

TOUT EST CHOCOLAT

Selon Statistique Canada, « bien que la fève de cacao ne pousse pas au Québec, le chocolat et les produits dérivés de cacao représentent le deuxième groupe de produits bioalimentaires les plus exportés par la province ». Les importations de cacao au Québec proviendraient principalement d’Afrique de l’Ouest (Côte d’Ivoire, Ghana et Nigéria), de l’Équateur, de l’Indonésie et de la République dominicaine. Qui plus est, « en 2017, les exportations de chocolat et des autres produits dérivés du cacao ont atteint 1,16 milliard de dollars. Les États-Unis représentent près de 98 % du marché des exportations québécoises ». En fait, il appert qu’en 2016, le Québec comptait 251 producteurs de chocolat et de confiseries chocolatées, dont les recettes totales avoisinaient les 490 millions de dollars. Des chiffres qui ont de quoi étonner plus d’un.

Selon la Fondation québécoise de la maladie cœliaque et autres maladies induites par le gluten : « On remarque [...] que la demande change avec le temps. Il y a 20 ans, les friandises chocolatées telles les Turtles et Oh Henry faisaient la joie de tous, petits et grands. On assiste actuellement à un engouement pour des chocolats plus raffinés, moins sucrés ». Par ailleurs, qui sera surpris d’apprendre que la consommation de chocolat connaît des pics à l’Halloween, à la Saint-Valentin et à Pâques.

Outre le fait que le chocolat est une friandise qui se consomme à tout âge, nombreux sont ceux qui croquent dans une tablette de chocolat noir dont les effets positifs sur la santé sont nombreux. Selon certaines études, le chocolat noir aurait pour effet « de diminuer le risque d’athérosclérose, d’augmenter le bon cholestérol, d’empêcher l’oxydation du mauvais et de le diminuer, d’empêcher les plaquettes sanguines de s’agréger, d’améliorer l’élasticité de la paroi des vaisseaux sanguins ». Qui dit mieux !

Tout cela pour dire que le chocolat n’est donc pas un produit tout à fait banal. Aussi avons-nous voulu en savoir plus sur ces producteurs québécois de chocolat et de confiseries chocolatées qui nous proposent année après année de produits de toutes sortes. Comme il est impossible ici de dresser le portrait de l’ensemble de ce secteur d’activité au Québec, nous avons opté pour une visite chez le plus important producteur indépendant de chocolat et de confiseries chocolatées au Canada, soit Chocolat Lamontagne.

Cette entreprise installée à Sherbrooke est fort connue. Il suffit de rappeler que bon nombre d’organismes de toutes sortes font appel à elle pour leurs campagnes de financement. Comme elle le mentionne sur son site Web (www.Lamontagnechocolat.com), « Chocolat Lamontagne vous dites ? Ah oui, je connais. J’ai déjà vendu leurs tablettes de chocolat pour une campagne de financement pour notre équipe de hockey il y a quelques années ». Une image qui « demeure bien



L'une des quatre imprimantes à jet d'encre haute résolution de marque FoxJet que DMS Marquage Codage a fournies à Chocolat Lamontagne.



Les imprimantes à jet d'encre haute résolution de marque FoxJet fournis par DMS Marquage Codage sont dotées d'un contrôleur Marksman Matrix.

présente dans l'esprit des gens et qui sert aujourd'hui à percer de nouveaux marchés ».

UN ENGAGEMENT DE LONGUE DATE

Fondée en 1978 par Richard Lamontagne, Chocolat Lamontagne est une entreprise familiale qui a connu depuis quarante ans une croissance continue. En 1996, elle acquiert Chocolat Jean et Charles, ce qui lui donna officiellement le titre de fabricant, les produits étant principalement dédiés au domaine de l'autofinancement. En 2008, elle fait une autre acquisition, celle de la division « collecte de fonds » de la firme américaine Hebert Candies.

Au fil des années, l'entreprise a investi le marché de la vente au détail sous plusieurs marques privées majeures au Canada ainsi qu'aux États-Unis. Plus récemment, elle a participé à la foire SIAL China 2018 qui s'est tenue à Shanghai, en mai dernier, où elle avait un stand qui a été fort couru, même si pour l'instant les Chinois ne sont pas encore de grand consommateur de chocolat.

Sa vision fait d'ailleurs foi de son engagement à offrir aux consommateurs les meilleurs produits fabriqués à partir des ingrédients de la plus haute qualité : « Être un leader nord-américain de la fabrication de produits de chocolat destinés aux différents segments de l'industrie alimentaire : campagne d'autofinancement, détaillants, marque maison ou privée et autres réseaux spécialisés de commercialisation ».

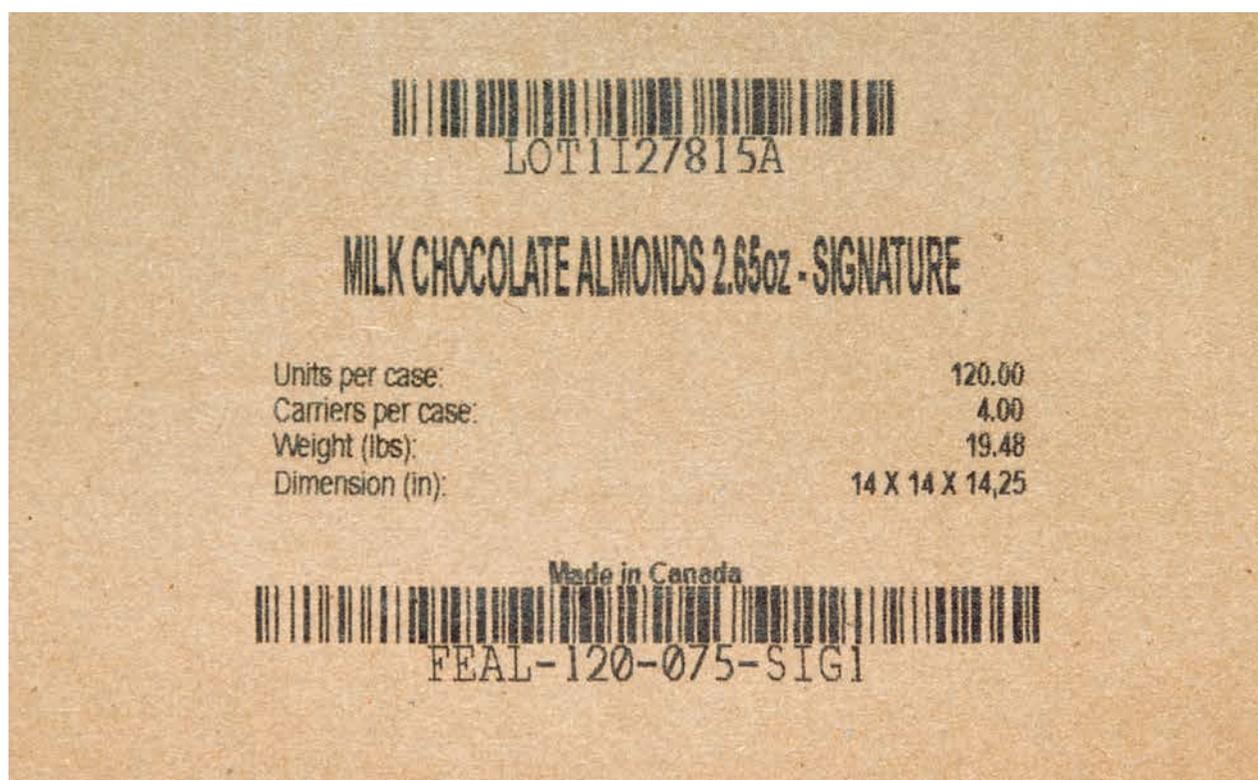
DES TÉMOIGNAGES ÉCLATANTS

Chocolat Lamontagne fabrique, entre autres, des produits qui sont commercialisés par d'autres entreprises. Quoi de plus éloquent alors que les commentaires de ces clients qui se sont vus offrir un produit et un service hors pair qui se sont traduits par une expérience client des plus satisfaisante.

À ce propos, voici le commentaire que lui a transmis Yolande Kougioumoutzakis, directrice générale et copropriétaire de Nutra-Fruit, qui témoigne d'une attention portée aux moindres détails et d'un réel professionnalisme : « Je tiens à vous remercier pour la belle qualité de canneberges enrobées de chocolat que l'on a reçue. Tout était parfaitement enrobé et le fini bien brillant, qualité A1 parfaite ! Je sais que je suis exigeante et vous avez réussi à rencontrer les standards Nutra-Fruit, bravo ! Merci aussi d'avoir livré dans mes délais serrés, ce fut très apprécié. Grâce à votre précieuse collaboration, on a vendu des records de chocolat dans nos magasins ! »

Tout autant, la reconnaissance par un organisme tiers vaut son pesant d'or... en chocolat. Ainsi lors de la 25^e édition du Grand Prix canadien des produits nouveaux, un concours annuel organisé par Conseil canadien du commerce de détail, qui célèbre les produits nouveaux dans diverses catégories réparties en trois grands volets : Produits alimentaires, Produits non alimentaires et Marques maison, Chocolat Lamontagne s'est distinguée de belle façon. En effet, l'entreprise sherbrookoise s'est mérité un prix dans la catégorie « Produits alimentaires: Confiserie et desserts à longue durée de conservation », pour le produit Collection Lamontagne qui compte deux déclinaisons, amandes à la noix de coco au chocolat noir et amandes café latté.

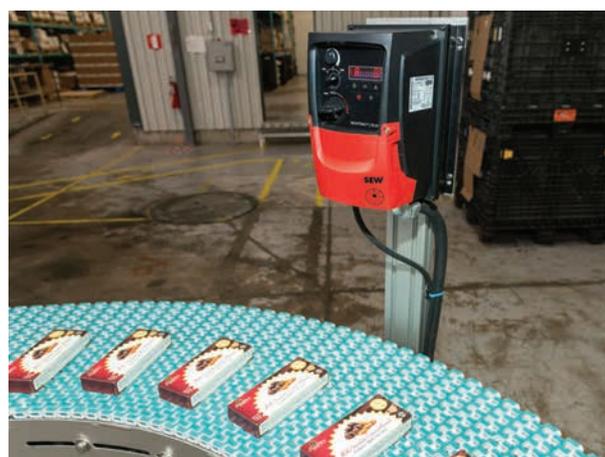
Ce qui lui a d'ailleurs valu les félicitations de Sylvie Cloutier, présidente-directrice générale du Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ)



L'imprimante FoxJet est munie d'une tête d'impression de quatre pouces qui permet d'imprimer sur des caisses d'expédition des textes, des logos, des codes à barres, des codes de date, des codes de lot « d'une hauteur pouvant atteindre jusqu'à 4 pouces, à un niveau de résolution de 300 dpi.



Claude Turgeon, directeur de la production, chez Chocolat Lamontagne, en compagnie de Melissa Audette, vice-présidente Opérations et développement, de DMS Marquage Codage.



Une unité provenant de SEW-Eurodrive assure les mouvements de convoyeurs.



L'écran du contrôleur Marksman Matrix.

: « Toute l'équipe du CTAQ se joint à moi pour vous féliciter de votre prix dans la catégorie Produits alimentaires : Confiserie et desserts à longue durée de conservation gagnée avec le produit Collection Lamontagne reçu le 31 mai 2018 lors du 25e anniversaire du Grand Prix canadien des produits nouveaux du Conseil canadien du commerce de détail. Toutes nos félicitations ! »

Mentionnons également que le sac d'amandes à la noix de coco et chocolat noir de Chocolat Lamontagne s'est vu décerner, en 2017, la médaille d'argent dans la catégorie « Emballage de produit » au Summit International Awards.

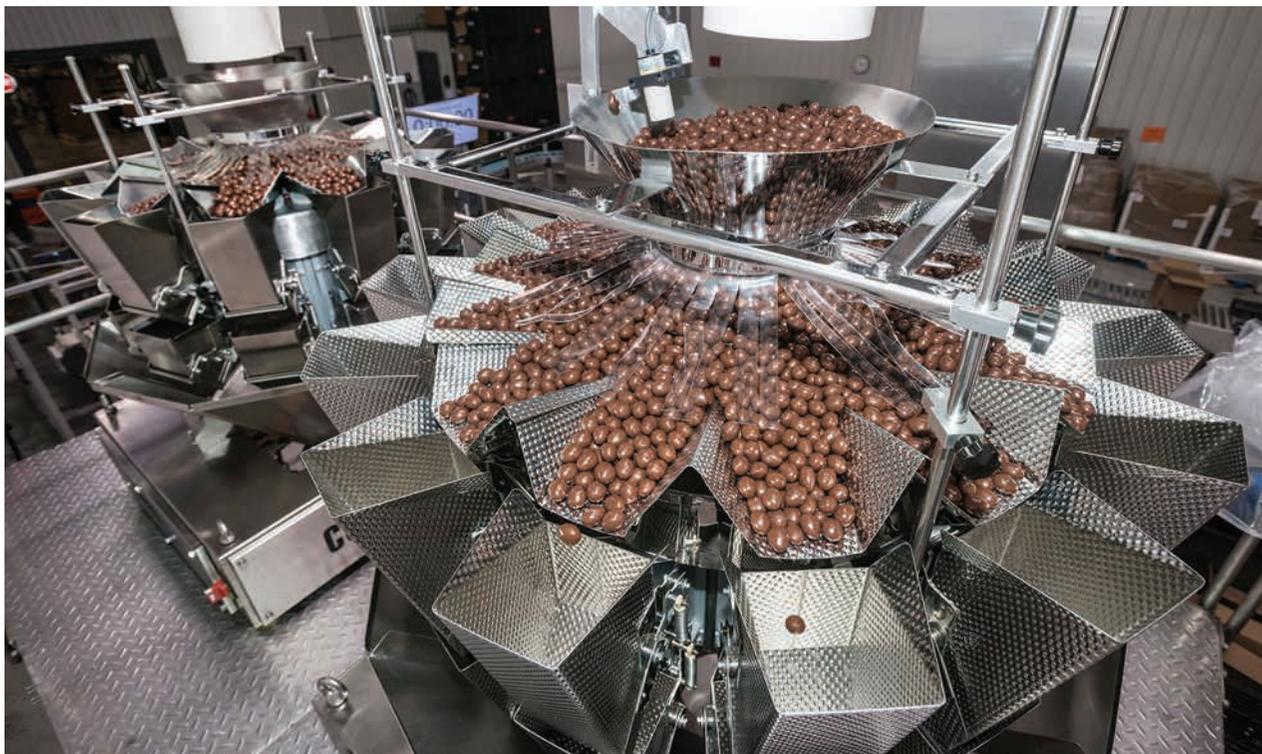
UNE OFFRE DE SERVICE IMPRESSIONNANTE

Chez Chocolat Lamontagne, dont le portefeuille de produits compte plusieurs centaines d'unités de gestion des stocks (ou SKU, en anglais), la fabrication de produits destinés à des marques privées accapare près de « 50 % de notre production », déclare Claude Turgeon, directeur de la production.

Le fait d'offrir une qualité de produit et de service inégalée explique l'importance de cette production : « Quand un client vient nous voir, on est en mesure de l'accompagner à toutes les étapes de l'élaboration d'un produit, indique Claude Turgeon. On peut concevoir pour lui un produit sur mesure, identifier le type d'emballage qui lui convient le mieux et créer un graphisme qui lui mettra de se démarquer sur les étagères des points de vente auxquels le destine le client ».

À cela s'ajoute le fait que Chocolat Lamontagne est en mesure de satisfaire également les commandes de clients qui ont besoin de 10 000 comme de un million d'unités. À cette flexibilité dans la production s'ajoute aussi la possibilité d'offrir des produits en vrac, si tel est la demande du client.

Quel que soit le produit que recherche un client,



Des balances de marque CombiScale assurent un pesage de haute précision.

Chocolat Lamontagne est en mesure de le lui offrir : « Notre champ d'expertise s'étend de l'enrobage au moulage, en passant par les bouchées de chocolat ou les minibarres emballées individuellement ».

Et ce, en tout temps, en maintenant constamment un haut de qualité, car « les opérations sont menées sur des quarts de travail de 24 heures, 5 jours par semaine assurant ainsi la fabrication et les livraisons dans des délais rapides. De plus, le département d'assurance qualité analyse et approuve toutes les matières premières ainsi que les ingrédients entrant dans la fabrication de tous nos produits ».

Un outil de production haut de gamme
Pour se maintenir dans une industrie où la

compétition est très forte, Chocolat Lamontagne dispose d'une capacité de production impressionnante, tant en enrobage qu'en moulage.

Pour l'enrobage de produits, elle compte deux lignes de production entièrement automatisées qui peuvent réaliser différentes opérations : rôtissage à sec ou à l'huile, polissage, pour différentes combinaisons de produits et d'enrobage, que ce soit des fruits, des noix, des grains de café et bien d'autres, et ce « toujours sans traces d'arachides ».

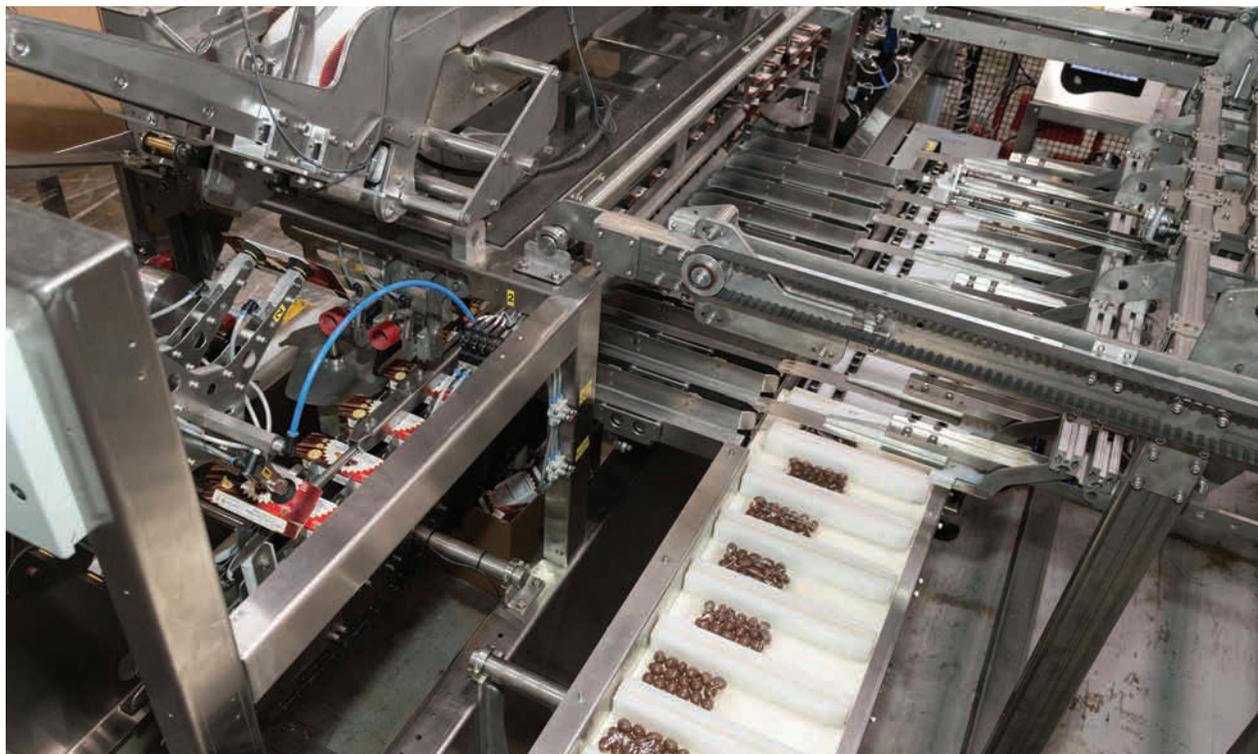
Pour le moulage de produits, elle dispose de quatre lignes de production avec inclusions et garniture, cinq modèles de moules pour le moulage des tablettes, le conditionnement de bouchées et de minibarres



Conçue pour des exigences élevées en matière de performances, la ensacheuse XPdius® Elite peut produire des emballages à une cadence pouvant atteindre 100 cycles par minute.



www.weighpack.com · 514.422.0808 · 5605 Rue Cypihot Montreal, QC



L'encartonneuse fabriquée par Consolidated Technologies, à Vaudreuil-Dorion, emballe les produits de Chocolat Lamontage dans des boîtes.



Chocolat Lamontage utilise une balance de contrôle de marque Loma, série AS.

emballées individuellement, ainsi que de moules pour lapins et autres produits saisonniers ».

Pour réaliser toutes ces tâches, l'usine de Chocolat Lamontage compte sur un outil de production qui compte toutes sortes d'équipements de pointe provenant de fournisseurs comme WeighPack, Consolidated Technologies, SEW-Eurodrive, Loma, Mettler Toledo et Veritiv, ce dernier ayant fourni une scelleuse de caisses qui s'ajuste automatiquement à la hauteur des différentes boîtes qui lui sont acheminées.

À cette panoplie d'équipements qui assure une production de qualité s'ajoute une

garantie de qualité comme en témoignent les différentes certifications que Chocolat Lamontage a obtenues au fil des ans, dont BRC Food (mesures de contrôle de la qualité) et HACCP (méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires).

De plus, elle effectue le calcul des valeurs nutritives et le contrôle des ingrédients des produits, réalise des tests de longévité de produit, procède à des contrôles d'allergènes, s'assure d'une traçabilité à 100 % des ingrédients et des emballages, tient des audits internes et fait exécuter des analyses par des laboratoires indépendants.

UN TOUT NOUVEL AJOUT D'ÉQUIPEMENT

L'an dernier, Chocolat Lamontage a fait l'acquisition d'une première imprimante à jet d'encre haute résolution. Il s'agit d'un appareil de marque FoxJet doté d'un contrôleur Marksman Matrix, qui lui a été fourni par DMS Marquage Codage, un fournisseur de solutions de marquage et d'identification industrielle installé à Longueuil. Actuellement, Chocolat Lamontage utilise au total quatre appareils de ce genre.

Cet appareil est muni d'une tête d'impression de quatre pouces qui permet d'imprimer sur des caisses d'expédition des textes, des logos, des codes à barres, des codes de date, des codes de lot « d'une hauteur pouvant atteindre jusqu'à 4 pouces, à un niveau de résolution de 300 dpi », précise Melissa Audette, vice-présidente Opérations et développement, de DMS Marquage Codage.

Comme elle le précise, « l'écran du contrôleur Marksman Matrix est équipé d'un écran tactile couleur de 10 pouces doté d'une interface claire, épurée et facile à utiliser. Fondé sur Windows, il permet une interface utilisateur simple et la création facile de messages. Son clavier contextuel apparaît pour l'édition et la création de messages et offre des touches plus grandes qui réduisent les erreurs de frappe de 25 %. Son boîtier en acier inoxydable - offre une fiabilité maximale dans les environnements difficiles ».

De plus, la tête d'impression industrielle Pro Série 768E est placée dans un boîtier doté de plaques frontales en acier inoxydable. Elle permet une impression, en noir, bleu ou vert, sur presque tous les types de surfaces, notamment le carton plat et ondulé, le plastique, le métal, le bois, le gypse et le PVC.

« Pour le même volume d'encre, elle est 60 % plus rapide et imprime des messages 15 % plus foncés que d'autres appareils, souligne Melissa Audette. Ce qui se traduit à la fin d'une année par des économies d'encre fort appréciables ».



Chocolat Lamontage a opté pour une ensacheuse Xpdius fabriquée par WeighPack.

Fournisseurs

DMS Marquage Codage	Citronic	Mettler Toledo
WeighPack	SEW-Eurodrive	Safeline
Consolidated Technologies	Loma	