

Du 6 Juillet 2012 au 6 Juillet 2012

Le CDBQ pasteurise à froid



Par 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

Photo: Maurice Gagnon

SAINTE-ANNE-DE-LA-POCATIÈRE – Le Centre de développement bioalimentaire du Québec a acquis un nouvel équipement qui lui permet de pasteuriser des produits à froid. Ils gardent ainsi toutes leurs propriétés.

Le Centre a investi 1,2 M\$ pour l'achat de ce système de pascalisation 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 la durée de vie des produits, le procédé préserve leurs ingrédients actifs.

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.



Photo: Maurice Gagnon

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.



Martin Létourneau lors de la démonstration

Photo: Maurice Gagnon

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.