



NUTRIFRANCE PLACE AUX PRODUITS D'ICI

Des aliments moins sucrés et une liste d'ingrédients épurée, c'est ce que propose Nutrifrance, une entreprise qui se spécialise dans la préparation d'aliments prêts à cuire, comme les pâtes à muffins, à gâteaux, à galettes ou à biscuits. Son objectif? Déloger la compétition provenant de l'extérieur du Québec en proposant à ses clients une solution plus santé et préparée ici.

L'INSPIRATION

Ne cherchez pas la marque Nutrifrance en magasin. L'entreprise de Saint-Jean-sur-Richelieu produit différentes pâtes qui sont prêtes à cuire. Ses muffins, biscuits, galettes, gâteaux et autres collations sont ensuite vendus au rayon de la boulangerie des épiceries ou des dépanneurs, mais aussi dans les restaurants et les services alimentaires. Préparés sur place, ils sont commercialisés comme des produits maison.

«Avec la pandémie, les ventes ont toutefois subi une importante baisse», mentionne Chantal Vaillancourt, présidente de l'entreprise. «Pour limiter les pertes, l'équipe a donc contacté ses acheteurs un à un pour voir comment mieux répondre à leurs besoins», raconte-t-elle. «À la demande de nos clients, qui avaient la volonté d'améliorer leur offre alimentaire et la liste d'ingrédients de leurs produits, notre équipe de recherche et développement a mis au point plusieurs nouvelles recettes. Cela nous a permis, par la même occasion, de déloger la compétition venant de l'Ontario.» Une façon également d'ajouter du local sur les tablettes.

(...) notre équipe de recherche et développement a mis au point plusieurs nouvelles recettes. Cela nous a permis, par la même occasion, de déloger la compétition venant de l'Ontario.

LA RECETTE

C'est le cas du nouveau carré protéiné contenant une source de fibres (3 g/portion), lancé par Nutrifrance au printemps 2020 et vendu chez Couche-Tard. «Ce produit a remplacé des galettes d'avoine de moins bonne qualité nutritive», indique la présidente. Une option plus intéressante qu'un simple biscuit du point de vue nutritionnel, puisque chaque portion de 85 g apporte 3 g de fibres alimentaires, en plus de contenir des ingrédients naturels comme des dattes, du beurre, de la compote de pommes, des graines de chia ainsi que des protéines de pois et du lait. «C'est un produit qui n'a pas d'équivalent sur le marché des produits de boulangerie prêts à cuire», mentionne aussi Chantal Vaillancourt.

Nutrifrance a aussi concocté des galettes à l'avoine en portions pour les IGA, dans le but de faciliter les opérations des employés de cette chaîne en leur offrant une solution de remplacement à la préparation en poudre provenant de l'Ontario. «Les épiceries recevaient les ingrédients secs et devaient ajouter des œufs, de l'huile et de l'eau. Maintenant, il suffit de couper notre boudin en trois morceaux et de les mettre au four», précise la présidente. Une solution plus simple alors que le personnel manque en épicerie.

Mais surtout, l'équipe en a profité pour améliorer la recette de ces galettes. Un exercice qu'elle a aussi effectué avec d'autres produits, comme les biscuits gourmands, aussi disponibles chez IGA. «Tous ces aliments étaient extrêmement sucrés et comportaient plusieurs additifs alimentaires», explique pour sa part Jean-Pierre Gaumond, vice-président à la production, recherche et développement.

Travailler avec des ingrédients de qualité, proposer des produits plus santé et innover a toujours fait partie de l'ADN de Nutrifrance.

Même s'ils sont permis par Santé Canada, ces ingrédients rebutent les consommateurs. Ainsi, l'entreprise a réussi à en éliminer plusieurs. « Nous avons surtout conservé les agents de texture nécessaires dans notre processus de fabrication notamment pour la tendreté des produits finis », renchérit-il.

Résultat : des produits qui contiennent en moyenne 25 % moins de sucre que ceux de la concurrence. Toutefois, ces aliments demeurent des gâteries, à placer dans la catégorie des desserts. « On ne peut pas trop diminuer la quantité de sucre, sinon cela ne se vendrait pas », observe Jean-Pierre Gaumond. « Il faut donc trouver le juste équilibre. »

LES DÉFIS

« Réduire le sucre dans un aliment modifie non seulement son goût, mais aussi sa texture et sa durée de conservation », explique Chantal Vaillancourt. Il faut donc procéder à de multiples ajustements pour arriver au résultat final recherché. « Heureusement, nous avons une équipe de recherche et développement à l'interne qui peut accompagner les clients dans cette recherche. Par exemple, nous avons développé une recette de muffins de marque privée pour l'un d'entre eux et, chaque semaine, nous leur faisons goûter des échantillons. Ils nous faisaient ensuite leurs commentaires pour qu'on s'ajuste », indique-t-elle. Un processus qui a pris un an.

« La consistance de la pâte est aussi très importante dans la fabrication », note Jean-Pierre Gaumond. « Il faut trouver le bon dosage pour que le produit puisse être portionné, tout en conservant une texture croquante à la cuisson. Par exemple, pour le carré protéiné, nous avons décidé de congeler la pâte. Mais il a fallu acheter un nouvel équipement, parce que l'ancien équipement forçait trop », raconte-t-il.

L'AVENIR

« Travailler avec des ingrédients de qualité, proposer des produits plus santé et innover a toujours fait partie de l'ADN de Nutrifrance », affirme Chantal Vaillancourt. En ce qui concerne l'amélioration continue, l'entreprise a d'ailleurs plusieurs projets sur les rails. Par exemple, l'équipe a mis au point une nouvelle ligne de production automatisée de gâteaux déjà cuits qui devraient être mis en vente plus tard cette année. « Ces gâteaux seront "clean-labels", c'est-à-dire qu'ils seront produits uniquement avec des ingrédients qu'on retrouve dans son garde-manger. Nous avons également revu la recette de glaçage pour en proposer une qui sera deux fois moins sucrée que celui actuellement proposé par la concurrence », confirme la présidente.

Pour Chantal Vaillancourt, c'est important d'optimiser ses recettes, et ce, même si un aliment se vend bien. « C'est la responsabilité des manufacturiers alimentaires d'offrir et de développer des produits avec de meilleurs ingrédients et bons pour la santé. Par la même occasion, nous aimerions influencer d'autres entreprises à adopter la même philosophie. Un pas dans la bonne direction », estime-t-elle.

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Installée à Saint-Jean-sur-Richelieu, Nutrifrance se spécialise dans la fabrication de produits de boulangerie prêts à cuire qui « se portionnent ou se coulent », comme des muffins, des gâteaux, des biscuits ou des galettes. L'entreprise fondée en 1991 a aussi enrichi sa gamme. L'usine, qui emploie une vingtaine de personnes, peut fabriquer jusqu'à 15 000 kg de pâte à muffin, 3 600 kg de recette de biscuits et cuire 15 000 barres nutritives par jour.

C'est la responsabilité des manufacturiers alimentaires d'offrir et de développer des produits avec de meilleurs ingrédients et bons pour la santé.