

LG화학, 모로코에 年 5만t 규모 'LFP 양극재 공장' 짓는다

中 화유그룹과 소재 공급망 강화
2026년 양산, 전기차 50만대 규모
리튬가공·니켈제련 등 수직계열화

LG화학이 화유그룹(Huayou)과 손잡고 LFP(리튬·인산·철) 양극재 사업에 본격 진출한다. 또한, 리튬 가공과 니켈 제련, 전구체로 이어지는 양극재 소재 수직 계열화에 나선다.

◆ 모로코에 전기차용 LFP 공장 건설

LG화학은 22일 중국 화유그룹과 양극재 공급망에 대한 포괄적 업무협약(MOU)을 체결했다고 24일 밝혔다. 양사는 함께 LFP 양극재 시장에 진출하고 소재 공급망을 강화하기 위해 ▲모로코 LFP 양극재 공장 및 리튬 컨버전 플랜트(CP) 건설 ▲인도네시아 니켈 제련 공장 및 전구체 공장 설립을 추진할 방침이다.

LG화학과 화유그룹 산하 '유산'은



(왼쪽 네번째부터) 천쉐화(Chen Xuehua) 화유코발트 동사장, 남철 LG화학 첨단소재사업본부장 부사장. /LG화학

오는 2026년 양산을 목표로 모로코에 연산 5만톤 규모의 LFP 양극재 합작공장을 짓는다. LFP 양극재는 주로 보급형 전기차에 쓰이는 배터리 소재로, NCM(니켈·코발트·망간) 양극재보다 에너지 밀도는 낮지만 가격 경쟁력이 높아 고객사 수요가 늘어나는 추세다. LFP 양극재 5만톤은 350km 주행 가능한 50kWh 용량 전기차 50만대에 필요한 양극재를 만들 수 있는 양이다.

모로코 공장은 북미 지역에 공급할 LFP 양극재를 생산할 계획이다. 모로코는 미국과 자유무역협정(FTA) 체결국으로, 이곳에서 생산한 양극재는 미국 인플레이션 감축법(IRA) 보조금 요건을 충족한다. 양사는 추후 IRA의 해외 우려집단(FEOC) 규정에 따라 지분 비율을 조정한다는 방침이다. 모로코는 LFP 양극재의 핵심 원재료인 인광석의 매장량 전 세계 1위국가다. 모로코의 인광석 매장량 500억톤으로 전 세계 매장량의 73%에 해당하는 규모다.

LG화학은 모로코 공장을 바탕으로 본격적인 LFP 양극재 사업에 진출하며 LFP에 망간을 더해 용량과 출력을 높인 LMFP 양극재 등으로 사업을 확장할 계획이다

LG화학은 모로코에서 화유그룹 산하 '화유코발트'와 리튬 컨버전 플랜트 사업도 추진한다. 컨버전 플랜트란 리튬 정광(리튬 광석을 가공해 농축한 고순도 광물)에서 양극재 생산에 필요한 수산화리튬과 탄산리튬을 추출하는 시설이다. 모로코 리튬 컨버전 플랜트는 2025년까지 연산 5만 2000톤의 리튬 양산 체제를 마련하고, 모로코 LFP 공장에 리튬을 공급한다.

◆ 인도네시아에서 '양극재 소재' 수직

계열화 이외에도 LG화학과 화유코발트는 IRA 충족을 전제로 인도네시아에서 니켈 제련·전구체를 아우르는 양극재 수직계열화를 위해 협력한다. 인도네시아는 전 세계 니켈 매장량과 생산량 1위 국가로, 원가경쟁력을 기반으로 배터리 제조업과 전기차 산업을 적극 육성하고 있다.

인도네시아의 니켈 매장량은 2100만톤으로 전 세계 매장량 중 22%를 차지하며, 니켈 생산량 연 76만톤으로 전 세계 생산량 중 31%에 해당한다.

양사는 인도네시아 연산 5만톤 규모의 전구체 공장 설립을 검토한다. 나아가 전구체 생산을 위해 니켈 광석에서 니켈 중간재(MHP, Mixed Hydroxide Precipitate)를 추출하는 제련 공장 설립도 논의할 계획이다.

신학철 부회장은 "모로코 양극재 공장을 글로벌 거점으로 삼아 새롭게 떠오르는 LFP 양극재 시장에 적극 대응하겠다"며 "원재료에서 전구체, 양극재까지 이어지는 소재 수직 계열화 체계를 공고히 해 세계 최고 종합 전지 소재 회사로서의 기반을 다져나갈 것"이라고 밝혔다.

/허정윤 기자 zelkova@metroseoul.co.kr

차마 바람도 흔들진 못해라

<이육사의시, 교목 중에서>

세상에는 아무리 거센 바람에도
흔들리지 않는 것이 있습니다
나라를 위해 헌신했던 어느 시인과
그 뜻을 함께했던 어느 기업가처럼요
국안을 아끼는 한결같은 마음으로
대한민국의 내일을 그려갑니다



KYOBO 교보생명

'비건에 진심' 신세계푸드 고기없는 미래에 '성큼'

식물성 대안 브랜드 '유아왓유잇'
식감·맛 일반고기와 다르지 않아
레스토랑서 간편식 3종도 판매

신세계푸드가 식물성 대안식 브랜드 '유아왓유잇(You are What you Eat)'을 론칭하고 고기없는 식단에 한 발자국 더 가까이 다가간다.

'유아왓유잇'은 '당신이 먹는 것이 곧 당신이다'라는 의미를 담고 있으며, 더 나은 나와 지구를 위한 맛있는 식물성 대안식을 콘셉트로 개발한 브랜드다.

2021년 독자적 기술로 만든 대안육 브랜드 '베터미트(Better Meat)'를 선보인 신세계푸드는 지난 21일부터 강남구 삼성동 스타필드 코엑스몰 지하 1층에 식물성 대안식 레스토랑 '유아왓유잇'을 오픈하고 운영중이다. 향후 순차 출시할 대안식 제품을 미리 접할 수 있는 플래그십 스토어인 셈이다.

신세계푸드는 매장을 통해 식물성 대안식에 대한 긍정적인 경험을 확산할 것으로 기대하고 있다.

매장은 밝은 오렌지 톤의 인테리어로 꾸며졌으며 아기자기한 일러스트가 시선을 사로잡는다. '유아왓유잇' 메뉴판을 살펴보니 100% 식물성 재료를 사용해 만든 요리가 전체 16개 메뉴 중 9개에 달한다. 독자적 기술로 개발한 소스와 치즈, 오트밀크 등 다양한 대안식품을 활용해 만든 간편식과 외식 메뉴를 판매한다.

매장 대표 메뉴는 트러플 자장면과 아포카도 햄 포케볼, 분짜 짜조 채소트



유아왓유잇 매장 내에서 판매하는 간편식 제품.

리오, 크리스피 햄 샌드위치다. 모두 대안육과 식물성 햄을 활용해 만들었으며, 식감과 맛 모두 일반 고기를 넣은 것과 다르지 않다. 식물성 재료로만 만들었다는 게 믿기지 않을 정도.

전자레인지로 데우기만 하면 간편하게 즐길 수 있는 간편식 제품도 매장에서 판매한다. 간편식 3종은 런천 김치 덮밥, 볼로네제 라자냐, 라구 리가토니 등 3종이다.

신세계푸드는 이번에 선보인 '유아왓유잇' 식물성 간편식 3종을 시작으로 소비자들이 일상 속에서 즐기는 메뉴들을 식물성 간편식으로 개발해 선보일 계획이다. 이를 통해 편의성 위주로 성장했던 1세대 가정간편식(HMR)과 맛과 합리적인 가격을 중시하며 등장했던 2세대 레스토랑 간편식(RMR)에 이어 건강과 가치소비를 중시하는 소비자들을 위한 3세대 식물성 간편식(PMR) 시장을 성장시키고 동시에 '유아왓유잇'을 리딩 브랜드로 육성한다는 방침이다.

/신원선 기자 tree6834@