

Comme un goût de chèvre



Du lait de chèvre dans des encas sucrés. C'est l'idée effrontée de Sébastien Duboc, créateur de la marque So Chèvre. Une initiative qui tombe à point nommé pour la filière caprine du Département, en recherche de nouveautés.

Qu'il soit bûche, pyramide, crottin ou bouchons, le fromage de chèvre ravit les papilles des Français. Mais il n'en reste pas moins... du fromage. Alors que le lait de vache se décline en beurres, crèmes et autres poudres entrant dans la composition de nombreux produits de grande consommation, le lait de chèvre, lui, ne se transforme que de manière anecdotique en boissons ou en yaourts. C'est le constat qui a poussé Sébastien Duboc, ingénieur agroalimentaire spécialiste de la filière caprine, à

créer Amaltup. Fraichement installée dans une ancienne laiterie de Parçay-sur-Vienne, la jeune entreprise commercialise depuis le mois de mai 2018 la marque So Chèvre et sa gamme de produits à base de lait... de chèvre !

UN BEL ENJEU POUR LA FILIÈRE CAPRINE

Passionné par son sujet, Sébastien Duboc veut surprendre : **« À partir de cette matière première disponible dans la région, je veux offrir des produits innovants. Mon objectif est de valoriser le lait de chèvre, mais en m'éloignant de ce qui se fait déjà. Car il faut savoir qu'il a de nombreux atouts. Il est très nutritif mais particulièrement digeste et peu allergène. Au final, cette démarche pourrait profiter à toute la filière »**. Soutenus

et accompagnés par Fabrice Bianci, retraité du secteur et par de nombreux acteurs régionaux comme Food Val de Loire, la Chambre de commerce et d'industrie de Tours, la Chambre des métiers, Initiative Touraine Chinoise ou le réseau Entreprendre Val de Loire, il vient de révéler au grand public ses premières fabrications : deux barres énergétiques aux fruits et aux céréales, en vente sur le site Internet de la marque et dans quelques salles de sports et boutiques diététiques de la région. Suivront bientôt des biscuits et des boissons lactées. À long terme, l'entreprise envisage d'internaliser un outil de transformation dans ses propres locaux pour structurer une filière locale solide.

➔ **Pour en savoir plus :**
www.sochevre.com