

Cuisine L'Angélique, en pleine croissance

Publié le 26 mars 2012 à 08h09 | Mis à jour le 26 mars 2012 à 08h09



Photo Stéphane Champagne, collaboration spéciale

Caroline Roy, présidente de Cuisine L'Angélique, s'est lancée en affaires pour nourrir son fils allergique au gluten. Son projet prend de l'expansion.

Caroline Roy est devenue femme d'affaires en voulant tout simplement aider son fils Jérôme, allergique au gluten et à la caséine. La jeune maman a ainsi développé des produits de boulangerie ne contenant aucune trace de ces deux protéines, ce qui a donné naissance à l'entreprise Cuisine L'Angélique, de Coaticook. Dans le secteur extrêmement concurrentiel de l'alimentation, cette PME de 10 employés a trouvé sa niche. Elle doit maintenant composer avec le succès et apprendre à gérer sa croissance, laquelle avoisine les 50% annuellement.

Cuisine L'Angélique vit le rêve de toute entreprise agroalimentaire: ce sont les détaillants qui la sollicitent. «Ce sont les consommateurs qui demandent à avoir nos produits. On ne peut demander mieux», explique Caroline Roy, présidente et fondatrice de la PME qui collectionne les prix et autres reconnaissances.

Après à peine deux ans d'exploitation, Cuisine L'Angélique compte déjà 120 points de vente au Québec et quelques-uns en Ontario. Une telle croissance n'a cependant pas que de bons côtés. Pour expédier ses aliments vers de nouveaux points de vente, dont récemment en Abitibi, Mme Roy doit s'en remettre à des services de messagerie. Ce qui, en fin de compte, est assez onéreux.

«Nous travaillons à développer un réseau de distribution. C'est difficile de tout faire en même temps. Mon conjoint (Guy Letendre) s'occupe de la distribution dans les Cantons-de-l'Est. Pour la région de Montréal, nous pouvons compter sur le réseau déjà en place de la Beurrerie du Patrimoine, une entreprise de Compton qui nous soutient depuis le début», affirme cette mère de trois enfants.

Aussi, la PME doit investir à la fois dans sa production et sa productivité. Elle vient d'emménager dans l'ancienne usine de la Laiterie Coaticook. L'achat de nouveaux fours, mélangeurs et autres équipements de boulangerie est prévu à très court terme. Caroline Roy préfère ne pas chiffrer la valeur des investissements à venir. Idem pour ce

qui est du chiffre d'affaires de l'entreprise.

La femme d'affaires semble gênée d'étaler ses succès. Elle craint notamment que ses concurrents, Maison Cannelle, à Richmond, de même que Glution, une entreprise de Laval appartenant à des intérêts américains, lui en tiennent rigueur.

Produits biologiques

Cuisine L'Angélique commercialise trois variétés de pains, quatre variétés de muffins, trois types de farine, de même que quatre préparations sèches, dont un mélange de gaufres et un mélange de gâteau au chocolat. Ces 14 produits, vendus de 6\$ à 8,50\$, sont sans gluten ni caséine, la protéine qu'on retrouve dans le lait. La PME se targue d'avoir développé des produits dont la saveur s'apparente aux pains, muffins et autres gâteaux «réguliers».

«Nous n'utilisons aucun produit raffiné. Ça explique pourquoi les gens veulent nos produits qui, soit dit en passant, sont tous biologiques. J'ai reçu un courriel d'une Française dont le fils lui a apporté un de nos pains à Noël. Elle voulait savoir si nos produits étaient en vente en France. C'est quand même incroyable», s'enthousiasme Caroline Roy.

Selon elle, il serait tentant de dire oui à toutes les demandes. «Mais on ne veut pas se brûler. On va augmenter nos ventes au Québec avant de chercher à percer d'autres marchés. On est sur le point de passer d'une entreprise artisanale à une entreprise semi-industrielle. Et notre objectif est de ne pas dénaturer la qualité ni le goût de nos produits. Il est là le défi», dit-elle.

Selon l'entrepreneure des Cantons-de-l'Est, les ventes de produits sans gluten devraient atteindre cette année 2,6 milliards uniquement en Amérique du Nord. L'alimentation sans gluten n'est plus l'apanage des gens souffrant de la maladie de coeliaque, laquelle touche une personne sur 133 sur le continent, dit-elle.

L'autisme, l'asthme, l'eczéma voire la sclérose en plaques pourraient être reliés à une intolérance au gluten, souligne Caroline Roy. Par exemple, son fils Jérôme présentait des symptômes s'apparentant à l'autisme avant que ne soient diagnostiquées ses allergies au gluten et à la caséine.

C'est à la mémoire de Raphaël, son fils issu d'une précédente union, mort à l'âge de 21 mois, que Caroline Roy a baptisé son entreprise Cuisine L'Angélique.

Cuisine L'Angélique

- Nombre d'employés: 10
- Chiffre d'affaires: N/D
- Croissance annuelle: 50%
- Points de vente au Québec: 120
- Site web: www.cuisinelangelique.com (<http://www.cuisinelangelique.com>)

Partager

Recommander 37

Tweeter 4

0