

# Santé, durabilité et goût: les trois piliers de Manilea NutriChain

Françoise Krier

Première ligne de transformation centralisée en Suisse dédiée aux fruits à coque et graines, l'entreprise suisse Manilea NutriChain propose également une gamme de beurres de cacahuètes 100 % naturels fabriqués de manière artisanale.

«Aux âmes bien nées, la valeur n'attend pas le nombre des années...» Voilà une citation qui sied à Léa Templier, jeune entrepreneure originaire de Normandie, porteuse du projet lauréat 2025 accompagné par Star'Terre: Manilea NutriChain.

Un parcours atypique entre une formation dans le monde chorégraphique et un attrait vers la médecine: obtention du baccalauréat à 15 ans, plusieurs saisons lausannoises au cœur de la compagnie Béjart Ballet, études aux Pays-Bas dans le domaine de la microbiologie et recherches dans l'équilibre hormonal et en thérapie comportementale. De quoi lancer une activité en tant que nutritionniste spécialiste en santé intégrative.

Des essais en cuisine d'un beurre de cacahuètes amènent la jeune femme à fonder Manilea\* en 2021, à homologuer ce projet en tant que marque déposée en 2024 et commencer à vendre ce concept.

## En recherche d'infrastructures manquantes

La rencontre avec un producteur fribourgeois sera déterminante: Daniel Schaller s'est lancé avec bonheur, en 2023, dans la culture d'arachides bio. En 2024, grâce à ses CHacahuètes bio, il remporte le Prix à l'Innovation agricole du canton de Fribourg ainsi que l'intérêt de Léa. Leur collaboration présente toutefois une difficulté majeure qu'elle explique: «Sans machines de transformation, il fallait exporter les cacahuètes à l'étranger afin d'en retirer la coque et les peaux, puis les réimporter en Suisse pour pouvoir en tirer le meilleur parti. La Suisse manquant d'infrastructures de ce genre, soit les producteurs exportent à l'étranger, soit les marques alimentaires importent de la matière première étrangère. Pour pourvoir à leurs besoins, certaines entreprises s'essaient à plusieurs étapes de transformation, vers le canton du Valais, par exemple, avant un autre envoi en Suisse alémanique. Ce qui génère une perte de temps et d'argent.»

## La double approche de Manilea NutriChain

Bien entendu, il y eut des hauts et des bas, car au début de cette aventure, il n'y avait ni local, ni capital, ni business plan. «Yael Fuerher, mon coéquipier, m'a aidée à préparer le dossier de présentation pour Star'Terre, plateforme de soutien aux projets et idées en lien avec l'agriculture et l'alimentation qui adhère à ce concept. L'accompagnement et les compétences de Caroline Kokocinski se sont avérés fort utiles. Une coach efficace qui nous a aiguillés vers une étude de marché un peu plus poussée», mentionne Léa qui présente les deux entités complémentaires que sont Manilea et NutriChain: une marque alimentaire et des services de transformation agroalimentaire dont elle a fait un modèle hybride sous le label Manilea NutriChain.

Manilea: le développement d'une marque de beurres de cacahuète naturels, sans huile de palme, sans sucres ajoutés et sans additifs. Entre croquant et crémeux, ces produits s'adressent à toute personne en recherche d'une alimentation saine, gourmande et authentique.

NutriChain: une infrastructure de machines professionnelles permettant la torréfaction, le calibrage, l'assaisonnement, le broyage, la mise en pâte, le pressage à froid pour l'huile, la réduction en poudre et le



Samantha Mallioth

Léa Templier: de la danse au projet de valorisation de fruits à coque et graine. | Léa Templier: Die einstige Ballettänzerin schafft jetzt Wertschöpfung für Schweizer Nüsse und Ölsaaten.

conditionnement d'oléagineux. Cette plateforme offre aux agriculteurs et aux entreprises alimentaires la possibilité de valoriser leurs matières premières, de tester de nouvelles recettes ou d'externaliser une partie de leur production sans avoir à supporter seuls des investissements lourds.

Manilea NutriChain: à la fois une marque engagée et un partenaire industriel qui propose des produits naturels de qualité tout en soutenant l'innovation et la durabilité dans l'agroalimentaire.

### Du produit fini aux services de production

Un local situé dans la Vallée de Joux est prêt à accueillir des machines provenant d'une production basée en Turquie. Une consécration pour la jeune entrepreneure: «Après bien des recherches dans des pays à proximité de la Suisse, j'ai trouvé un fabriquant qui crée des machines à la demande. De ce fait, on a pu adapter, par exemple, la taille des tamis pour

le calibrage. Un de nos objectifs est de mettre sur pied une infrastructure complète regroupant les machines adaptées à différents types de fruits à coque et graines, permettant d'effectuer tous types de transformation dans un seul et même lieu: écosage, pelage, tri, calibrage, rôtissage. De pouvoir lancer également des transformations un peu plus élaborées comme de l'huile, farine, poudre, pâte d'amandes, puis de la mise en pots et bouteilles. Et, pour la version «apéro», enrobement du produit avec du miel, des herbes, des épices. Au final, la possibilité par d'autres partenaires de la chaîne de réutiliser les coquilles vides en vue de transformer ces coproduits en fertilisants, compléments alimentaires, etc. On ne peut pas utiliser la cacahuète crue pour faire du beurre de cacahuètes. A l'étape du rôtissage, le dosage de la température est très important car il faut préserver au maximum les qualités nutritives de l'arachide qui va exhaler des saveurs légèrement toastées. Nous sommes les seuls en Suisse à transformer des cacahuètes et, tant au niveau de Manilea que de Nutrichain, santé, durabilité, goût sont nos trois piliers fondateurs.»

### Une gamme déclinée en dix saveurs

Sur la base du produit Manilea Crunchy n°4, Ludovic Douteau, chef exécutif du Royal-Savoy Lausanne, a décrit une expérience d'extrême onctuosité en bouche, et la touche de sel qui «fait saliver et dévoile les notes toastées de la cacahuète». Une évaluation qui a permis à Léa d'équilibrer



Récolte de cacahuètes par Daniel Schaller, l'un des tout premiers producteurs d'arachides en Suisse. Ernte bei Daniel Schaller, er war einer der ersten Erdnussproduzenten in der Schweiz.

### Accompagnatrice du projet NutriChain

«Léa bénéficie depuis un an de l'accompagnement Star'Terre, pour le projet NutriChain qui a été initié à travers son autre projet, Manilea, et qui lui est très complémentaire. Dans ce domaine de la transformation et la valorisation des fruits à coque et graines, Léa est engagée pour offrir une solution sur toute la chaîne de valeur, ce qui est un réel atout, avec: à la fois une infrastructure de transformation complète qui est en cours de mise en place, et aussi l'expertise et les débouchés d'une marque qui propose des produits premium déjà sur le marché.

Pour réaliser de tels projets, il faut notamment des compétences dans le domaine (comme en nutrition) et une grande persévérance pour relever les défis de mise en place d'une telle chaîne de transformation, ce qu'a Léa. Elle acquiert les compétences complémentaires nécessaires auprès de structures, comme Star'Terre, ou de personnes connaissant le domaine. Les difficultés sont assez classiques pour ce type de projet, même si Léa a trouvé un local beaucoup plus vite que d'autres projets et a pu obtenir des soutiens financiers: il reste à consolider les financements, la mise en place de l'infrastructure au niveau opérationnel, les partenariats avec les structures qui vont l'utiliser, développer les revenus et assurer une pérennité opérationnelle et financière. Léa est vraiment engagée et donne toute son énergie pour, à travers ce projet NutriChain: soutenir l'agriculture locale, la souveraineté alimentaire, développer des collaborations entre les acteurs de type de produits, et bâtir une filière innovante et durable.»

*Caroline Kokocinski – ideix, startup coache accréditée – Référente Star'Terre pour le projet NutriChain.*

certaines recettes, d'accentuer, par exemple, la puissance du chocolat ou des épices sur certains produits.

Du 18 mai au 28 juin 2026, Léa Templier sera présente au sympathique local Pop-Up mis à disposition par la Ville de Lausanne, afin de soutenir l'agriculture durable et de proximité. Elle y créera un atelier sur le thème des cacahuètes, où il sera possible d'élaborer son propre beurre de cacahuètes à tartiner.

Si elle ne vit pas encore de cette activité mais pense pouvoir en vivre d'ici les deux prochaines années, Léa travaille à son compte en tant que nutritionniste en santé intégrative. Des horaires flexibles font qu'elle peut s'investir au maximum dans le concept Manilea NutriChain.

[www.manilea.com](http://www.manilea.com)

\*Manilea: en Amérique latine, mani signifie cacahuète



Des produits à base de cacahuètes fribourgeoises, sans additifs, ni conservateurs, issus d'une filière locale de transformation. | Manilea: Erdnussbutter hergestellt aus Freiburger Erdnüssen, ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, komplett in der Schweiz produziert.

## Manilea NutriChain macht aus Schweizer Erdnüssen Erdnussbutter

Ballettänzerin in Lausanne, Studium der Mikrobiologie in den Niederlanden und Forschung im Bereich Hormonhaushalt und Verhaltenstherapie, selbständige Ernährungsberaterin: Die aus der Normandie stammende Léa Templier hat einen ungewöhnlichen Werdegang hinter sich. Ungewöhnlich ist auch Ihr Unternehmen Manilea NutriChain, das 2025 von der Westschweizer Innovationsplattform Star'Terre ausgezeichnet wurde. Manilea NutriChain beruht auf zwei Säulen: Unter dem Label Manilea produziert und verkauft Léa Templier Erdnussbutter ohne Palmöl, ohne Zuckerzusatz und ohne Zusatzstoffe, hergestellt in Handarbeit in der Schweiz mit Schweizer Erdnüssen.

Mit NutriChain baut Templier die nach eigenen Angaben erste zentralisierte Schweizer Verarbeitungsanlage für Nüsse und Ölsaaten, die alle Verarbeitungsschritte umfasst: Schälen, Häuten, Kalibrieren, Rösten, Würzen, zu Butter und Pasten verarbeiten, Kaltpressen für Öl, Pulverisieren und Abfüllen. Damit bietet NutriChain Landwirten und Lebensmittelunternehmen die Möglichkeit, ihre lokalen Rohstoffe aufzuwerten, neue Rezepte zu testen oder einen Teil ihrer Produktion auszulagern, ohne selbst hohe Investitionen tätigen zu müssen.

### Bislang fehlte zentralisierte Verarbeitungsinfrastruktur

Schon 2021 begann Templier, in der eigenen Küche Erdnussbutter zu produzieren. Ausschlaggebend für Manilea NutriChain war die Begegnung mit einem Produzenten aus dem Kanton Freiburg: Daniel Schaller aus Wünnewil begann 2023 mit dem Anbau von Bio-Erdnüssen. Dank seiner Bio-Erdnüsse gewann er 2024 den Preis für landwirtschaftliche Innovation des Kantons Freiburg und weckte das Interesse von Léa. Doch ihre Zusammenarbeit stiess auf eine grosse Schwierigkeit. In der Schweiz fehlte die Infrastruktur, um die Nüsse zu verarbeiten. «Ohne Verarbeitungsmaschinen mussten die Erdnüsse ins Ausland exportiert werden, um sie zu schälen und zu enthäuten, und dann wieder in die Schweiz importiert werden, um sie optimal verwerten zu können.»

Mit Manilea NutriChain bietet Templier nun im Vallée de Joux eine zentralisierte Verarbeitungsinfrastruktur an. Die Maschinen stammen von einem türkischen Hersteller, der unter anderem die Grösse der Siebe für die Kalibrierung nach den Wünschen Templiers angepasst hat. «Eines unserer Ziele ist es, eine komplette Infrastruktur mit Maschinen aufzubauen, die für verschiedene Arten von Nüssen und Samen geeignet sind, sodass alle Arten der Verarbeitung an einem einzigen Ort durchgeführt werden können.» Auch die leeren Schalen sollen wiederverwendet werden, etwa als Düngemittel oder Nahrungergänzungsmittel.

### 10 Sorten Erdnussbutter

Unter der Marke Manilea verkauft Léa Templier zehn verschiedene Sorten Erdnussbutter, von cremig bis knusprig, verfeinert mit Meersalz, Kaffeebohnen- oder Schokoladenstückchen. Das 230-Gramm-Glas kostet im Webshop 16 Franken. Ludovic Douteau, Chefkoch des Royal-Savoy Lausanne, beschreibt das Manilea Crunchy Nr. 4 als ein Erlebnis von extremer Cremigkeit im Mund und einem Hauch von Salz, der «den Speichelfluss anregt und die gerösteten Noten der Erdnuss zur Geltung bringt».