

SAINT-PRIME, LAC-SAINT-JEAN

Investissements majeurs à la Fromagerie Perron

La Fromagerie Perron de Saint-Prime injectera 1,8 M\$ dans de nouveaux projets sur une période de trois ans. Une première phase de travaux a été amorcée en 2003, la seconde se poursuivra jusqu'en 2007. Trois nouveaux emplois s'ajouteront aux 63 actuels, dans 18 mois.

PAUL-ÉMILE THÉRIAULT

COLLABORATION SPÉCIALE

SAINT-PRIME – Le premier investissement de 1,2 M\$ consistait principalement à doter l'entreprise d'aménagements pour le vieillissement du cheddar. Nul besoin d'agrandir la bâtisse. Albert Perron, décédé en 2000 après avoir dirigé

l'entreprise plus que centenaire pendant plus de 40 ans, avait prévu une construction suffisamment grande pour les développements futurs. Il suffit simplement de réaménager à l'interne.

D'ici 18 à 24 mois, la fromagerie souhaite développer deux fromages de type suisse s'apparentant à l'emmental et au gruyère, pour lesquels il n'y a actuellement aucun fabricant connu au Canada. Le développement et la fabrication de nouveaux produits donneront à l'entreprise l'occasion à la fois d'acquiescer un savoir-faire unique et de diversifier ses marchés, d'indiquer Développement économique Canada. Dans le cadre de son avant-projet, la directrice générale Sylvie Beaudoin est arrivée récemment d'Europe. « Nous visons le marché canadien, mais il faut d'abord adapter la recette de base », précise-t-elle.

L'acquisition d'équipements de pointe permettra à la fromagerie d'améliorer sa productivité. Mme Beaudoin rappelle la situation en 2000, alors que le marché semblait plafonner. L'exportation se montrait plus difficile et il fallait trouver l'entreprise plus que centenaire pendant plus de 40 ans, avait prévu une construction suffisamment grande pour les développements futurs. Il suffit simplement de réaménager à l'interne.

D'ici 18 à 24 mois, la fromagerie souhaite développer deux fromages de type suisse s'apparentant à l'emmental et au gruyère, pour lesquels il n'y a actuellement aucun fabricant connu au Canada. Le développement et la fabrication de nouveaux produits donneront à l'entreprise l'occasion à la fois d'acquiescer un savoir-faire unique et de diversifier ses marchés, d'indiquer Développement économique Canada. Dans le cadre de son avant-projet, la directrice générale Sylvie Beaudoin est arrivée récemment d'Europe. « Nous visons le marché canadien, mais il faut d'abord adapter la recette de base », précise-t-elle.

L'acquisition d'équipements de pointe permettra à la fromagerie d'améliorer sa productivité. Mme Beaudoin rappelle la situation en 2000, alors que le marché semblait plafonner. L'exportation se montrait plus difficile et il fallait trouver des façons de se démarquer et de bien positionner le produit sur les tablettes. Un plan global de repositionnement comprenait d'abord le vieillissement à Saint-Prime du fromage cheddar. « Il nous fallait un fonds de roulement pour développer nos inventaires de cheddar et être capables de vendre du fromage vieilli de quatre ans, durant toute l'année, ce qui se fera en 2006 », explique Mme Beaudoin. Elle rappelle que l'entreprise s'est d'abord engagée seule dans ce projet.



PHOTO: PAUL-ÉMILE THÉRIAULT

En juin, la Fromagerie Perron a lancé un nouveau produit, un fromage de type suisse au lait cru qui fait la fierté de la directrice générale Sylvie Beaudoin. Le Suisse Perron est produit selon une méthode canadienne adaptée. Cela a demandé de nouveaux équipements.