

Lyo alimentation

L'avenir de deux jeunes entrepreneurs

Jacinthe Laliberté jacinte.laliberte@journaldescitoyens.ca

L'entreprise Lyo alimentation, née d'un vif désir de contrer le gaspillage alimentaire, est administrée par deux jeunes entrepreneurs de Sainte-Anne-des-Lacs à l'esprit créatif qui, voulant lancer une entreprise pour faire changer les choses, en font presque un engagement social.

Rencontrer ces deux jeunes entrepreneurs qui n'ont aucune formation en lyophilisation ni en entrepreneuriat fut un vent de fraîcheur.

Avant tout, un peu d'histoire

La lyophilisation fut une technique utilisée par les Incas au XIII^e siècle, par le ministère de la Défense américaine lors de la Seconde Guerre mondiale et par la NASA (voir Wikipédia).

L'entrepreneuriat, une première passion

Zakary Lavigne, âgé de 21 ans, a grandi à Sainte-Anne-des-Lacs, tandis qu'Alex Cayouette, 23 ans, vient de Saint-Janvier de Mirabel. Les deux ont étudié à l'école secondaire Augustin-Norbert Morin de Sainte-Adèle, d'où une rencontre fortuite se finalisa par une association d'affaires.

Les deux s'accordent sur ce fait : « On est impulsif quand on est jeune. On n'a pas peur de manquer notre coup. Cela nous a permis de découvrir la lyophilisation, méthode liée à l'alimentation. De là est né notre entreprise la Lyo alimentation. »

Une première étude du marché leur a confirmé que 60 % de la nourriture au Canada est jetée par l'industrie alimentaire et les restaurants. De plus, cette analyse leur a prouvé l'absence de fruits lyophilisés québécois de bonne qualité.

Une deuxième étude leur démontra que Sainte-Anne-des-Lacs était une municipalité en expansion, endroit idéal pour y établir leur commerce.

Alex raconte le tournant qui s'en suivit : « Avant, nous étions à Sainte-Adèle et nous avions besoin d'un local. Le Café-Bistro Sainte-Anne nous donnait un point de vente pour nos produits, un super endroit pour offrir des repas ainsi qu'un local pour opérationnaliser nos machines pour la lyophilisation. Ici, on a le meilleur des deux mondes ».

Zakary tient à rajouter ce qui a changé : « Jamais on aurait pris de

l'expansion avec Lyo si on n'avait pas eu l'incroyable chance d'être les suivants de Lyne et Denis qui ont tenu leur boutique boulangerie pendant un peu plus de neuf ans ».

La lyophilisation, une deuxième passion

Présentement, il n'existe aucune formation en lyophilisation. Des cours en réfrigération ou des études en chimie auraient pu les former, mais étant autodidactes, des recherches, sur Internet, leur ont permis d'acquérir les connaissances suffisantes pour démarrer leur entreprise.

« La lyophilisation consiste en une déshydratation complète des aliments. On parle ici du retrait de l'eau d'un produit à l'aide de la surgélation qui est le changement d'état d'un corps de l'état solide à l'état gazeux puis en sublimant la glace directement en vapeur d'eau », explique Alex.

Pour les besoins d'une meilleure compréhension, un complément d'information fut nécessaire : « Cette technique permet de conserver à la fois le volume, l'aspect et les propriétés du produit traité. Notre lyophilisateur, qui provient de l'Utah, accélère le processus. »

Cette méthode, selon eux, ne provoque pas la dénaturalisation des molécules. Les aliments obtenus sont totalement secs et d'une grande qualité nutritive. De plus, la saveur des fruits lyophilisés est conservée à 96 % et se conservera environ cinq ans dans cet état.

« Nous n'avons pas de brevet. Nous ne sommes pas les premiers à avoir essayé cette technologie au Québec, mais nous sommes les premiers à avoir réussi. La solution, je l'ai dans mes mains, car les fruits, je les paie vraiment moins cher », raconte Zakary.

Comme tous jeunes entrepreneurs, ils sont confrontés à différents obstacles : un manque d'espace pour une salle de réfrigération et de congélation, une demande de plus en plus

forte de leurs produits (beau problème) puisqu'ils ont finalisé 100 % de leur production en quatre mois et l'obtention de produits de seconde qualité.

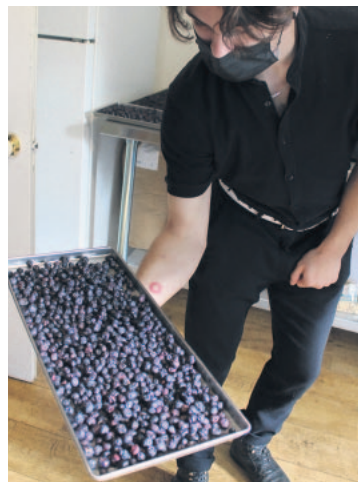
Pendant trois mois, ils ont contacté des points de distribution de grandes surfaces. La réponse était tout autre que celle attendue : « On ne vend pas de fruits de catégorie B, seulement de catégorie A ». Un seul fournisseur a, finalement, répondu à leur demande.

Une formation de gestionnaire MAPAQ, suivie par Zakary Lavigne, permet à Lyo alimentation de répondre aux exigences ministérielles en matière de salubrité et d'étiquetage ce qui est d'importance pour eux.

Partage du marché, réussite assurée

« Nous n'avons qu'un seul compétiteur au Québec. Il fait des repas. Nous sommes les seuls à vendre des fruits typiquement québécois comme les pommes de Mirabel et les fraises de l'Île d'Orléans », de confirmer Alex.

Ils ne veulent pas être en compétition, mais plutôt partager le marché, particulièrement à Sainte-Anne-des-Lacs. Ils ont donc proposé leurs fruits lyophilisés aux propriétaires du Radis



Zakary Lavigne montre un plateau de bleuets lyophilisés qu'il utilise dans la fabrication des smoothies qu'il offre à ses clients du Café-Bistro Sainte-Anne



Alex Cayouette et Zakary Lavigne, deux jeunes entrepreneurs, sont fiers de présenter leurs produits dans leur local du Café-Bistro Sainte-Anne.

fumé qui en agrémentent leurs cocktails. En contrepartie, le Café-Bistro Sainte-Anne est un point de vente de produits autres provenant de compagnies locales qui ont les mêmes valeurs qu'eux.

L'avenir est devant eux. Des idées, des projets, ils en ont plein la tête notamment, devenir un organisme de bienfaisance (OB) et, pour Alex, un petit rêve personnel, obtenir son diplôme de maître vinaigrier.

ABATTAGE émondage
MB STIHL[®]
Pour un service professionnel & garanti
Assurance complète

15 ans d'expérience

- Abattage - Émondage
- Déneigement de toiture
- Déboisement : terrains et chemins
- Service de déchetage - Prix compétitifs

Mario Binette, propriétaire
450-712-7728

arezone
COIFFURE

Coiffure Esthétique Pédicure Manucure
Pose d'ongles Extensions capillaires

Bienvenue aux nouveaux résidents !

INOA L'ORÉAL PARIS

2645, Curé Labelle, suite 103, Prévost
450.224.5738

Vicky Lefebvre, prop.



Maintenant disponible

Coin Lac Echo et Route 333

Entrepôts intérieur / extérieur, avec ou sans porte de Garage

Espaces de 40 à 300 pi² Espaces de pi.car.
Chauffage radiant, caméra de surveillance et bien plus.

Information: info@sodevimmobilier.ca