

BLEUET NORDIC INC.

UN AVENIR ET UN NOUVEAU SAVOIR-FAIRE DANS LA SURTRANSFORMATION DU BLEUET SAUVAGE



Des années de recherche et d'expérimentation afin de créer une recette parfaitement adaptée à la déshydratation du bleuet... Enfin, la lumière au bout du tunnel : la conception et la mise en place d'une usine conçue à cet effet. Bleuet Nordic Inc. est né. M. Mario Buissière, en partenariat étroit avec l'entreprise Bleuets Mistassini, sont les auteurs de cette réalisation. Une entreprise audacieuse et avant-gardiste qui, grâce à sa technologie, est en mesure d'affronter les variations du climat et des récoltes en s'adonnant à longueur d'année à la dessiccation des bleuets congelés.

Le directeur général, M. Mario Bussière est l'un des deux actionnaires de l'entreprise Bleuets Nordic Inc. Il vient d'une famille originaire de Normandin, renommée pour son travail dans le secteur agricole de la région. Après avoir poursuivi des études en économie et en finances, M. Buissière poursuit l'oeuvre de son père en empruntant la route de l'innovation. Son précieux partenaire, comme d'ailleurs il ne manque jamais de le mentionner, apporte une contribution majeure à l'implantation de l'entreprise. C'est ainsi que par une communauté d'idées et de solidarité, ils ont de pair décidé de se lancer dans une action concertée afin de contribuer à diversifier l'économie régionale. « Nous avons chez nous suffisamment de ressources et de créativité pour transformer nos produits locaux, leur donner une valeur ajoutée et leur conférer une marque de prestige partout dans le monde ».

Le bleuet déshydraté créé par cette jeune entreprise ne contient aucun pesticide et peut être conservé en tout temps à la température de la pièce, tout en conservant sa qualité et ses propriétés nutritives. Le produit attire un marché de plus en plus florissant en raison de l'engouement des consommateurs pour ce type de fruits aux propriétés antioxydantes. On retrouve ce type de bleuet en sachets et dans la fabrication de céréales, de barres tendres, de viennoiseries et de pâtisseries diverses.

L'expertise de Bleuets Mistassini a largement contribué à la mise en place de la nouvelle entreprise. D'abord, pour ses connaissances avancées en matière de transformation de bleuets congelés, la fabrication d'équipements spécialisés, son accès au marché dans plus de vingt pays (aux États-Unis, en Europe et en Asie) et enfin pour sa stratégie de commercialisation.

Les deux usines Bleuets Mistassini et Bleuet Nordic Inc. sont d'ailleurs situées à proximité l'une de l'autre, ce qui élimine en grande partie les coûts de transport de la matière première. La communication entre le personnel des deux entreprises s'en trouve aussi favorisée.

Pour réussir à atteindre son objectif, Bleuet Nordic Inc. a eu besoin d'un investissement de plus de 4,5 M \$. Les deux paliers de gouvernement fédéral et provincial y ont contribué sous forme de prêts. Filaction et Fondaction, de plus en plus présents et actifs dans le développement économique des régions, ont investi près de un million de dollars dans le projet.

Autrefois dépendante de l'industrie forestière et métallurgique, l'économie du Saguenay-Lac- Saint-Jean prend des allures de créatrices d'emplois dans des domaines inexplorés, témoignant une fois de plus de sa capacité à innover et à inventer.

