

# Six crèmes glacées sans traces de noix pour ses 50 ans

Laiterie Chagnon de Waterloo se frotte aux grands de l'industrie laitière

MARIE-FRANCE LÉTOURNEAU

*La Voix de l'Est*

■ WATERLOO — La Laiterie Chagnon de Waterloo a décidé de marquer un grand coup pour fêter son 50<sup>e</sup> anniversaire. Elle s'est lancée dans la fabrication de six crèmes glacées sans traces de noix ni d'arachides. Une décision qui porte déjà des fruits: les produits glacés de la laiterie familiale se retrouveront à Montréal.

«Un distributeur a été intéressé par nos produits sans noix et va les distribuer sur l'île de Montréal. Ça nous permet d'élargir notre territoire», se réjouit Jessica Chagnon, responsable de la qualité, de l'environnement ainsi que de la recherche et du développement au sein de la PME de 40 employés.

Un pas de plus qui est loin d'être banal pour cette laiterie dont le territoire s'étend sur la Rive-Sud et l'Estrie, alors que les gros joueurs (Natre, Parmalat et Saputo) dominent le marché. En Montérégie, la Laiterie Chagnon occuperait 30 % du marché du lait.

La commercialisation de ces nouveaux produits est d'ailleurs une façon pour la Laiterie Chagnon de dire qu'elle est encore capable d'innover. «On n'est pas en train de disparaître», lance Jessica Chagnon.

## CONTRÔLE SERRÉ

C'est parce que les allergies aux noix sont de plus en plus «contraignantes» que l'entreprise, qui traite 40 000 litres de lait par jour, a décidé d'aller au devant des besoins.

«Nous avons beaucoup d'hôpitaux, de garderies et d'écoles parmi nos clients. C'est un service de plus qu'on voulait leur offrir. Et on pense qu'il va y avoir de plus en plus de contrôle dans les années à venir. L'Association québécoise des allergies alimentaires, par exemple, veut émettre un programme de certification et d'inspection des usines», indique Jessica Chagnon.

Mais la production des saveurs vanille, vanille-framboise, caramel écossais, chocolat, fruits mélangés et fraise, toutes certifiées sans traces de noix, ne s'est pas effectuée du jour au lendemain. Chacune des étapes de production a dû être revue, analysée et corrigée.

Par exemple, la laiterie exige dorénavant une certification (sans traces de noix) de ses fournisseurs pour ses matières premières, comme le caramel. «On les teste quand même en arrivant. Le mélange est aussi supervisé et testé», explique Jessica Chagnon.

Détail important: les employés ont dû être formés pour réviser les procédures d'emballage où les manipulations sont nombreuses. Question

d'éviter tout risque de contamination, la production des saveurs érable et noix ainsi que délice royal a été confiée en sous-traitance, donc à l'extérieur de l'usine.

## SE BATTRE

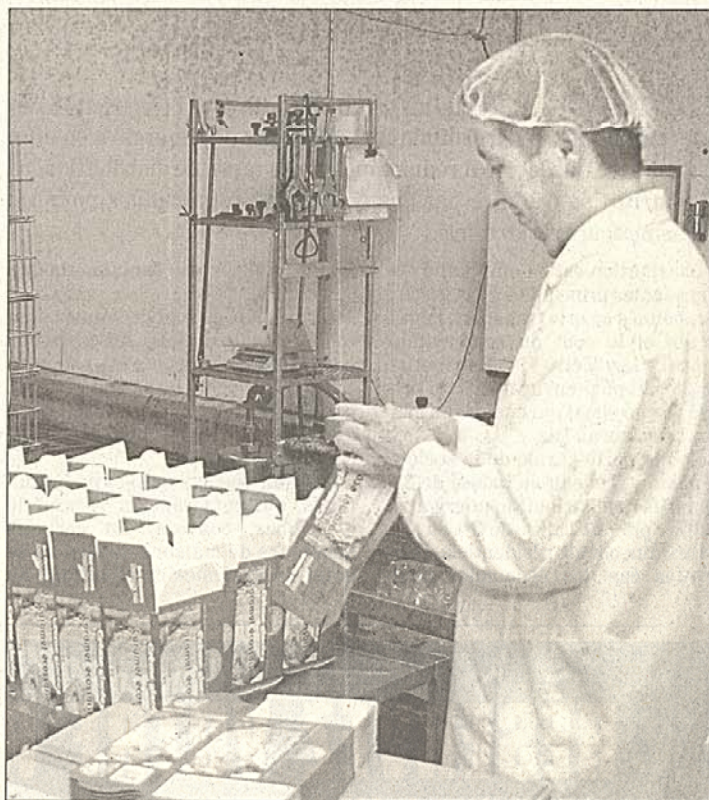
Ce projet, qui a bouleversé des habitudes et des procédés bien ancrés, s'est révélé le premier de recherche et développement de Jessica Chagnon, 24 ans.

«Ça n'a pas été facile, mais on a communiqué et on s'est expliqué. Les employés comprennent l'enjeu. Souvent, ils ont quelqu'un dans leur famille qui a des allergies», note-t-elle.

Au Québec, seule la crème glacée Lambert offrirait déjà deux saveurs sans traces de noix ni d'arachides. De son côté, la Laiterie Chagnon a fait coïncider le lancement de ses nouveaux produits, fabriqués à partir de crème fraîche, avec la sortie d'un nouveau contenant de deux litres.

Lundi, la PME familiale présentera aux médias ses saveurs sans traces de noix dans un restaurant de Boucherville, où le président Denis Chagnon a aussi été appelé à prononcer une conférence.

Selon Jessica Chagnon, fille de Denis Chagnon et représentante de la troisième génération à œuvrer dans l'entreprise, la partie n'est cependant jamais gagnée d'avance. «On a notre place dans les épiceries, mais il faut se battre pour la garder car les autres joueurs ont des ressources», conclut-elle.



LA VOIX DE L'EST, ALAIN DI

Les employés de la Laiterie Chagnon ont dû être formés pour réviser les procédures d'emballage des produits glacés sans trace de noix.

## 50 bougies sans traces de noix

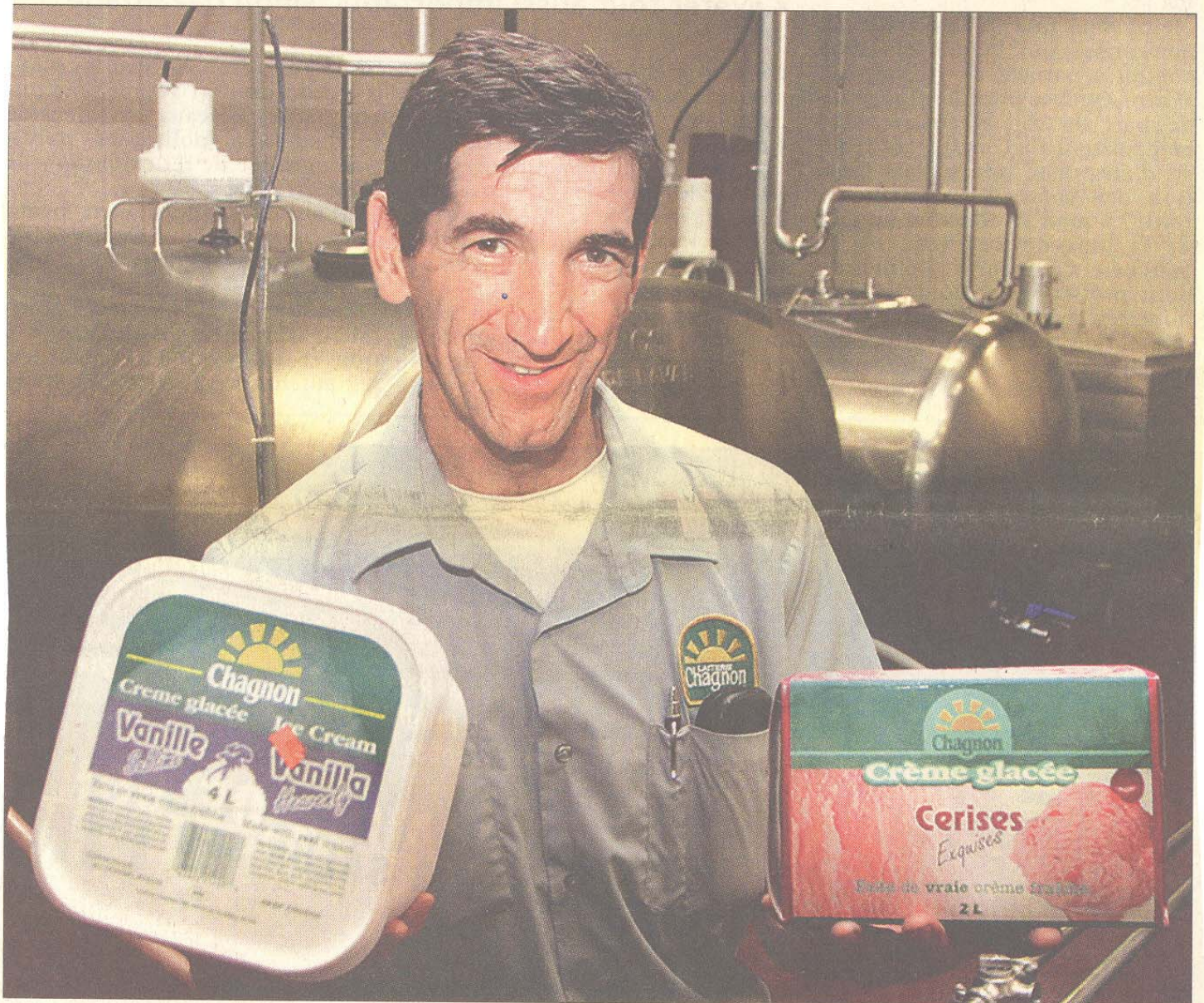


PHOTO STÉPHANE CHAMPAGNE, COLLABORATION SPÉCIALE

La Laiterie Chagnon de Waterloo a décidé de marquer un grand coup pour fêter son 50<sup>e</sup> anniversaire. Elle s'est lancée dans la fabrication de six crèmes glacées sans traces de noix ni d'arachides. Aujourd'hui, la PME familiale présentera aux médias ses parfums sans traces de noix dans un restaurant de Boucherville, où le président Denis Chagnon (notre photo) a aussi été appelé à prononcer une conférence.