



INTERFACE QUALITE
ASSOCIATION SANS BUT LUCRATIF

Interface Qualité asbl organise une série de **Déjeuners Qualité**, invitant chaque fois une **entreprise** à venir **témoigner de son expérience**.

Créer et développer une entreprise, c'est avant tout une question d'Hommes.

Au menu de ce 3^{ème} Déjeuner Qualité du 21/09/2011, l'huile de colza produite par la société ALVENAT.



Monsieur Lange, agriculteur et producteur d'huile de colza, nous a présenté son aventure, un parcours fait de hauts et de bas, de périodes de grands projets puis de découragement et de désolation.

Heureusement, il y a **son épouse** : aide très précieuse pour la gestion administrative, importante charge pour l'entreprise.

Heureusement, il y a eu **la rencontre** : avec Mr Dominique Minguet, chef de cuisine du groupe ACCOR. Il est devenu développeur produit chez Alvenat.

Heureusement, il y a eu **de l'obstination** : NON ! L'huile de colza n'est pas qu'une base pour du carburant ! On peut aussi en faire des produits à caractères nutritionnels, des produits sains, 100% naturels et sans conservateur. L'appui médiatique a été bénéfique pour donner à l'huile de colza une image de « produit santé ».

Heureusement, il y a eu **des idées** : développer la gamme et diversifier les produits (sauces, marinades, produits pâtisserie, alimentation animale, cosmétiques et savons, ...), innover en proposant des recettes originales et inédites, limiter les investissements en créant un atelier partagé avec Mr Minguet.

Heureusement, il y a eu **des contacts, des partenariats avec les bonnes personnes** (indispensable pour une PME): BEP, AWEX, consultants et AFSCA pour la mise aux normes, les partenaires, un encadrement scientifique, l'équipe de commerciaux... Monsieur Lange le répète « *C'est le facteur humain qui nous fait avancer* ».

Heureusement, il y a eu **des conseils très précieux** : le parcours intéressant et enrichissant réalisé avec l'AFSCA, les recommandations de nutritionnistes et diététiciens pour arriver à proposer un produit qui comble les manquements de notre alimentation.

Aujourd'hui, Alvenat a un projet principal : grandir !

En diversifiant l'entreprise dans d'autres secteurs que le domaine alimentaire.

En créant un centre de formation : faire connaître l'huile de colza et ses bienfaits sur la santé, car « *ce sont les peurs qui engendrent les erreurs. Donc supprimons les peurs en apportant du soutien aux gens pour cuisiner avec l'huile de colza. Comment ? En invitant les gens à table, à côté de nous* ». Le message est passé ! À table !

Renseignements et inscriptions

INTERFACE QUALITE asbl - Personne de contact : Véronique ROSSIGNOL
Tél: 081/62.22.62 - Fax: 081/60.17.67 - E-mail: qualite.gembloux@ulg.ac.be

Nos prochains déjeuners qualité :

Déjeuner qualité : EXPANSION	Un système Qualité en phase avec l'évolution des besoins	Jeudi 17 novembre 2011 de 12h à 14h00, au Parc Créalys, salle ERIDAN
Déjeuner qualité : CORIS BIOCONCEPT	Une démarche Qualité : un plus en termes de gestion !	Jeudi 8 décembre 2011 de 12h à 14h00, au Parc Créalys, salle ERIDAN

Renseignements et inscriptions

INTERFACE QUALITE asbl - Personne de contact : Véronique ROSSIGNOL
Tél: 081/62.22.62 - Fax: 081/60.17.67 - E-mail: qualite.gembloux@ulg.ac.be