

La Laiterie Chagnon : Innovatrice... depuis plus de 50 ans !

Dans le cadre de son 50^e anniversaire, la Laiterie Chagnon lançait, le 27 septembre 2004, six variétés de crème glacée sans trace de noix ni d'arachides. L'entreprise familiale, qui travaillait à ce projet depuis deux ans, est le seul fabricant québécois à offrir ce type de produit. Grâce, entre autres, aux programmes gouvernementaux consacrés à la recherche et au développement, elle a pu investir quelque 200 000 \$ à l'élaboration de ce projet.

Ce n'est d'ailleurs pas le fruit du hasard si la Laiterie Chagnon a choisi de s'approprier ce créneau. Elle s'est tournée vers une spécialité qui intéressait moins les grandes entreprises, question d'assurer une meilleure viabilité à son produit. Depuis son lancement, le succès de cette crème glacée prouve que l'entreprise a eu raison de se consacrer à son développement. En effet, cette crème glacée sans trace de noix ni d'arachides a connu une augmentation de ses ventes de 10 % par année. Et, mieux encore, la performance se poursuit depuis deux ans. À souligner d'ailleurs que deux emplois, en mise en marché et en contrôle de la qualité, ont été créés suite au lancement de ce nouveau produit. Dans un autre ordre d'idées, soulignons que l'entreprise accorde une grande importance à la gestion de l'environnement. Elle fait partie du Conseil des industriels laitiers du Québec, un organisme très actif dans la collecte sélective.

« Le projet a été mis en œuvre en raison de l'augmentation des allergies alimentaires, entre autres chez les jeunes. Cette situation contraint grandement les garderies, les écoles, les hôpitaux qui font partie de notre clientèle », explique Mme Jessica Chagnon, responsable de la recherche et du développement à la Laiterie Chagnon. Cette dernière ajoute que l'entreprise approvisionne presque tous les centres hospitaliers de la Rive-Sud et des Cantons-de-l'Est ainsi que de nombreux complexes hôteliers en plus d'une importante clientèle institutionnelle. C'est donc avec cette innovation marquante, qui est à l'origine d'une expansion du territoire dans la région du Grand Montréal et en Gaspésie, que la laiterie entamait en 2004, un autre demi-siècle.



M. Denis Chagnon

Mais ce n'est pas d'aujourd'hui que l'innovation est au cœur du développement et de la croissance de la laiterie. Les frères Denis et Luc Chagnon, respectivement président et vice-président et associés dans l'entreprise depuis 1984, ont investi, en 1989, 3M \$ pour tripler sa superficie, renforcer la présence de la laiterie sur le marché et multiplier son chiffre d'affaires. Aujourd'hui encore, les efforts et les investissements sont nombreux afin de faciliter la tâche à l'équipe et d'assurer qualité et stabilité au produit. Ainsi, la proximité de la matière première, une attention particulière à ne pas dénaturer le lait, une énergie concentrée sur les opérations, le remplacement d'une technologie utilisée à sa pleine capacité par une technologie de fine pointe, la remise à jour du système de pasteurisation et la récente acquisition d'un automate pour le système de nettoyage en place (NEP) font partie des actions posées pour contribuer à la croissance de la laiterie.

L'entreprise et son équipe polyvalente et expérimentée d'une quarantaine d'employés, formés à la tâche d'une façon continue, transforment près de 7 millions de litres de lait par année. Tout comme leur père Jacques Chagnon, décédé en 1996, les propriétaires misent toujours sur les valeurs sûres que sont le respect des traditions de fabrication, l'authenticité du goût des produits, la qualité exceptionnelle du service à la clientèle pour assurer le développement de l'entreprise et envisager avec confiance les défis du monde agro-alimentaire de demain.

O'Berge du Pignon, un gîte où il fait bon séjourner

C'est en 1997 que les promoteurs, Colette Bélanger et Richard Brien, font l'acquisition de cette superbe maison victorienne datant de 1910 en plein cœur de la ville de Waterloo. D'abord pour y tenir un salon de coiffure, puisque Mme Colette Bélanger est coiffeuse de profession, mais aussi avec un vieux rêve d'y tenir un jour un B&B puisque les deux promoteurs sont des passionnés de la vie qui aiment recevoir et rencontrer des gens.

Puis, de fil en aiguille, le rêve se concrétise beaucoup plus vite que prévu. Ainsi, cinq ans après avoir fait l'acquisition de la maison, le salon de coiffure est démenagé au 5159 de la rue Foster à Waterloo et la maison est transformée pour accueillir les touristes de passage. En 2003, c'est donc quatre chambres douillettes au décor raffiné et confortable qui sont offertes à la clientèle de passage, généralement le couple qui visite soit de la famille, la région ou encore qui vient profiter des merveilleuses pistes cyclables de la région. Pour pallier à la basse saison, l'entreprise loue quelques chambres à la semaine à des travailleurs de passage.

À l'O'Berge du Pignon, tout est mis en place pour satisfaire le client et lui procurer une expérience agréable. Comme dans tous les gîtes, le petit déjeuner complet y est servi; celui-ci est santé et fait de produits locaux. Puisqu'une grande partie de sa clientèle est composée de cyclistes, Mme

Bélanger se fait un devoir de bien nourrir ceux-ci avec des aliments exempts de sucre composé. À titre d'exemple, le pain est fait de graines de lin et seulement le sucre d'érable est utilisé. Il faut aussi dire que du côté approvisionnement, l'entreprise n'a aucun problème, puisque M. Richard Brien est également propriétaire de l'entreprise familiale Brien Produits Fins d'érable.



Colette Bélanger et Richard Brien

En plus des petits déjeuners, plusieurs forfaits sont offerts aux clients; le forfait Golf, le forfait Romantique et Gâterie, comprenant un souper 5 services au gîte en plus du déjeuner, le forfait Spa, suite à une entente avec le SPA des Chutes de Bolton et finalement, le forfait Vélo qui comprend, en plus, un goûter à apporter pour la balade en vélo.

Pour se faire connaître, en plus d'avoir son site web; www.obergedupignon.com, outil incontournable de promotion et de réservation, l'entreprise est membre de plusieurs associations et regroupements, tels la Fédération des Agritours, Gîtes Canada, le Guide touristique des Cantons de l'Est et l'Association des Gîtes touristiques de Granby-Bromont et région. Mais ce qui démarque l'entreprise est son accréditation « Bienvenue Cyclistes ». Cette accréditation, donnée par le Vélo Québec Association, exige de ses membres d'être équipés pour accueillir les cyclistes et leur vélo, soit de posséder une remise pour y ranger les vélos et un mini-atelier pour des réparations mineures en plus d'offrir des repas soutenant aux cyclistes.

Parlant de repas, les promoteurs, pour les prochaines années, ont l'intention d'agrandir la salle à manger et la cuisine puisqu'ils ont l'intention d'offrir sur une base régulière à leur clientèle, en plus du déjeuner, le souper cinq services. Un service de plus en plus en demande de leur clientèle qui, au fil des années, s'est fidélisée et revient annuellement. Pour les promoteurs, des entrepreneurs de longue date, ce n'est qu'un défi de plus à relever avec plaisir car ils considèrent leurs clients comme de la visite, rien de moins !

Gala des Prix Distinction 2007

3 novembre 2007, 18 h
au Château Bromont, animé par Yves Pronovost

La vie
en Rose



En spectacle : Steffie Shock

Billet au coût de 150\$ par personne

Réservez tôt :
450 372-6100

Partenaires associés



Raymond Chabot Grant Thornton
Raymond Chabot Ressources Humaines inc.

