l'on retrouve sur les étals et les tomates en conserve. Mais attention, avec HP Fruits, on cultive aussi une certaine idée de la tomate. - Notre produit est français et 100 % bio. Il pousse en pleine terre, dans le Val de Loire, en Vendée, en Charente et dans le Lot-et-Garonne. - Pour apporter une petite touche - précieuse - à l'ensemble, la société belloprataine ne fait appel qu'à des variétés de tomates anciennes : de la cœur de bœuf, de la cornue des Andes, de la



**Beaupréau, hier.** La start-up HP Fruits compte aujourd'hui deux salariés : son gérant, Marc Pajotln (photo) et son frère Guillaume, responsable de la production.

jaune ananas, de la noire de Crimée, de la rose de Berne... - On est sur un produit haut de gamme -, confesse d'ailleurs Marc Pajotln qui externalise pour le moment le processus de fabrication chez un sous-traitant, à Pontchâteau. Le siège, installé dans la zone Anjou Actiparc de Beaupréau, est donc un vrai petit laboratoire d'idées. Car HP Fruits, qui n'a que six mois d'existence, pense déjà

à l'avenir. - On aimerait bien décliner notre procédé avec d'autres produits -, souligne ainsi Marc Pajotln.

## Un avenir à 500 tonnes ?

En attendant, la société vient de produire - cette saison - 30 tonnes. L'année prochaine, l'objectif est de - doubler - la production. Et dans le futur ? - L'idée, ce serait un volume de 500 tonnes. - Pour 2014, le chiffre

d'affaires prévu est - d'un demi-million d'euros -. Voilà pour la comptabilité de la jeune start-up HP Fruits qui a fait de la tomate - deuxième légume le plus consommé en France après la pomme de terre (1,3 million de tonnes) - son cheval de bataille. Aujourd'hui, le produit est commercialisé chez Système U et Monoprix.

**Freddy REIGNER**