

Unisoja

 **Saint-Isidore-de-Laprairie, MRC de Roussillon**



L'okara : du coproduit à la ressource

Depuis 1986, Unisoja se spécialise dans la fabrication de produits à base de soya, dont une gamme variée de tofus distribués partout au Québec et dans les Maritimes. Aujourd'hui dirigée par la deuxième génération de la famille, l'entreprise propose du tofu 100% canadien.

Le directeur, Mathieu, souhaite travailler avec des partenaires de proximité. L'un des principaux exemples est la valorisation de l'okara, la pulpe de soya obtenue lors de la fabrication du tofu. Naturellement riche en fibres et en protéines, ce coproduit est récupéré chaque semaine par un éleveur de la région pour servir d'alimentation animale. Près de 50 tonnes d'okara sont ainsi réutilisées plutôt que d'être éliminées. Cette collaboration permet de donner une seconde vie à une matière encore utile, tout en créant une relation gagnante entre deux entreprises locales.

Au-delà de cette synergie, Unisoja achète la totalité du soya cultivé au Québec, notamment auprès de producteurs de la région. L'entreprise a également pris part à des démarches de collaboration avec d'autres acteurs du milieu, notamment à travers le projet Maillage Montérégie-Ouest Ouest, qui vise à favoriser les échanges entre les entreprises bioalimentaires. Elle soutient aussi différentes initiatives au sein de la communauté de Sainte-Isidore, où elle est établie.

Pour l'équipe d'Unisoja, ces partenariats démontrent que l'économie circulaire passe avant tout par la collaboration. En créant des liens avec les producteurs, les éleveurs et les entreprises de son milieu, il est possible de mieux valoriser les ressources, de limiter les pertes et de générer des retombées positives pour l'ensemble de la communauté.