Puratos savoure sa réussite au Canada

Peu de consommateurs reconnaissent le nom Puratos, mais partout dans le monde, des gens mangent régulièrement de ses produits. Cette multinationale belge est le principal producteur international de mélanges et d'ingrédients pour les industries de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie. Au Canada, la société exploite une nouvelle installation près de Toronto, où elle met au point des recettes et des techniques qui réjouissent les papilles gustatives et aident des entreprises alimentaires de partout au pays à réaliser des bénéfices.

« Le pays produit une grande partie des ingrédients bruts, notamment des grains de qualité supérieure, que nous utilisons dans nos mélanges. Notre entreprise compte aussi sur l'accès à un réseau de transport fiable, et celui du Canada est de premier ordre. »

Benoît Keppenne, directeur général, Puratos Canada

Fondée à Bruxelles en 1919, Puratos emploie aujourd'hui plus de 5 500 personnes dans des dizaines d'installations réparties dans plus de 50 pays. C'est dans la région de Toronto que Puratos a choisi d'établir son premier centre de fabrication au Canada, vers la fin des années 1980. En 2006, la société a déménagé dans une installation de 7 000 mètres carrés d'une valeur de 50 millions de dollars, à Mississauga, en Ontario. En 2009, Puratos prévoit ajouter un autre silo à ses installations afin d'accroître sa capacité d'entreposage.

« Nous avons pris de l'expansion au Canada pour plusieurs raisons », explique Benoît Keppenne, directeur général de Puratos Canada. « Avec ses 30 millions d'habitants, le marché est lucratif et bien développé. Le pays produit une grande partie des ingrédients bruts, notamment des grains de qualité supérieure, que nous utilisons dans nos mélanges. Notre entreprise compte aussi sur l'accès à un réseau de transport fiable, et celui du Canada est de premier ordre. »

À quelques minutes à peine de grands axes routiers, de lignes ferroviaires et d'un aéroport international, l'emplacement de l'usine canadienne de Puratos convient parfaitement à la mise à profit de ces avantages. La plupart des principaux clients canadiens de la société, notamment les fournisseurs de produits alimentaires aux chaînes de supermarchés, se trouvent eux aussi à proximité. À leur tour, bon nombre de ces clients exportent leurs produits aux États-Unis, qui sont tout près également.

En 2007, le chiffre d'affaires mondial de Puratos a dépassé 1,4 milliard de dollars. D'après M. Keppenne, la réussite de la société repose sur un modèle d'entreprise remarquable. « Nous vendons des mélanges et des ingrédients, mais en fait, nous sommes un fournisseur de solutions », dit-il. « Nous développons des produits propres à aider les entreprises alimentaires à réussir en étudiant les goûts des consommateurs et les installations de production de nos clients. Nous travaillons en étroite collaboration avec des boulangers, des pâtissiers et des chocolatiers pour les aider à réagir à l'évolution de la demande des consommateurs. »

L'humble baguette en est un bon exemple. Il y a dix ans, les Canadiens qui voulaient des baguettes fraîches et savoureuses n'avaient guère d'autre choix que d'aller dans une boulangerie indépendante ou une épicerie fine. Quelques chaînes de supermarchés faisaient cuire des baguettes sur place, mais elles arrivaient rarement à en tirer un profit.

« La baguette est tout un défi », explique Benoît Keppenne. « Comme elle ne reste pas fraîche très longtemps, il faut la vendre peu de temps après la cuisson. Or la demande est très variable : le supermarché qui en vend 200 en une journée en vendra peut-être seulement 50 le lendemain. Il est quasi impossible pour la boulangerie d'un supermarché de produire le bon nombre de baguettes de qualité au bon moment. »

Puratos a trouvé une solution : une technique et une recette qui permettent de produire des baguettes en quantité industrielle dans un lieu central, de les congeler instantanément et de les expédier aux supermarchés, où elles sont réchauffées dans les fours existants. Ce procédé aide à rétablir la fraîcheur croustillante qui constitue le principal attrait de la baguette pour le consommateur, tout en permettant aux supermarchés de répondre rapidement à une demande changeante. Maintenant, les Canadiens achètent chaque jour des dizaines de milliers de baguettes précongelées et réchauffées dans les chaînes de supermarchés.

« Les goûts et préférences des consommateurs évoluent continuellement », de conclure M. Keppenne. « Les pains ethniques tels que la fougasse, la ciabatta et le naan sont maintenant des produits grand public dans plusieurs régions du Canada. Puratos décèle les nouvelles tendances et aide ses clients à les précéder en élaborant des recettes et des méthodes nouvelles. »