

Perron de Saint-Prime va fabriquer le fromage Nutrinor

SAINT-BRUNO (CC) - Le fromage sous la marque de commerce Nutrinor sera désormais fabriqué en région par la fromagerie Perron de Saint-Prime, où une première production est sortie hier matin des bassins.

Luc Lemay, directeur de la division des produits laitiers chez Nutrinor, rappelle qu'il a fallu plusieurs mois aux dirigeants de la coopérative agro-alimentaire régionale pour trouver un remplaçant à Agropur.

Les dirigeants de la coopérative agro-alimentaire régionale ont été pris au dépourvu quand Agropur, qui avait l'exclusivité de fabrication des produits laitiers sous la marque Nutrinor, notamment le fromage cheddar, ont fermé l'usine de Chambord. Tenant à conserver cette marque de commerce régionale, ils ont dû se tourner de bord rapidement et confier la fabrication du fromage Nutrinor à Agrilait, une fromagerie de Saint-Guillaume. Puis, ils se sont lancés à la recherche d'une fromagerie qui prendrait la relève. Et, tenant par-dessus tout à ce que ce produit demeure entièrement régional, la direction de Nutrinor exigeait comme condition première que le fromage soit fabriqué par une fromagerie du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Entente

La fromagerie Perron de Saint-Prime, a répondu à l'invitation des dirigeants de Nutrinor qui, après quelques semaines de négociation, en sont venus à une entente.

Luc Lemay soutient que cette entente assure à Nutrinor la fabrication quotidienne d'un fromage frais par un transformateur régional de haut prestige et, du même souffle, elle permet à la fromagerie Perron d'accroître sa production. «L'entente permet à la fromagerie Perron de s'ouvrir à de nouveaux marchés en lui donnant accès au réseau de distribution de Nutrinor pour son fromage de maturation.»

Luc Lemay rappelle que le réseau de distribution de Nutrinor compte une soixantaine de distributeurs laitiers qui parcourent non seulement le Saguenay-Lac-Saint-Jean, mais aussi les secteurs de Chibougamau-Chapais et de La Tuque.»

Les dirigeants de la fromagerie Perron devaient également obtenir l'accord de la partie syn-

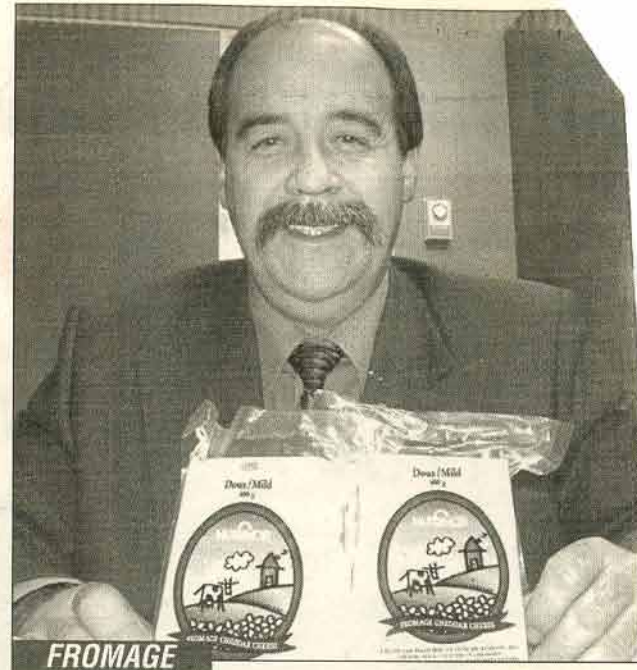
dicale et la mise en place d'un nouvel horaire de travail. Il fallait aussi qu'on mette au point de nouvelles spécifications dans les procédés de fabrication du fromage Nutrinor. «Tout ça, ajouté à la période estivale, explique aisément le délai qu'il a fallu pour redémarrer la production régionale», mentionne Luc Lemay.

Aucun problème

La réalisation de ce contrat ne pose aucun problème à la fromagerie Perron de Saint-Prime où, selon sa directrice générale, Sylvie Beaudoin, on est habitué à fabriquer du fromage pour de nombreux clients.

En fait, Nutrinor est un client parmi tant d'autres et sa production de fromage ne représente pas, pour le moment du moins, une quantité très importante sur les 10 millions de litres fabriqués annuellement par Perron. De cette quantité, la majeure partie va à l'exportation en dehors du Québec, c'est-à-dire dans l'Ouest canadien, aux États-Unis, en Angleterre, au Mexique, à Cuba et en Jamaïque

Quant à Luc Lemay, il reconnaît que Nutrinor devra se montrer énergique dans sa campagne, si elle veut récupérer sa part de marché lourdement touchée depuis la défection d'Agropur. Cette part de marché était, avant les événements de l'automne 2000, de l'ordre de 50 pour cent.



FROMAGE

Directeur de la division des produits laitiers chez Nutrinor, Luc Lemay présente ici le « nouveau fromage » de son entreprise.

(Photo Steeve Tremblay)