

Lanaudia Lessard : l'émergence d'une entreprise unique Producteur de la nourriture Les Délices Drassel



par **Jean Joubert**

Voir tous les articles de Jean Joubert

Article mis en ligne le 27 février 2010 à 14:34

Soyez le premier à commenter cet article

Saint-Jacques peut s'enorgueillir d'avoir en ses murs une entreprise familiale en pleine expansion. Produisant de la nourriture haut de gamme pour chien et chat, Lanaudia Lessard est en plus la seule conserverie du genre au Québec. Pierrette Chagnon et Jacques Lessard, les propriétaires de Lanaudia Lessard sont en train de changer la donne en faisant la démonstration qu'une PME et son produit peuvent rivaliser avec les grandes entreprises en proposant un produit haut de gamme pour chien et chat. Leur produit, la nourriture Les Délices Drassel, est

l'aboutissement de plus de 30 ans de travail et de recherches. À l'origine, éleveur de vison, Jacques Lessard oriente ses recherches vers la création de nourriture pour chien et chat. De fil en aiguille, l'entreprise développe une expertise et des recettes qui font l'envie des « grands ». D'ailleurs, des marques aussi connues que Alpo, Iam, Purina, etc. sont des clients de l'entreprise de Saint-Jacques. « Il faut se démarquer, précise Mme Chagnon et offrir des produits différents. » Cette différence apparaît sur l'étiquette. Les conserves contiennent plus de 70 % de vraie viande (poulet, poisson, veau, canard, etc.) et ont le sceau « Aliments du Québec ». Les produits Drassel sont faits avec des produits locaux disponibles dans un rayon de 100 km. D'ailleurs, l'entreprise fera l'objet d'un reportage à la Semaine Verte à la SRC sur ce sujet au cours des prochaines semaines. « Je suis prêt à défendre mon produit devant n'importe qui. », dit en souriant M. Lessard.



Pierrette Chagnon et Jacques Lessard devant un présentoir des aliments pour chat et chien Les délices Drassel.

Vieux rêve : avoir une conserverie

Depuis un an, les Délices Drassel sont disponibles dans près de 300 animaleries. La route pour y arriver n'a pas toujours été pavée de roses, « un parcours intéressant et très humain parce que ponctué de batailles, de revers et de victoires âprement gagnées. », mentionne Pierrette Chagnon. Même si l'idée de mettre en conserve les produits remonte au début des années 1980, ce n'est qu'en 2004 que Lanaudia Lessard va de l'avant avec ce projet. « Après une foule de démarches auprès des ministères

concernés, notre demande est accueillie favorablement. » se souvient Mme Chagnon. Par la suite, il a fallu trouver de l'équipement destiné à faire des conserves. « Comme il s'agissait d'une première, nous avons modifié, ajusté, corrigé pour enfin obtenir des résultats répondant à nos besoins de mise en conserve. », se rappelle Jacques Lessard. Seule conserverie du genre au Québec, Lanaudia Lessard poursuit toujours ses recherches afin d'améliorer son processus.

Implication dans le milieu

Le désir de Lanaudia Lessard de s'impliquer dans son milieu ne se limite pas seulement à faire affaires avec les producteurs locaux, cette démarche se répercute aussi auprès des jeunes et de la relève. « Nous croyons en une philosophie et en certaines valeurs. », avance Mme Chagnon. En plus de s'impliquer au sein de sa communauté en participant à certaines activités, Lanaudia Lessard travaille, notamment, de concert avec le Carrefour Jeunesse emploi de Montcalm, le Crévale, deux organismes favorisant les études. « Notre engagement se traduit par la mise en place de stages et de projets. », dit Mme Chagnon. Soulignons que l'entreprise a aussi récemment collaboré avec les étudiants en communication du Cégep de Jonquière et travaille également avec la Commission scolaire des Samares. Disons en terminant que l'entreprise produit toujours de la nourriture congelée pour chat et chien.