

Infré SA: un thé pas comme les autres

Un thé, oui, mais décaféiné. C'est le secret de fabrication d'Infré SA, à Semsales. «Le détenteur du brevet de ce procédé était le fondateur de notre société», se réjouit son directeur, Martin Hodler. «Même si la concurrence existe, nous conservons donc une place de choix sur le marché grâce à notre savoir-faire et à notre grande expérience.» Une petite équipe d'un peu plus de 20 collaborateurs se charge des diverses étapes de fabrication: humidification, dispersion de solvant, puis séchage. «Nous décaféinons toutes sortes de thés. Mais nous avons aussi mis au point une technique de cristallisation de la caféine», indique Martin Hodler. De la caféine qui est ensuite vendue comme additif excitant, en particulier pour des boissons comme le Coca-Cola.

www.infre.ch

Mars 2009