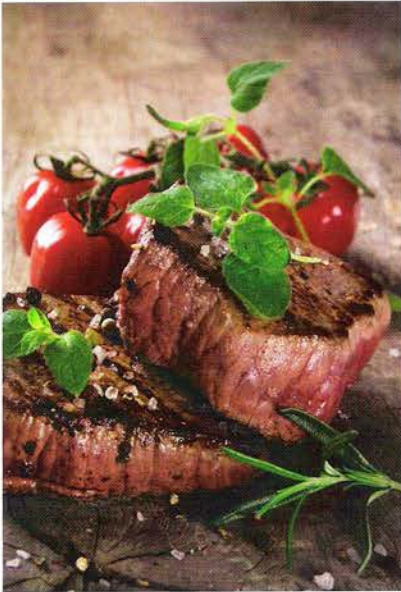


à essayer

LES JOIES DE LA LIVRAISON À DOMICILE

REVIENDRA-T-ON AU BOULANGER ET AU LAITIER? ON POURRAIT LE CROIRE, CAR TROIS SERVICES DE LIVRAISON À LA MAISON ONT VU LE JOUR RÉCEMMENT...



SA VIANDE BIO

Maman de jeunes enfants, Marie-France Lalonde était préoccupée de la qualité de la viande qu'elle leur servait. Nourrissant sa petite famille exclusivement de produits bio, elle se désolait de l'offre limitée sur les étals des épicieries. C'est alors qu'a germé l'idée de lancer MonépicierBio.ca. L'entreprise livre des viandes, volailles et poisson bio, mais aussi "naturels". « Je suis partie avec l'idée que ce ne serait QUE du bio, dit-elle. Puis je me suis dit que les parents qui ont moins de sous devraient avoir droit à des options moins chères, mais plus naturelles que la production conventionnelle ». Tous les produits de Monépicierbio sont surgelés. « C'est la meilleure manière d'être certaine de la fraîcheur », croit-elle. Les commandes sont passées sur le Web. Si les livraisons sont gratuites partout au Québec, il faut toutefois s'engager à un achat minimum de 600 \$.

monepicierbio.ca

SES VIENNOISERIES

Pas envie d'affronter la petite brise du matin pour aller chercher vos viennoiseries ou votre baguette fraîche? Régal matinal vous offre la solution. Jakub Szrodt (on prononce yocoub chrot) a lancé ce service qui s'adresse tant aux particuliers qu'aux entreprises (pour les déjeuners d'affaires). On commande avant minuit par téléphone ou sur internet et les gâteries (pur beurre s'il-vous-plait) sont livrées le lendemain matin à l'heure dite. Pour le moment, les livraisons (gratuites) ne se font que dans les quartiers centraux de l'île de Montréal. La commande minimale doit être entre 5 \$ et 30 \$, selon l'éloignement. regalmatinal.com



SES JUS FRAIS

Recevoir des jus fraîchement pressés, à sa porte et sans effort? C'est maintenant possible grâce à deux ex-travailleurs en finance, Rafael Hubert et Geneviève Brousseau Provencher, qui ont décidé de lancer la compagnie Dose. Ils produisent ce qu'ils appellent des « jus crus », dont le couple est fervent. « Les jus crus ne sont pas pasteurisés, contrairement à la vaste majorité de ce qu'on trouve sur le marché », explique Geneviève Brousseau Provencher. Si la pasteurisation augmente la durée de vie des produits, elle a aussi pour effet d'éliminer une partie des vitamines, celles plus sensibles à la chaleur, comme la vitamine C. « En plus, notre machinerie plus sophistiquée que les extracteurs à jus grand public, permet d'extraire une plus grande quantité de vitamines et d'augmenter la durée de vie des produits, explique Geneviève. Les ingrédients des jus : betteraves, carottes, pommes vertes et même cactus. Depuis janvier, on offre aussi du lait de chanvre et d'amande, de même qu'un jus 100 % légumes verts. Ils conservent leur état optimal durant 4 jours, alors qu'il n'est que de 30 minutes à la maison. » Pour le moment, le service n'est offert que sur l'île de Montréal. La livraison est même sans frais au centre-ville. Lancé à l'été 2013, il a connu un tel succès que l'entreprise doit déménager pour augmenter sa capacité de production. 500 ml à 9\$, 300 ml à 7\$

