

Autrice : Lise Lacasse, responsable des communications CQDD



Les propriétaires Lisette Paré et ses deux filles Émilie et Marie-Soleil Gaudreault (Courtoisie Délices du Lac-Saint-Jean).

La réputation des bleuets sauvages du Lac-Saint-Jean n'est plus à faire! Mais encore, la petite entreprise familiale Délices du Lac-Saint-Jean a su, grâce à ses pratiques d'affaires écoresponsables, rehausser d'un cran la popularité de ce petit fruit et lui offrir une place d'honneur dans les grands marchés comme dans les marchés de spécialités.

Depuis le rachat de la petite entreprise d'Albanel en 2014, les sœurs Émilie et Marie-Soleil Gaudreault ainsi que leur mère Lisette Paré, ont fait le pari de faire renaître le bleuet dans une gamme de produits biologiques, avec des composantes tout aussi biologiques et des emballages compostables. Elles ont ainsi intégré peu à peu les principes de développement durable dans tous les aspects de la gestion de l'entreprise.

Démarche stratégique

Grâce à cette stratégie d'affaires, la petite entreprise comptant à peine sept employés a signé une entente sans précédent avec la chaîne d'alimentation Sobeys. Leurs tartes et bleuets surgelés sont désormais distribués dans tous les épiceries IGA et IGA Extra.

Certifiée BIO, l'entreprise s'oriente désormais vers un impact ZÉRO sur l'environnement, allant du compostage au recyclage, tout en réutilisant à 100 % les produits d'emballage consommés. Ainsi, au printemps 2020, les emballages compostables pour les petits contenants de pâtes aux bleuets de l'entreprise leur a permis de décrocher un important contrat de distribution pour les paniers des Fermes Lufa, bien connues pour leurs produits locaux et écoresponsables cultivés notamment sur les toits des édifices de Montréal.

Retombées économiques

Les propriétaires de Délices du Lac-Saint-Jean ne se sont pas arrêtées là ! Désirant améliorer leurs pratiques d'approvisionnement, l'entreprise s'est fait le devoir de cibler trois produits par année afin de trouver des solutions plus écoresponsables. Le premier produit évalué et non le moindre fut le sucre utilisé dans les confitures et confiseries. Bien que plusieurs doutaient de cette possibilité, elles ont finalement mis la main sur un fournisseur de sucre « bio et équitable ».

« Malheureusement, nous n'avions pas le volume d'achat nécessaire pour que ce fournisseur nous approvisionne. Nous avons alors consulté quelques transformateurs de notre territoire qui ont accepté de faire de l'achat regroupé, ce qui a permis un volume suffisant pour faire affaire avec le fournisseur de sucre de canne bio et équitable. Depuis ce temps, nous économisons entre 15 000 \$ et 20 000 \$ par année », prend-elle soin de préciser la présidente de l'entreprise Émilie Gaudreault.



Les produits de Délices du Lac-Saint-Jean font partie des choix de l'équipe sur le site des Fermes Lufa.

Pour la transformation de confiture et de tartinade biologiques, elles ont également recherché un fournisseur de jus de citron biologique, et ce, même si leur certification ne l'exigeait pas puisque cet ingrédient ne représente que 5 % du produit. Résultat, le nouveau fournisseur trouvé après de nombreuses recherches leur permet dorénavant d'économiser 2 500 \$ par année!

Au total, ce sont près de 20 000 \$ d'économie grâce à un approvisionnement plus responsable.

« Nous avons intégré en octobre 2016 le programme de formation et d'accompagnement en développement durable pour les transformateurs alimentaires du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Ce programme nous a permis de structurer nos pratiques de développement durable. Depuis, il faut le dire, la croissance de l'entreprise est en ligne directe avec le choix de nos pratiques d'affaires écoresponsables », conclut Émilie Gaudreault.

Enfin, la vocation sociale de l'entreprise est à l'image de leur engagement en développement durable. Bien que contribuant déjà à plusieurs activités de leur communauté (festival, sports étudiants, activités culturelles), elles se sont également associées au Club des petits déjeuners du Canada qui consiste à veiller à ce que les enfants aient accès à un petit déjeuner nutritif et un environnement favorisant leur estime de soi. Afin d'amasser des fonds, elles ont mis en marché la confiture Bleuet sauvage et érable pour collaborer à la mission du club. Une autre belle façon généreuse et créative de mettre en valeur notre petit fruit bleu du Lac-Saint-Jean!

INTÉRESSÉS À EN DISCUTER AVEC NOUS?

418 668-7533 | Facebook