



## Novidev bénéficie de la pasteurisation à froid

**SAINTE-ANNE-DE-LA-POCATIÈRE** – Novidev Santé Active, fabricant du premier Fruit à boire Anti + bleuets, s'est installée récemment dans l'incubateur du Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ). Pourquoi? Pour bénéficier d'un tout nouvel équipement qui permet de pasteuriser des produits à froid. Ils gardent ainsi toutes leurs propriétés.

MAURICE GAGNON



*Le président de Novidev, Thierry Houillon, et le ministre Denis Lebel ont assisté à une démonstration du procédé de pasteurisation à froid utilisant de très hautes pressions*

Le Centre a investi 1,2 M\$ pour l'achat de ce système de pasteurisation à la fine pointe de la technologie, dont 85 % provient de Développement économique Canada. Le ministre fédéral Denis Lebel en a fait l'annonce jeudi dernier, à Sainte-Anne-de-la-Pocatière.

Lors d'une démonstration, le directeur des opérations à l'incubateur, Martin Létourneau, a expliqué que « la technologie permet de pasteuriser des produits alimentaires sans

faire usage de chaleur. » En plus de prolonger leur durée de vie, le procédé préserve leurs ingrédients actifs.

Vice-président du CDBQ, Sylvain Lévesque a souligné la volonté du centre d'offrir à ses clients des locaux et des équipements modernes et polyvalents. Le directeur général, Michel Garon, croit que l'acquisition de ce nouvel appareil permettra au CDBQ « d'élargir son offre de services aux entreprises innovantes. » Il prévoit d'ailleurs

organiser des cliniques technologiques à leur intention.

### Novidev Santé Active

L'implantation d'un tel équipement est à l'origine de l'installation de Novidev Santé Active dans les locaux de l'incubateur du CDBQ. Son président, Thierry Houillon, y a lancé la première saveur de sa gamme de fruits à boire Anti+. En plus d'être savoureux, le produit fabriqué essentiellement avec des bleuets sauvages du Lac-Saint-Jean, possède une forte teneur en anthocyanes, les composés bioactifs antioxydants présents dans les bleuets. « Il ne contient rien d'autre que le fruit », insiste monsieur Houillon.

Français d'origine, Thierry Houillon vit au Québec depuis 1994. Il a été président de Danone Canada de 1994 à 2001. Pourquoi a-t-il choisi d'implanter son entreprise dans la région? « À cause de la machine qui a

été dévoilée aujourd'hui », lance-t-il d'emblée. Mais aussi pour l'accueil que le CDBQ et autres partenaires ont fait à son projet. Novidev bénéficie d'un prêt d'investissement du gouvernement du Québec de 450 000 \$, annoncé par le député Norbert Morin.

### Grenade et canneberge

Sur le marché depuis un mois, Anti+ bleuets a reçu des consommateurs « une réponse qui dépasse nos espérances », dit monsieur Houillon. En septembre, s'ajoutera la saveur de grenade et d'ici le début de 2013, celle de canneberge. Le président vise le marché des magasins d'aliments naturels et des supermarchés. Après le Québec, il souhaite conquérir les autres provinces canadiennes, les États-Unis et l'Europe.

L'entreprise compte cinq emplois. Monsieur Houillon compte porter ce nombre à neuf d'ici la fin de l'année et éventuellement à douze.



*Martin Létourneau lors de la démonstration*