



Puratos répond à la demande des consommateurs canadiens

Peu de consommateurs connaissent le nom de Puratos, mais les produits de cette société sont



pourtant consommés régulièrement dans le monde entier. Puratos est une multinationale belge, premier producteur mondial de mélanges et d'ingrédients pour les industries de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat. Au Canada, la société a ouvert de nouvelles installations près de Toronto. Elle met au point des recettes et des techniques culinaires qui tiennent les papilles gustatives des consommateurs et dynamisent le chiffre d'affaires des sociétés alimentaires de tout le pays.

Fondée à Bruxelles en 1919, Puratos emploie actuellement plus de 5 500 personnes dans des dizaines de sites dans plus de 50 pays. Puratos a ouvert son premier centre de fabrication au Canada à l'extérieur de Toronto à la fin des années 1980. En 2006, la société a emménagé dans des installations de plus de 75 400 pi² d'une valeur de 50 millions de dollars à Mississauga, en Ontario. En 2009, elle prévoit construire un nouveau silo pour accroître son espace de stockage.

« Nous avons pris de l'expansion au Canada pour plusieurs raisons.

Fort de 30 millions de consommateurs, le marché canadien est lucratif et bien établi. Le pays produit bon nombre des matières premières qui entrent dans la composition de nos mélanges, comme des céréales de première qualité. Notre activité dépend également d'un accès à un réseau de transport fiable, et celui du Canada est de tout premier ordre », a expliqué M. Benoit Keppenne, directeur général de Puratos Canada inc.

L'usine canadienne de Puratos est idéalement située pour tirer parti de ces avantages. Elle est en effet établie à quelques minutes seulement de grandes autoroutes, de voies de chemin de fer et d'un aéroport international. La majeure partie des plus gros clients de Puratos, qui sont des sociétés qui fournissent les chaînes de supermarchés en denrées alimentaires, sont également à proximité.

Solutions pour l'industrie alimentaire

En 2007, le chiffre d'affaires mondial de Puratos a dépassé 1,4 milliard de dollars. La réussite de la société repose sur un modèle d'affaires remarquable, selon M. Keppenne.

« Outre la vente de mélanges et d'ingrédients, la recherche de solutions est au cœur de nos activités. Nous mettons au point des produits qui permettent aux

entreprises alimentaires de réaliser d'excellents résultats en étudiant les goûts des consommateurs et les installations de production de nos clients. Nous travaillons en étroite collaboration avec des boulangers, des pâtisseries et des chocolatiers industriels et artisanaux pour les aider à s'adapter à l'évolution de la demande des consommateurs », a-t-il raconté.

La modeste baguette est un bon exemple : il y a dix ans, les Canadiens qui voulaient déguster une baguette fraîche et savoureuse n'avaient pas d'autre choix que de se rendre dans une boulangerie indépendante ou un magasin d'alimentation spécialisée. Certaines chaînes de supermarchés cuisaient des baguettes, mais peu d'entre elles réussissaient à en tirer un profit.



Benoit Keppenne

« Le marché de la baguette pose des problèmes décourageants. La baguette perd rapidement sa fraîcheur et doit donc être rapidement vendue après cuisson. En plus, la demande est instable : un supermarché peut vendre 200 baguettes un jour et seulement 50 le

lendemain. Il est presque impossible pour une boulangerie de supermarché de produire l'exacte quantité de baguettes de bonne qualité au bon moment », a-t-il argué.

Puratos a trouvé une solution à ce problème : une technique et une recette qui permettent de produire une grande quantité de



baguettes dans un fournil central, où elles sont réfrigérées rapidement puis expédiées aux supermarchés, où elles sont réchauffées sur place. Cette technique redonne à la baguette cette fraîcheur croustiillante qui la rend si irrésistible et permet aux supermarchés de s'adapter rapidement à l'évolution de la demande. Aujourd'hui, les Canadiens achètent chaque jour des milliers de baguettes réfrigérées et réchauffées dans les supermarchés selon cette méthode.

Prévoir l'évolution des goûts des consommateurs

« Les goûts et les préférences des consommateurs changent sans cesse. On consomme aujourd'hui des pains ethniques, comme la foccacia, la ciabatta et le pain naan, dans de nombreuses régions du Canada. Puratos décèle les tendances émergentes et aide ses clients à rester à l'avant-garde de ces tendances en mettant au point des recettes et des méthodes nouvelles », a-t-il précisé.

L'innovation est depuis longtemps une qualité prépondérante de Puratos. La société a commencé à utiliser des agents émulsifiants pour améliorer la consistance des produits de boulangerie dans les années 1950, des enzymes et du levain pour améliorer le goût de ses produits à la fin des années 1990, et des levures vivantes et instantanées sèches pour améliorer son efficacité dans les années 2000.

Il y a quelques années, Puratos a dévoilé sa plus récente innovation.

Sublimo Glaze, le premier agent de glaçage à prise à froid prêt à l'usage. Selon M. Keppenne, ce produit résout un problème épineux auquel étaient confrontés les chefs pâtisseries cherchant le moyen d'améliorer la saveur et la fraîcheur du nappage au fruit.

« Les agents de glaçage n'existaient que sous la forme de concentrés qu'il fallait diluer et chauffer avant de procéder au nappage de la pâtisserie et ensuite laisser refroidir. Ce procédé était long et parfois dangereux, car chaud, l'agent de nappage peut



Nouvelle équipe de gestion Puratos

provoquer des brûlures. Sublimo Glaze supprime ces étapes; il s'étale facilement et sèche rapidement », a-t-il expliqué.

En 2006, ce produit a remporté un prix d'innovation prestigieux dans son domaine; il continue de bien se vendre. En partenariat avec la société internationale de science nutritionnelle Fugeia, Puratos s'emploie maintenant à mettre au point la prochaine percée dans le

domaine alimentaire. Du pain et des produits de pâtisserie dotés de bienfaits digestifs. Les associés sont en train de mettre la dernière main à un moyen de produire des produits que le corps pourra digérer plus rapidement, en absorbant une quantité plus importante de fibres et de matières nutritives présentes dans les céréales comme le blé et le seigle.

« Il ne fait aucun doute que la demande de denrées saines et nutritives continue d'augmenter. Je suis sûr que ce projet de recherche va déboucher sur de nouvelles

recettes et de nouveaux mélanges qui permettront à nos clients de produire des produits de boulangerie plus sains », a-t-il affirmé.

La clé, bien sûr, est de répondre à la demande des consommateurs à la fois en matière de nutrition et de goût. Puratos effectue des études de marché régulièrement et demande aux consommateurs de goûter plusieurs produits et de commenter leurs propriétés. La société tient compte des résultats de ces études dans ses offres de

produits; les recettes diffèrent selon les régions et les pays.

« Pour nous, le goût est l'impératif clé. En vérité, même si un produit de boulangerie est plein d'ingrédients sains, peu de consommateurs l'achèteront si le goût n'y est pas. Pour nous, c'est un défi perpétuel », a-t-il conclu.

Pour en savoir plus sur les possibilités d'investissement au Canada, veuillez consulter www.investiraucanada.com