
ALEGRIA



ENJEU : Miser sur l'entrepreneuriat local
ITINÉRAIRE 5C

Date : jeudi 12 septembre 2013
Lieu : Théâtre de la Première Scène

PROMOTEUR

Marie-Hélène Gagné, Alegria | courriel : info@produitsalegria.com

Présentation de la problématique :

Poursuivre la fabrication de pâtes alimentaires biologiques, sans rupture de distribution, et remettre sur le marché une marque de produit en déclin.

Description du projet :

Mme Gagné a toujours voulu démarrer une entreprise et son conjoint est issu d'une famille d'épicier. Elle a travaillé chez Meunerie Milanaise qui fabriquait des pâtes alimentaires biologiques. Cette entreprise étant en forte croissance, elle a abandonné la fabrication de ce produit pour concentrer ses opérations. Connaissant le produit et son potentiel, Mme Gagné a décidé de reprendre la production à Stornoway. L'enjeu était de remettre en marché une marque en déclin. Les actions ont été de rafraîchir l'image avec l'aide d'une firme spécialisée, d'obtenir des certifications (bio et autres), créer un site Web, des fiches recettes, participer à divers événements, utiliser les réseaux directs, les groupes d'achats, développer un programme de collecte de fonds.

Il y a eu des embuches, le distributeur les a laissé tomber et ils ont dû en trouver d'autres.

L'entreprise a saisi une nouvelle occasion à la suite d'une demande spécifique pour la fabrication de pâtes hyperprotéinées. Une nouvelle ligne de production a nécessité l'embauche de 12 personnes. Une nouvelle alternative est explorée, celle de la production de pâtes sans gluten.

Les clés à retenir selon le promoteur :

- avoir la fibre entrepreneuriale et une très bonne connaissance du produit;
- être prêt à consacrer de nombreuses heures au projet;
- s'entourer de gens spécialisés;
- se doter d'une bonne équipe de travail;

- poursuivre le développement de produits (ajout de nouveaux produits ou services, tel le programme de collecte de fonds).

PÉRIODE DE QUESTIONS

Q. : Est-ce que vous avez déjà songé à la relève?

R. : Oui, on y a déjà réfléchi, par le biais de la cellule de mentorat; notre mentor a abordé ce point. Notre fille s'est toujours impliquée dans l'entreprise.

Q. : Est-ce que vous avez de la concurrence ?

R. : Oui, nous ne visons pas d'avoir l'envergure de Catelli, par contre, dans le créneau de la fabrication et distribution de pâtes biologiques, les entreprises ne sont pas nombreuses.

Q. : Vous offrez un produit « haut de gamme », qu'est-ce qui définit l'appellation « haut de gamme »?

R. : Nous travaillons avec des grains anciens et leurs propriétés sont préservées. Nous produisons aussi des pâtes aux légumes avec de la poudre naturelle, nos produits sont certifiés biologiques.

Q. : Est-ce que vous avez des problèmes d'approvisionnement?

R. : Non, nous nous approvisionnons chez Meunerie Milanaise à 100 % pour la farine.

Q. : Est-ce qu'il serait facile de remplacer votre sous-traitant?

R. : Non, ce serait très difficile.