



Défi Innovation Estrie » [Afficher sur l'accueil](#) » [Blogue d'innovation](#) » [Conférences en innovation](#) » Cuisine L'Angélique : le goût de l'innovation

## Cuisine L'Angélique : le goût de l'innovation



*Myriam Quenneville*

Le 4 novembre dernier, Caroline Roy de chez [Cuisine L'Angélique](#) est venue témoigner de son expérience quant à la commercialisation en agroalimentaire, dans le cadre d'un Mardi de l'innovation organisé par Défi Innovation Estrie. Pianiste de formation devenue boulangère entrepreneure, Caroline et son parcours hors du commun sauront vous inspirer.

### Une bonne raison d'innover

Si Caroline s'est lancée dans la fabrication de pains et de pâtisseries biologiques, sans gluten et sans caséine, ce n'est pas sans raison. Lorsqu'en 2006, elle et son mari constate que leur enfant présente des symptômes d'autisme, ils cherchent des moyens d'améliorer sa condition en attendant d'être reçus en pédopsychiatrie. Ils entendent parler des bienfaits d'une diète sans gluten et sans caséine, l'essayent sans attendre et voient très tôt des améliorations chez leur fils.



En même temps qu'elle tient une garderie à temps plein, Caroline teste des recettes pour réaliser un pain qui respecterait leur régime alimentaire, tout en conservant la texture et le bon goût d'un pain traditionnel. « Un pain, deux pains, trois pains : composte! » Au bout de centaines d'essais et de nombreuses nuits de sommeil écourtées, Caroline a finalement réussi en 2008 à concocter LE pain dont elle rêvait. Jusque-là, son mari et elle n'avait jamais pensé que cette aventure se transformerait en démarrage d'entreprise. Mais lorsqu'ils ont vu le bonheur dans les yeux de leur fils, qui pouvait à nouveau manger du bon pain moelleux, ils se sont sentis investis d'une mission : permettre aux autres de s'alimenter sainement tout en conservant le plaisir d'un goût et d'une texture traditionnels. C'est ainsi que naquit leur entreprise : Cuisine L'Angélique.

### Réseau et entêtement : deux ingrédients clés

Caroline nous explique l'histoire de son logo, de la forme et des couleurs de son emballage. Établissant des liens avec la formation du matin, elle parle du positionnement de son produit, qu'elle voulait accessible à tous, et pas seulement à un marché niché d'adeptes du bio, sans gluten et sans caséine. Puis l'entrepreneur nous confie que, face aux difficultés de production, aux problèmes de mise à l'échelle, aux fours qui ne fonctionnent pas comme prévu, aux lots de farine qui réagissent différemment, ce sont les réseaux de ressources disponibles qui leur ont permis d'aller de l'avant. Comme Caroline n'était pas boulangère de formation, elle a eu l'intelligence de bien s'entourer. Ainsi, le Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) l'a mise en contact avec des scientifiques capables de lui expliquer les procédés chimiques à la base de son problème : des pains qui ne gonflaient plus. D'autres ressources clés l'ont également soutenue à divers étapes, dont le [Centre de formation professionnel de Coaticook \(CRIFA\)](#) et sa coach en innovation, la formatrice de notre [Mardi de l'innovation](#). Par ailleurs, son entêtement à vouloir réussir ce qu'elle entreprend lui a valu de

concevoir une première farine sans gluten tout usage, après 6 ans de tentatives, et après s'être fait dire à plusieurs reprises que « c'était impossible ».

Cuisine L'Angélique a bien illustré les embûches que peuvent rencontrer les PME dans le domaine de l'agroalimentaire. Par son témoignage, Caroline a démontré qu'avec passion et résilience, on peut arriver à trouver la recette idéale répondant à ses besoins, autant en cuisine qu'en affaires. En terminant, elle nous a annoncé une primeur : [le lancement de son premier livre de recettes](#), la concrétisation d'un rêve de longue date qui permettra, l'espère-t-elle, qu'encore plus de gens s'alimentent sainement!

Partager : | Courriel | Plus...

Articles en lien posts:

1. [Cuisine L'Angélique remporte un Prix Innovation de l'ADRIQ](#)
2. [Mardi de l'innovation : Innovation et commercialisation en agroalimentaire](#)
3. [De l'innovation à l'assiette](#)
4. [Les défis de la commercialisation en agroalimentaire](#)
5. [Créativité, innovation, productivité... Formez-vous!](#)