

ÉCONOMIE

L'entreprise Thaas Chips multiplie les récompenses et n'est pas rassasiée

SUD-OUEST MARNAIS Franck Leroy, le président du Grand Est, a visité l'entreprise Thaas Chips qui a remporté différents prix. Depuis sa création en 2017, elle est un modèle de réussite et ne compte pas s'arrêter en si bon chemin.



Franck Leroy était en visite de l'entreprise Thaas Chips.

JULIE KACI

Franck Leroy, le président de la région Grand Est, était en visite à l'entreprise Thaas Chips ce lundi 19 février 2024. L'entreprise Thaas Chips a emporté, cette année, le coup de cœur du jury du « Grand Pitch ». Organisé par la CCI Marne Ardennes, l'événement a permis à une dizaine d'entrepreneurs de présenter leurs projets à un jury d'experts.

« LA RURALITÉ A DE VRAIS ATOUTS »

La soirée des Étoiles de l'économie, organisée par L'union, a également récompensé Thaas Chips l'année dernière. Accompagné d'autres élus comme le maire de Thaas, Patrice Barbier, et le député Charles de Courson, Franck Leroy a tenu à féliciter l'entreprise pour sa réus-

site et a rappelé que la Région fait partie des partenaires de Thaas Chips : « Un écosystème permet à une idée d'éclore. Je me réjouis que la Région ait fait partie de cette aventure dès le départ. Des aides à l'investissement et des fonds européens ont pu être mobilisés pour ce projet. »

« Je rêve de dupliquer notre technologie aux États-Unis. Nos chips healthy ont un potentiel dans ce pays touché par l'obésité »

David Bourdelet, cofondateur de Chips Thaas

Pour le président du Grand Est, la ruralité a « sa chance » et est un ter-

rain d'opportunité et de développement, comme l'a montré Thaas Chips. « La ruralité a de vrais atouts. Nous avons beaucoup d'autoentrepreneurs », estime-t-il.

LA PRODUCTION MULTIPLIÉE PAR 6,5 EN CINQ ANS

David et Emmanuel Bourdelet sont à l'origine de la proposition. Les deux frères sont producteurs de pommes de terre dans l'exploitation familiale située à Thaas, près de Sézanne, depuis une vingtaine

d'années.

En 2017, ils ont eu l'idée de produire leurs propres chips et en 2019, ils ont commencé à les vendre avec une production de 9 kilos par heure. Aujourd'hui, ils en produisent 60 kilos l'heure.

« Les ventes se développent en Île-de-France mais aussi dans le Sud-Est. Nous souhaitons faire de Thaas Chips les concurrents principaux, en France, des chips anglaises Tyrrells. Nous voulons amener une marque haut de gamme française », ambi-

tionne Emmanuel Bourdelet.

L'entreprise prend en charge toute la chaîne de production, de la culture jusqu'à la commercialisation. Les chips sont cuites à basse température, sans conservateurs, sans arômes artificiels et sans huile de palme. Elles ont d'ailleurs un nutriscore A.

« Nous avons cherché une cuisson innovante. Grâce à elle, nous avons une chips avec un goût inimitable. Thaas Chips avait 2 salariés au départ. Maintenant, nous sommes 10. L'entreprise fait 1 million de chiffres d'affaires », précise Emmanuel Bourdelet.

David Bourdelet a vécu 20 ans en Floride et rêve, lui, « de dupliquer cette technologie aux États-Unis. La boucle serait bouclée. Nos chips healthy ont un potentiel dans ce pays touché par l'obésité ». ■

Quand les chips se mettent à la bière

Thaas Chips propose une gamme de chips artisanales et innove avec des saveurs comme le citron ou le chocolat, même si les chips « classiques » restent le produit fort de la marque. Désormais, l'entreprise travaille aussi sur la conception de sa propre bière : Thaas Bière. Elle aussi artisanale, cette bière est produite avec des ingrédients en majorité issus de la Marne.