

# Au bout de ses rêves

Bruny Surin

Page 23



Les travaux commencent

# Passerelle pour cyclistes

Page 3

Photo : Courtoisie

Dolbeau-Mistassini, le mercredi 4 mars 2009

# LE POINT

DOLBEAU  
MISTASSINI

QUEBECOR

Saint-Méthode à Saint-Ludger-de-Milot incluant La Doré • 13 714 COPIES • 34<sup>e</sup> ANNÉE – N°22 • 24 PAGES

## L'entreprise Opti Bleu s'attaque au marché régional

# La vie en bleu

Page 4



# Opti Bleu commercialise son jus de bleuet

## Transformation de bleuets sauvages

Denis HUDON • [denis.hudon@hebdosquebecor.com](mailto:denis.hudon@hebdosquebecor.com)

L'entreprise Opti Bleu de Dolbeau-Mistassini qui se spécialise dans la transformation de bleuets sauvages du Lac-Saint-Jean franchit une première étape de commercialisation avec succès.

Lentement mais sûrement, les copropriétaires Denis Labbé et Guylaine Lalancette sondent le marché régional et visent maintenant l'ajout d'autres marchés dans un avenir rapproché.

L'entreprise sise sur le boulevard Vézina a démarré modestement afin de s'assurer de la qualité de son produit, du jus de bleuet 100 % pur et naturel, sans eau, sans sucre et sans agents de conservation. C'est en 2004 que l'idée de transformer notre petit fruit régional germe dans la tête de Guylaine Lalancette, une infirmière de profession. Préoccupée par les bienfaits de produits sur la santé, elle élabore avec son conjoint un projet de transformation du bleuet sauvage en un produit de haute qualité.

Après plusieurs essais et tentatives, les deux entrepreneurs arrivent à un niveau de qualité plus que satisfaisant. Ils font faire des études et des analyses de leur produit par des firmes spécialisées et les résultats sont plus que positifs.

### Un produit à point

« On est vraiment arrivé à un produit comme on le souhaite. Notre jus goûte vraiment le bleuet, il a vraiment bon goût », dit Guylaine Lalancette, directrice générale d'Opti Bleu. Selon l'étude de marché réalisée par Mme Marianne Laroche, de l'Université de Sherbrooke, au printemps 2007, le jus de l'entreprise Opti Bleu Inc. semble très apprécié de la part des consommateurs québécois. Il se classe effectivement au premier rang parmi toutes les marques de jus de bleuet testées et, selon l'étude, le jus de bleuet semble près d'un jus parfait en ce qui a trait à plusieurs attributs, c'est-à-dire le goût, la couleur, l'odeur, etc.

Et pour cause, le jus fabriqué par Opti Bleu à partir de notre bleuet sauvage contient une livre de bleuet par bouteille. L'entreprise vient de franchir l'étape de prétest du produit, la encore très concluant. Le jus de bleuet d'Opti Bleu qu'on retrouve sous la marque de commerce *L'Effet bleu* est disponible en bouteilles de 200ml et 500ml. Opti Bleu commercialise aussi une poudre de bleuet en format de 30 grammes. La poudre de bleuet est encore plus riche en antioxydants.

### 5 000 bouteilles par semaine

Déjà ces produits se retrouvent sur les tablettes de la plupart des épiceries de la région : Métro, IGA, Provigo, Maison Gourmande dans le Haut du Lac, mais également à Alma, Roberval, Saint-Félicien, chez Corneau et Cantin à Saguenay, etc. Trois employés travaillent présentement, à temps partiel, pour la transformation du bleuet en jus Opti Bleu. Les propriétaires visent une production à court terme d'environ 5 000 bouteilles par semaine et plus selon le

développement du marché pour ce produit. « Pour commencer notre production, nous essayerons d'atteindre un niveau de transformation de 50 000 livres de bleuets cette année. Selon la réponse du marché, nous augmenterons graduellement notre niveau de transformation », précise Guylaine Lalancette. Pour en arriver là où ils en sont aujourd'hui, Guylaine Lalancette rappelle tout le chemin parcouru. « Nous avons travaillé très fort. Les seules limites que nous nous imposons, ce sont celles que nous nous donnons. Au fil du temps, nous partageons des compétences », dit encore Guylaine Lalancette.

### Deux usines de congélation

Opti Bleu a d'abord présenté un plan d'affaires pour lancer du bon pied sa petite entreprise. Pour réaliser ce projet, elle a fait affaire avec le CLD Maria-Chapelaine. C'est le commissaire industriel Ghislain Tremblay qui a accompagné les propriétaires. « Nous avons été solidement appuyés dans notre démarche par M. Tremblay. Il a fait un travail formidable d'accompagnement », dit encore Mme Lalancette. Il y a eu aussi le soutien de la SADC Maria-Chapelaine.

Opti Bleu s'alimente en bleuets aux deux usines de congélation de Dolbeau-Mistassini. « Étant infirmière de profession, la santé des gens a toujours été une priorité pour moi. En 2004, je me suis mise à transformer le bleuet. L'idée de base était de développer un produit du bleuet qui permettrait de consommer ce petit fruit à l'année. Nous pouvons dire mission accomplie. Nous sommes fiers de présenter aux consommateurs un jus de bleuet pur et naturel, que le jus du fruit », conclut Guylaine Lalancette.

Opti Bleu entend veut d'abord s'assurer d'une base solide sur le marché régional pour ensuite conquérir d'autres marchés à l'extérieur de la région.



Photo : Courtoisie

Le jus de bleuet *L'Effet bleu* en formats de 500 ml et 200 ml et la poudre de bleuet en format 30 g