



DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'entreprise a pour objectif de valoriser la production locale par la création d'une usine de séchage, alimentée à l'énergie renouvelable, destinée aux producteurs de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean.



IDENTIFICATION DU BESOIN

En ce moment, les 4 usines de congélation sont à pleine capacité; elles ne peuvent pas accueillir d'autres productions en émergence. Il faudra trouver d'autres méthodes innovantes pour assurer la conservation des aliments et faciliter l'exportation.



MARCHÉ

FOURNISSEURS

Les producteurs agricoles de la région

DISTRIBUTEURS

N/D

CLIENTS

Principalement les industries alimentaires et pharmaceutiques



INNOVATION ET/OU VALEUR AJOUTÉE

En termes de valeur ajoutée, le processus de déshydratation assure :

- ➔ la saveur, la valeur nutritive et le temps de conservation des aliments;
- ➔ la rapidité d'utilisation;
- ➔ la maximisation des espaces de stockage.

L'emplacement projeté serait dans les environs d'Hébertville afin de profiter de la présence de l'usine de séchage de luzerne et de la proximité d'une voie de transport.



INTERROGATIONS ET COMMENTAIRES

- ➔ Il n'y a aucun lien avec l'entreprise Éco-Luzerne et ce projet;
- ➔ Nécessaire de préciser le procédé auquel on entend faire appel;
- ➔ Il existe déjà des unités de déshydratation de bleuets dans la région;
- ➔ Si on parle plutôt de séchage, il existe des entreprises en mesure de le faire;
- ➔ Le produit serait-il compétitif par rapport à la concurrence?;
- ➔ Définir clairement le marché (local, régional, provincial).