



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

LA BOULANGERIE ST-DONAT EN PLEINE DÉMARCHE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

L'objectif : Améliorer ses performances environnementales et économiques

Saint-Alphonse-Rodriguez, 20 novembre 2023 – En mode proactivité, la Boulangerie St-Donat est actuellement à la recherche de partenariats d'affaires et de perspectives de valorisation de ses résidus de production. Ayant entamé dans les dernières années un processus dans l'objectif de minimiser les rejets et les pertes en optimisant ses procédés, l'entreprise souhaite activement trouver des solutions pour remédier à la situation. Découvrez leur belle initiative, en collaboration avec le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière dans le cadre du déploiement de la symbiose alimentaire du projet Synergie Lanaudière porté par Lanaudière Économique et en partenariat avec la Société d'aide au développement des collectivités (SADC) Matawinie.

Une entreprise phare dans la région

En activité depuis 1924, la Boulangerie St-Donat est une entreprise de fabrication de pâtisserie établie dans la municipalité de Saint-Donat et compte à elle seule plus de 70 employés. Celle-ci se distingue par la diversité et la qualité de ses produits, mais aussi par la simplicité des ingrédients qui s'y retrouvent. Parmi les produits coups de cœur de l'entreprise : tartes, gâteaux, produits de l'érable, tourbillons au sucre à la crème, plus communément appelés « Pets de sœur » et toutes autres petites gâteries sous-jacentes. La Boulangerie fêtera, par ailleurs, son 100^e anniversaire dans tout juste quelques mois! Il s'agit là d'une belle fierté pour la région que de posséder une entreprise phare telle que la Boulangerie St-Donat sur son territoire. Pour en savoir plus : <https://boulangeriestdonat.com/>

Les retailles de production : un partenariat dans l'air ?

Innovante, proactive et allumée avec une conscience en développement durable en pleine croissance, l'entreprise souhaite réellement faire une différence en tentant de trouver des alternatives pour revaloriser les résidus de pâtes à tartes, notamment. La production de tartes génère une quantité importante de retailles de pâte. La Boulangerie a, au cours des dernières années, optimisé sa production afin de minimiser ses rejets, développé de nouveaux produits et investi pour automatiser ses procédés. Toutefois, une quantité importante de retailles permet de nourrir les animaux, mais pourrait être transformée en un autre sous-produit destiné à l'alimentation humaine. L'entreprise a donc entamé une démarche afin d'optimiser la circularité de ses produits, caractériser et quantifier ses rejets.

La Boulangerie St-Donat travaille actuellement à développer de nouveaux partenariats en vue de valoriser ses retailles et est présentement à la recherche de nouveaux débouchés.

Une démarche qui parle !

La Boulangerie vient d'ailleurs, grâce à l'appui du Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière et du projet Synergie Lanaudière, ainsi que de la SADC Matawinie via son programme Virage vert, de

réaliser une analyse plus poussée des coûts réels associés à la non-valorisation des rejets. Cette analyse des coûts de flux de matières (ACFM) a été réalisée par le Centre de transfert technologique en écologie industrielle (CTTEI), réputé pour son expertise en économie circulaire et en solutions de mise en valeur des matières résiduelles. Cette démarche leur a permis de connaître le coût réel des rejets durant la production, d'identifier les matières qui permettraient de réaliser des économies, et d'améliorer leur productivité et rentabilité. L'ACFM est un outil permettant à la fois d'identifier des opportunités d'accroissement des bénéfices tout en diminuant l'empreinte environnementale des organisations.

La Boulangerie travaille donc actuellement à aller encore plus loin en termes de réduction des rejets de production et d'emballage, et souhaite trouver de nouveaux débouchés pour les retailles de pâte à tarte et tourbillons, qui sont principalement composées de farine, saindoux et selon le cas de la garniture.

Toute entreprise intéressée à avoir plus de détail sur la composition exacte de la pâte ou encore avoir des échantillons pour les tester frais ou cuits dans leur production ou la formulation d'un nouveau produit, peut communiquer avec Gabrielle Duval, chargée de projets Synergie Lanaudière au gduval@cdbl.ca

AU SUJET DE SYNERGIE LANAUDIÈRE

Porté par Lanaudière Économique, Synergie Lanaudière offre un accompagnement aux entreprises et aux organisations qui souhaitent prendre le virage de l'économie circulaire pour notamment échanger des ressources entre elles, trouver des débouchés à leurs matières résiduelles, s'approvisionner localement à partir de matières recyclées et développer de nouveaux produits à valeur ajoutée à partir de sous-produits. Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière développe la symbiose alimentaire. Pour en savoir plus : <https://cdbl.ca/synergie-lanaudiere/>.

AU SUJET DU PROGRAMME VIRAGE VERT – SADC ET CAE DU QUÉBEC

Le programme vise à fournir des expertises externes spécialisées afin d'aider les entreprises ayant la volonté d'améliorer leur performance environnementale et économique à aller plus loin dans leur processus d'adoption de pratiques écoresponsables structurantes et d'implantation de technologies propres : www.matawinie.qc.ca/programme-virage-vert/

AU SUJET DU CTTÉI

Depuis 1999, le Centre de transfert technologique en écologie industrielle (CTTÉI) développe et partage une expertise inégalée en matière de mise en valeur des matières résiduelles. Il accroît la performance des entreprises et des collectivités par la recherche et le développement d'approches et de technologies innovantes, dont la communauté Synergie Québec fait partie. Le CTTÉI est affilié au Cégep de Sorel-Tracy. <http://www.cttei.com/>

-30-

Information :

Emmanuelle Lefebvre, conseillère en développement économique
SADC Matawinie | T. 450 883-0717, poste 224 | elefebvre@matawinie.qc.ca

