

La société **VILEM** (siège à Villeurbanne) fabrique un vin particulier. En effet, avec la marque Longonya, elle propose un vin blanc à partir de fruits tropicaux et exotiques invendus. Le but est de lutter contre le gaspillage alimentaire. De nombreux fruits sont jetés car pas assez jolis pour être vendus, notamment 20 % des kiwis. Des tests ont d'abord été réalisés sur la mangue, des rapprochements réalisés auprès d'oenologues. S'en est suivie la création du blanc de kiwi, un demi-sec réalisé par fermentation du jus et de 15 % maximum de raisin non fermenté. Cette boisson ne peut s'appeler vin. 16.000 bouteilles ont été produites et 6.000 ont été vendues depuis février. Un blanc de mangue sera produit à partir de juillet. D'autres arriveront avec les abricots, les ananas. La société vise un CA de 190.000 € cette année et 700.000 l'an prochain. On trouve les produits dans certains restaurants, épicerie fines et hôtels. www.longonya.com