

Transformer l'énergie des régions en développement avec...

La région dans votre assiette

À l'ère de la mondialisation des marchés, les entrepreneurs de la région doivent redoubler de créativité et d'audace pour se démarquer. Une des stratégies les plus efficaces consiste à mettre en valeur les produits locaux et à développer une économie de proximité. C'est exactement le pari qu'ont fait deux jeunes entreprises des Basques, implantées en milieu rural, à Saint-Jean-de-Dieu et Saint-Simon.

Le Mixeur

Récipiendaire du prix « Coup de cœur » à la finale régionale du Concours québécois en entrepreneuriat, édition 2010, Le Mixeur fabrique et distribue des pâtes alimentaires de spécialités auprès des épiceries fines et des restaurateurs. La propriétaire, Joëlle Malenfant, s'est installée dans le local situé au 11-A, rue Principale Nord à Saint-Jean-de-Dieu, il y a maintenant un an : « Ce lieu occupe une place importante dans mon histoire familiale et dans ma vocation d'entrepreneure. Ma grand-mère maternelle y a tenu le bureau de poste de 1930 à 1961. Puis, mon père y a exploité un commerce d'accessoires pour les travailleurs forestiers pendant une trentaine d'années. Avec ce local vide sous la main, c'était très tentant de se lancer en affaires. »

Diplômée en création d'entreprises



touristiques, Mme Malenfant a longuement mûri son projet d'entreprise : « J'ai travaillé 27 ans dans la région du Saguenay Lac-Saint-Jean, avant de revenir ici, il y a sept ans. Pendant que j'étais là-bas, je me disais que le Bas-Saint-Laurent avait le potentiel pour devenir une destination gastronomique de choix, au même titre que Charlevoix. »

Joëlle Malenfant s'intéressait beaucoup aux produits de niche : « Je peaufinais une recette de pâtes depuis longtemps, à base de farine de kamut, dont le goût rappelle celui du beurre et des noix et qui a comme particularité d'être digestible pour les gens intolérants au gluten. J'ai fait goûter mon produit à mon entourage et les gens l'ont bien apprécié. Un jour, un italien qui s'y connaît très bien en pâtes a comparé les miennes à celles de chez Roberto, un restaurant et épicerie fine de tradition italienne reconnu à Montréal. J'ai su que j'avais le produit qu'il fallait. À partir de là, j'ai réalisé une pâte de spécialité en y intégrant les produits de cueillette naturelle, comme les têtes de violon, les champignons forestiers, les algues rouges et le persil de mer. Le résultat a été fantastique : c'est un goût unique et raffiné qui plaît beaucoup aux gens. »

Distribuées dans une trentaine de restaurants et d'épiceries fines, les pâtes du Mixeur n'ont pas fini d'évoluer : « Nous ne sommes pas au bout de notre aventure et il reste beaucoup de produits à développer autour des pâtes. J'ai choisi le nom « Le Mixeur » pour le rôle essentiel de cet outil dans la confection de mon produit, mais

aussi pour souligner l'importance de se « mixer », de créer des alliances entre entrepreneurs pour faire prospérer notre économie régionale. Le partenariat entre les BIOproduits de Sainte-Rita et mon entreprise n'est qu'une première étape pour promouvoir l'établissement d'une gastronomie purement bas-laurentienne. »

Saint-Simon Bagel+

Situé en plein cœur du village, on reconnaît facilement Saint-Simon Bagel+ à l'immense bagel qui orne sa devanture et à l'odeur de boulange chaude qui y flotte en permanence. Pierre Verenka, qui a fait une longue carrière comme intervenant social, en est le propriétaire : « Je songeais à réorienter ma carrière depuis quelques années. L'idée de me lancer en affaires me plaisait, d'autant plus

que ma famille, d'origine ukrainienne, compte énormément d'entrepreneurs dans ses rangs. Puis j'ai eu un gros accident, il y a deux ans. Ça m'a laissé beaucoup de temps pour y penser. Et un beau matin, je me suis réveillé avec l'idée que j'allais faire des bagels. »

Prudent, Pierre Verenka a conservé son emploi de salarié au début, mais les choses ont rapidement évolué : « Après seulement trois mois d'opération, j'avais atteint les prévisions de la troisième année de mon plan d'affaires. Je devais prendre une décision et j'ai choisi de laisser mon emploi pour me consacrer pleinement à l'entreprise. » Le choix de son produit de niche reposait sur une évidence : « Les bagels, c'est bon! Et il n'y en avait tout simplement pas par ici. » En fait, il avait constaté que beaucoup d'amateurs



de bagels de la région se faisaient un devoir de s'approvisionner à Montréal quand l'occasion se présentait. À cela s'ajoutait le potentiel touristique : « Les voyageurs et les plaisanciers s'arrêtent en passant pour retrouver le goût d'un bagel frais. Ils sont aussi nombreux dans les restaurants de la région pendant la saison touristique, à rechercher ce produit auquel ils sont attachés. »

Si bien qu'après à peine un an d'activités, Saint-Simon Bagel+ propose un éventail de six variétés et distribue près de 200 douzaines de ses produits par semaine. Pierre Verenka se donne maintenant pour mission d'intégrer le terroir basque à ses recettes secrètes : « Il s'agit d'un important défi, puisqu'on retrouve plus de transformateurs que de producteurs au Bas-Saint-Laurent. Je mise toutefois sur les circuits courts, tant pour les ventes que pour les approvisionnements, afin de rester le plus près possible de mon marché et de minimiser les coûts de transport. »

L'entrepreneur croit lui aussi à l'importance des partenariats régionaux : « Nous devons travailler ensemble pour le développement d'une gastronomie bas-laurentienne. Je tends d'ailleurs la main à tous ceux qui pourraient offrir des produits d'accompagnement à nos savoureux bagels », conclut-il avec enthousiasme.

« Je me disais que le Bas-Saint-Laurent avait le potentiel de devenir une destination touristique de choix, au même titre que Charlevoix. »

Plus que du financement, des solutions...

La SADC des Basques...
Complice de vos projets de développement depuis 25 ans

✓ Financement aux entreprises

✓ Aide à la collectivité

Yvahno Rioux
Directeur général

Suzanne Théberge
Adjointe administrative

400-3, rue Jean-Rioux, Trois-Pistoles
418-851-3172
sadc_basques@ciril.qc.ca
www.sadcbasques.qc.ca



DEC appuie financièrement la SADC