

COMMUNIQUÉ

Les lauréats du 24e Défi OSEntreprendre de la MRC de Nicolet-Yamaska sont fébriles à l'idée de représenter la région à l'échelon national

10 mai 2022, Nicolet — Ce sont quatre entreprises de chez nous qui ont remporté les grands honneurs à la dernière édition du gala régional du Défi OSEntreprendre qui a eu lieu le 26 avril. Deux d'entre elles représenteront les couleurs de la MRC de Nicolet-Yamaska au gala national, le 8 juin prochain au Palais Montcalm de Québec, alors que pour les autres, elles devront passer à travers une étape additionnelle de sélection.

- *Mello's — Brochettes Chocolatées* de Zachary Beaulieu et Jacob Lapointe : prix Création d'entreprises, prix coup de cœur Étudiant créateur d'entreprises, le prix Honneur jeune entrepreneur et le prix coup de cœur Flexipreneur, totalisant ainsi 7500 \$
- *SC Performance Karting* de Stéphanie Gingras et Stéphane Couturier : volet Réussite inc.
- *Microbrasserie Flûte à bec* de Zachary Fréchette, Angélique Landry et Martin Côté : volet Faire affaire ensemble
- *Nutrimago inc.* de Frédéric Marier et Karméla Beaudoin : Catégorie Exploitation, transformation, production.

« Nous sommes particulièrement fiers de nos lauréats. Leurs entreprises font honneur à notre région et font en sorte de développer sa personnalité. J'ose croire qu'ils serviront d'inspiration à de futurs entrepreneurs. D'ailleurs, la MRC est toujours là pour donner son appui à des projets originaux. Je souhaite donc la meilleure des chances à nos représentants pour le gala du 8 juin, mais également pour la suite de leurs entreprises et de leurs projets », a déclaré la préfète de la MRC Geneviève Dubois.

Remporter quatre prix

La grande vedette de cette journée fut sans contredis l'entreprise **Mello's – Brochettes Chocolatées**, qui a remporté pas moins de quatre prix lors du gala. L'idée de Zachary Beaulieu et Jacob Lapointe de créer un foodtruck offrant des desserts chocolatés à base de fruits et de guimauves a visiblement plu aux membres du jury. « C'est une belle reconnaissance. Au cours du processus de création d'un projet, apparaissent quelquefois des moments de doute. On se demande alors si c'est pertinent de continuer. Mais de savoir maintenant que d'autres personnes du milieu voient le potentiel de notre projet c'est vraiment encourageant » ont affirmé à l'unisson les deux entrepreneurs dans la vingtaine.

Le fruit d'un travail de longue haleine

Discuter de projets avec des entrepreneurs nous fait réaliser à quel point un produit fini est en fait le résultat d'un long processus de création. Zachary Beaulieu et Jacob Lapointe n'y ont pas échappé non plus : « Nous avons une idée qui tournait autour d'un foodtruck, mais nous voulions proposer quelque chose de différent. On a alors pensé à des brochettes à la guimauve, enrobées de chocolat. On ne voit pas ça souvent des brochettes en dessert. Le produit s'adapte bien pour le transport en plus. Ne restait plus qu'à ajouter une touche santé avec les fruits! » ajoutent les deux sympathiques jeunes hommes.

Sans formation culinaire, les deux entrepreneurs ont donc fait des tests durant de longs mois avant de trouver une formule à leur goût : « C'est vraiment un résultat de recherche et développement ».

Foncer

Zacob et Zachary se sont rencontrés sur les bancs du Cégep. Voyant qu'ils avaient des affinités et un intérêt commun pour l'entrepreneuriat, ils ont décidé de se lancer ensemble dans l'aventure. « Il ne faut pas attendre d'être prêt à 100 % avant de commencer. On apprend sur le tas et il faut faire des erreurs pour avancer ». Les deux amis se sont donné comme objectif de renforcer leur entreprise dans la région avant de faire rouler leurs deux camions sur toutes les routes du Québec. « Notre but est de partager le bonheur. On a vu avec la pandémie que c'était vraiment nécessaire », concluent-ils.

Nourrir nos animaux avec des insectes

Lauréats de la catégorie *Exploitation, transformation, production*, Frédéric Marier et Karméla Beaudoin, les deux fondateurs de **Nutrimago Inc**, sont remplis d'espoir quant au futur de leur entreprise en cours de démarrage. En effet, avec différents enjeux de souveraineté alimentaire

qui se dressent à l'horizon, la solution durable et écologique qu'ils proposent risque de devenir incontournable dans un avenir rapproché.

Intégré dans l'économie circulaire, **Nutrimago** va donc récupérer des déchets de l'industrie alimentaire, tels les fruits et légumes, afin de nourrir des larves de mouches. Celles-ci sont ensuite réduites à l'état de farine pour en produire une moulée. Si leur but est éventuellement de fournir des éleveurs d'animaux mono gastriques, Frédéric et Karméla vont d'abord concentrer leurs activités à produire de la nourriture pour les animaux domestiques.

« Nourrir des animaux domestiques et des poissons d'élevage avec des protéines animales est dispendieux et n'est pas durable à long terme. Les protéines d'insectes peuvent remplacer les protéines déjà utilisées dans leur alimentation. De plus, les cadavres de mouches peuvent servir au secteur pharmaceutique, tandis que leur fumier peut être réutilisé comme fertilisant » explique Frédéric Marier.

Un chemin à tracer

Les deux associés lanceront une usine pilote à Sainte-Perpétue à l'automne, où ils espèrent produire un nombre de tonnes à la hauteur de leurs ambitions. « On y croit et on se permet de rêver. C'est une nouvelle industrie et le chemin reste à tracer, mais le milieu est très ouvert à accueillir de nouveaux joueurs. Les trois premières années seront cruciales, mais nous sommes optimistes », ajoute Frédéric Marier.

« C'est beaucoup plus gros qu'on pensait au départ. Nous pensions que ce serait relax d'élever des insectes, mais on s'aperçoit que c'est tout un défi » précise Karméla Beaudoin.

Deux amis qui se complètent

Frédéric est un ancien militaire qui a décidé de retourner aux études pour compléter une technique en agriculture à Saint-Hyacinthe. Il se cherchait un travail où il pouvait aider les humains et l'environnement.

« Le modèle agricole conventionnel n'est pas parfait du point de vue environnemental, mais il s'est beaucoup amélioré avec le temps. Toutefois, sa rigidité ne me permettait pas de sortir des sentiers battus. Avec mes bases en biologie et en gestion d'entreprise acquises avec ma formation, j'ai plutôt décidé de me lancer dans l'élevage d'insectes. Je compte faire l'élevage d'insectes comme on fait l'élevage de poulets. La majorité de mon apprentissage est autodidactique », explique Frédéric Marier.

Karméla quant à elle a fait des études en communication et en administration des affaires :

« C'est moi qui approche les différents partenaires et qui établis notre stratégie de développement en amont. Nous nous complétons très bien », conclut-elle.

Faire connaître le karting

SC Performance Karting a remporté le prix *Réussite Inc* qui honore une entreprise en affaires depuis plus de cinq ans, dont le parcours conjugue cinq aspects de la réussite : réalisations, valeurs, finances, perspectives et équipe.

Fondée il y a huit ans par Stéphanie Gingras et Stéphane Couturier, l'entreprise **SC Performance Karting** est installée dans le parc industriel de Saint-Célestin.

« Notre ambition première était d'acquérir une piste déjà existante. Nos garçons compétitionnaient et mon conjoint, qui travaillait dans l'industrie du bois d'œuvre, avait manifesté le désir de changer de branche. Quand nous avons vu le terrain à vendre ici, jumelé au fait que nous n'avions pas trouvé de piste à notre goût, nous avons décidé de sauter sur l'occasion et d'en créer une qui allait véritablement répondre à nos besoins » explique Stéphanie Gingras au bout du fil.

Effectivement, les deux entrepreneurs ont ainsi été en mesure de proposer une offre qu'il n'y avait pas sur le marché : la location de karts de compétition, jumelée à du paintball et un resto-bar.

L'importance de gagner sa vie avec ses passions

Ancienne propriétaire de **L'ABC du Savoir**, un service d'aide pédagogique et d'orthopédagogie en cours privé, Stéphanie Gingras motivait ses élèves avec le cœur d'abord et avant tout. « Je leur disais, il faut travailler dans ce que l'on aime, identifier nos forces et élaborer un projet autour de ça. C'est le propre de l'entrepreneur en fait », relate-t-elle. Toute la famille œuvre donc dans l'entreprise et vit aujourd'hui de sa passion commune pour le karting.

Un objectif clair

« Notre objectif est véritablement de faire connaître le karting de location et de compétition et de participer à sa démocratisation. Notre formule permet à plusieurs personnes de venir s'amuser et même de s'initier à la compétition », ajoute Stéphanie Gingras.

En effet, **SC Performance Karting** offre la possibilité aux gens de tous âges de venir faire du karting en location. En kart double avec les tout petits, les karts juniors pour les jeunes de 48 pouces et plus et les karts extrêmes pour les adultes. Il s'agit donc d'une formule beaucoup plus accessible pour s'initier au karting. De plus, des karts d'occasion et neufs sont vendus sur place à ceux et celles désirant passer à la vitesse supérieure.

La sécurité est également une valeur très importante pour l'entreprise, parce que la pratique du karting comporte évidemment certains risques. « Nous ne maximisons pas la piste à tout prix en la remplissant de karts. La sécurité est primordiale à nos yeux ».

Privilégier l'approvisionnement auprès d'entreprises québécoises

Les nouveaux propriétaires de la **Microbrasserie La flûte à bec** Zachary Fréchette, Angélique Landry et Martin Côté viennent de remporter le prix *Faire affaire ensemble* qui récompense les entreprises se démarquant par leurs habitudes d'approvisionnement auprès de fournisseurs québécois.

« En nous portant acquéreurs de la **microbrasserie La flûte à bec**, nous voulions développer un menu plus élaboré et favoriser l'achat local. C'est important, car nous sommes installés dans une communauté et les différents acteurs du milieu sont des partenaires », explique Zachary Fréchette.

« Le cuisinier prépare dorénavant tous les plats sur place, afin d'offrir une expérience culinaire plus complète, et ce avec des saveurs du coin » ajoute le jeune entrepreneur.

Les défis de reprendre une entreprise

Reprendre une entreprise comporte ses propres défis, surtout lorsque celle-ci est une adresse incontournable dans une ville. En effet, la **microbrasserie La flûte à bec** est un établissement fort apprécié des amateurs de bières artisanales. Elle propose une variété de produits à déguster sur place, mais qu'on peut aussi se procurer dans les épiceries de la région et ailleurs.

En tant que joueur dans la Ligue de baseball junior élite du Québec, Zachary Fréchette a une vision très imagée de la reprise d'une entreprise : « Je compare ça avec un lanceur de relève. Il faut s'adapter au beat du match. On ne part pas de zéro, mais il faut tout de même faire quelques petits ajustements » explique l'étudiant en administration.

Une occasion à saisir

Fils d'entrepreneurs locaux, Zachary Fréchette a saisi l'occasion de reprendre la **microbrasserie La flûte à bec** avec ses partenaires, lorsqu'on lui a fait la proposition.

« Comme un frappeur au baseball, il y a peu de bons lancers sur lesquels tu peux t'élancer. Il ne faut pas le rater lorsqu'il passe », image l'ancien joueur des As de Nicolet.

« J'ai grandi dans le monde de la restauration et mon père est une grande source d'inspiration pour moi. Recevoir ce prix et cette marque de reconnaissance si tôt dans mon parcours d'entrepreneur me procure beaucoup fierté! », conclut-il.

Le Défi OSEntreprendre est un grand mouvement québécois qui fait rayonner annuellement des milliers d'initiatives entrepreneuriales de jeunes du primaire jusqu'à l'université avec son volet Scolaire, de nouveaux entrepreneurs avec son volet Création d'entreprise, des entrepreneurs au cheminement inspirant avec son volet Réussite inc. et des modèles d'approvisionnement d'ici avec son volet Faire affaire ensemble.

SOURCE :

François Fournier
Conseiller en communication
819 519 2997 poste 2256
f.fournier@mrcny.qc.ca