



COMMUNIQUE DE PRESSE

LUNERAY, LE MERCREDI 12 NOVEMBRE 2025

LUNOR INAUGURE SON NOUVEL ATELIER DE FRITES FRAICHES PRÉCUITES A LUNERAY EN NORMANDIE.

Un investissement de 6 millions d'euros pour valoriser la production locale des pommes de terre des adhérents de la coopérative NatUp et répondre à la demande croissante des produits frais prêts à l'emploi.

Le mercredi 12 novembre 2025, Lunor a inauguré à Luneray (Seine-Maritime) son tout nouvel atelier de frites fraîches précuites, en présence de **Clotilde Eudier**, Vice-présidente du Conseil régional de Normandie, **Chantal Cottereau**, Vice-présidente du Conseil départemental de Seine-Maritime, **Bertrand Nicolas**, Vice-président du Conseil départemental chargé arrondissement de Dieppe, **Sébastien Levasseur**, 3ème Vice-président de la chambre d'agriculture de Seine-Maritime, **Olivier Bureaux**, Président de la Communauté de Communes Terroir de Caux et **Guy Auger**, Maire de Luneray.

Cet investissement marque une nouvelle étape dans le développement de Lunor et confirme son engagement en faveur d'une alimentation locale, responsable et innovante.

Un outil industriel moderne au service de la qualité et de la filière locale

Installé sur le site historique de Luneray, le nouvel atelier de plus de 1 000 m² vient renforcer la capacité de production de Lunor, avec un objectif annuel de 6 000 tonnes de frites.

Équipé de technologies de pointe, ce site répond aux plus hautes exigences de qualité et de traçabilité, qui font la renommée de l'entreprise depuis près de 70 ans.

Pour la campagne 2025/2026, les 3 000 tonnes de pommes de terre utilisées proviennent exclusivement des exploitations normandes de la coopérative NatUp, localisées dans un rayon de 30 km autour du site de Lunor à Luneray. Ces pommes de terre sont ensuite transformées en frites fraîches précuites grâce à un processus maîtrisé de bout en bout : réception, lavage, brossage, découpe, blanchiment, refroidissement, tri, pesée, ensachage et conditionnement. Les frites sont précuites dans un premier bain d'huile afin de réduire le temps de préparation lors de leur remise en œuvre chez nos clients. L'atelier propose deux formats adaptés aux marchés : 600 g pour la grande distribution et 2,5 kg pour la restauration hors foyer.

Un projet en partenariat, au service d'un marché en plein essor

Ce procédé a été mis au point par Ludovic Lucas, agriculteur et fondateur de la marque Pierre & Lucas, installée à Ancretierville-Saint-Victor, près de Yerville. Depuis 2020, la marque connaît un véritable succès grâce à la commercialisation de ses frites fraîches précuites.

Souhaitant poursuivre sa croissance et répondre à une demande en forte progression, Pierre & Lucas s'associe aujourd'hui à NatUp afin de mieux satisfaire les attentes des clients tout en permettant à Lunor de bénéficier du savoir-faire d'un acteur local reconnu.

Cette collaboration s'inscrit dans une tendance forte : celle du « manger bon, sain et local », portée à la fois par les consommateurs et les restaurateurs, en quête de produits de qualité, responsables et faciles à mettre en œuvre. C'est le cas de Pomona, avec qui Lunor collabore de manière fructueuse, notamment dans le cadre de ce projet.

Un produit gourmand, sain et pratique !

Préparées comme à la maison avec seulement 2 ingrédients - des pommes de terre et de l'huile - les frites Lunor allient simplicité et qualité, ce qui leur vaut un Nutri-score A. Déjà précuites, elles offrent un véritable gain de temps à la préparation par rapport à des frites crues : 4 minutes à la friteuse, 13 minutes au Airfryer et 16 minutes au four.

CONTACT PRESSE

MAUDUYT Bruno
Directeur général
06 21 66 19 34
bruno.mauduyt@lunor.fr



**Comme
à la
maison**

A PROPOS



**6 millions
D'EUROS
D'INVESTISSEMENT**

**6000 TONNES
DE FRITES
PRODUITES
PAR AN**

**12
PERSONNES
EMBAUCHEES**

LES CLIENTS QUI ONT LA FRITE !



À propos de Lunor

Filiale de la coopérative NatUp, Lunor est spécialisée dans la transformation et la valorisation des pommes de terre et autres légumes. Forte d'une expertise de près de 70 ans, Lunor développe des produits alliant qualité, praticité et innovation, destinés à la restauration hors domicile (RHD) et à la grande distribution (GMS). Ancrée en Normandie, à Luneray (76), l'entreprise valorise les productions locales dans une démarche responsable, du champ à l'assiette. 60 000 tonnes de légumes ont été produites en 2023/2024 par l'entreprise.

À propos de NatUp

NatUp est un groupe coopératif agricole et agro-alimentaire qui rassemble 7 000 agriculteurs dont 5 000 adhérents de Normandie, Picardie, Ile-de-France et Eure et Loir. La coopérative accompagne les agriculteurs pour une production durable et de qualité et assure la commercialisation de leur grain, bovins, ovins et légumes. Le groupe est organisé en quatre pôles (grains, légumes, fibres et distribution rurale), compte 1 800 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires d'environ 1,6 milliard d'euros.