

LANCEMENT DE KATELL

PRODUCTION DE CHIPS ARTISANALES BRETONNES CUITES AU CHAUDRON

Inauguré en mai dernier au cœur de la Bretagne sud, à Allaire (56), le site de production Katell d'une surface de 4 000 m² est entièrement dédié à la fabrication de chips artisanales, de pommes de terre ou de sarrasin, cuites au chaudron. Katell s'approvisionne exclusivement en circuit-court pour ses matières premières, en lien avec la coopérative Le Gouessant.

Un savoir-faire artisanal unique en Bretagne, né de l'audace de deux enfants du pays.



L'aboutissement d'une vie consacrée à la gastronomie



À l'origine de Katell, le redonnais Jean-Michel GICQUEL (*ci-contre*), dont l'enfance puis le parcours professionnel sont marqués par l'art culinaire, associé à son frère Laurent GICQUEL et Frédéric MARTIN, industriel réputé de l'agroalimentaire. Il décide de créer Katell en 2021 pour retrouver les saveurs la chips artisanale telle qu'il la dégustait autrefois et proposer au marché de la chips au chaudron une alternative industrielle. « *L'idée sous-jacente était de valoriser mon territoire avec une pomme de terre et de la farine de sarrasin produites en Bretagne* », précise-t-il.

Avec la construction de plus de 4 000 m² d'usine, ce projet d'envergure réalisé en contexte Covid était un pari fou qui témoigne de l'audace de Jean-Michel GICQUEL. Le succès rencontré aujourd'hui par Katell donne raison à sa décision : Katell montre un excellent démarrage et dispose des moyens industriels pour répondre à la montée en puissance de la demande de ses clients : épicerie fine, commerces indépendants et grande distribution.

Un outil de production novateur qui allie tradition & innovation

Fruit d'un investissement de 10 millions d'euros, l'outil de production Katell mis en service en mai 2022 est un bijou de modernité ! Katell a redonné ses lettres de noblesse à une recette ancestrale : une cuisson lente au chaudron, à basse température. Ce procédé de fabrication ne dénature pas le goût de la pomme de terre et préserve les qualités organoleptiques de la chips en atteignant l'équilibre parfait d'une pomme de terre craquante et savoureuse sans qu'elle ait besoin d'ajout de sel à outrance, de colorants ou d'additifs. Un savoir-faire devenu rare en France qui positionne clairement Katell comme le seul acteur industriel de la cuisson au chaudron bénéficiant depuis décembre 2022 de la certification IFS-sup.



Conscient des enjeux environnementaux, le site de production a intégré dans sa conception l'ensemble des problématiques actuelles en matière de RSE : investissement dans des outils de production de dernière génération, approvisionnement en circuit court, schéma de production vertueux (huile usagée et déchets de matières premières recyclés, emballage monochrome plus respectueux de l'environnement), production d'énergie photovoltaïque, politique de Ressources Humaines valorisante. Ces pratiques responsables reflètent les valeurs défendues par les dirigeants.

Des ingrédients de qualité produits en Bretagne, en circuit court



Katell commercialise à date deux marques de chips qualité *premium* : *Terres de Breizh* dont la gamme est d'ores et déjà référencée chez tous les distributeurs GMS, et *La Locale* avec une gamme dédiée aux épicerie fines, bistronomie, sans oublier les commerces de bouche indépendants.

Véritables chips d'exception, elles sont cuisinées à partir de pommes de terre ou de farine de sarrasin, spécialement produites pour Katell par la coopérative bretonne Le Gouessant. La majeure partie des ingrédients est issue de productions locales, comme le sel du Golfe du Morbihan ou l'oignon de Roscoff. Le conditionnement sobre et élégant est réalisé dans les Côtes d'Armor.

À propos de Katell :

Construit en 2022 à Allaire (56) et dirigé par deux frères, Laurent et Jean-Michel GICQUEL, le site de production Katell fabrique des chips artisanales cuites au chaudron de qualité premium. Un savoir-faire rare en France et unique en Bretagne. Katell commercialise ses chips au niveau national, en GMS et dans les épicerie fines. Le lancement de Katell a généré la création de 20 postes dans le bassin de Redon.