

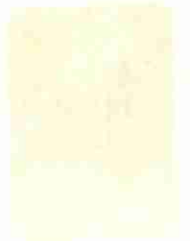
AR
12552
1988
QAG

**RAPPORT DE MISSION
AU DANEMARK ET EN SUEDE**

ARQUIVO DO MAPA
NE PODE SER EMPRANTADO

**COMMERCIALISATION ET TRANSFORMATION
DE LA VIANDE PORCINE**

**KIM LAFLEUR
SERVICE DE L'INFORMATION EN MARKETING
DIRECTION DE LA COMMERCIALISATION
MAI 1988**



Handwritten text, possibly a date or reference number, located in the upper middle section of the page.

Handwritten text enclosed in a rectangular box, possibly a signature or a specific note.

Handwritten text in the middle section of the page, appearing to be a list or set of instructions.

Handwritten text in the lower middle section of the page, possibly a signature or a date.

Formulaire de rapport de mission de coopération technique

Ministère ou organisme:

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (M.A.P.A.Q.)

Titre du projet:

Amélioration de l'efficacité des infrastructures de commercialisation et de transformation de la viande porcine au Québec.

Date de réalisation de: Lundi 2 mai à: Vendredi 6 mai	Pays visités: . Danemark . Suède	Coûts défrayés par: MCEDT: 4 700 \$ Ministère ou organisme: 5 600 \$
--	---	---

Chargé de projet

Nom: Kim Lafleur
Fonction: Conseiller sectoriel
Direction: Commercialisation
Tél.: (514) 873-4410

Participants à la mission (nom, fonction, organisme)

Kim Lafleur: Conseiller sectoriel
Direction de la commercialisation
M.A.P.A.Q. (Montréal)

Trieste Di Gregorio: Président
Nor Packers (66) Ltd.

Yves Tremblay: Directeur des ventes
Turcotte et Turmel
Coop Fédéré

BIBLIOTHÈQUE
Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Ste-Foy, 1er étage
Québec (Québec), Canada
G1R 4X6

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

1000 20 20 10 10

RAPPORT D'ETONNEMENT

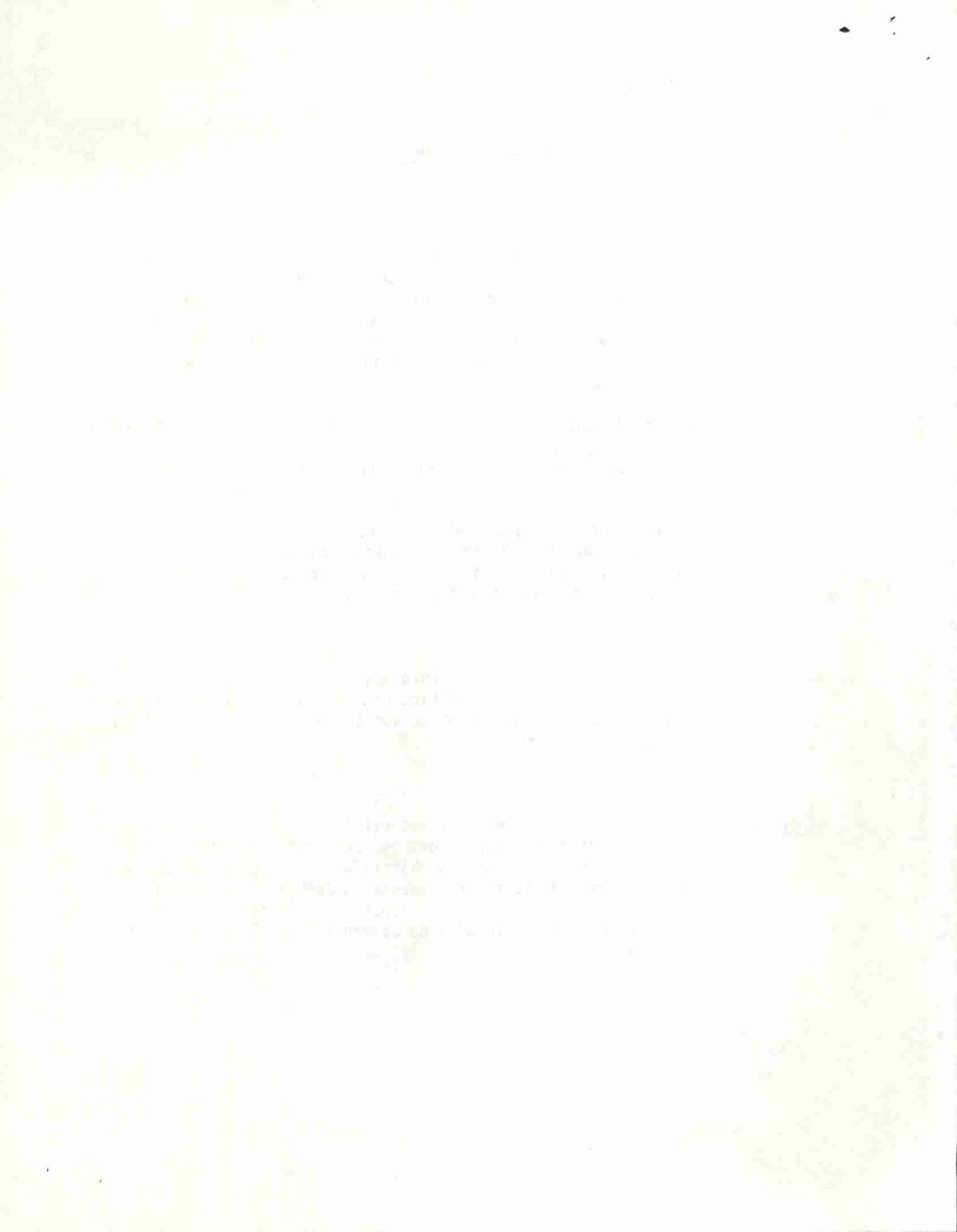
Danemark: La mise en marché d'un produit de qualité est la raison d'être de l'industrie porcine au Danemark. Cette préoccupation se manifeste dans toutes les étapes du circuit soit ici à la production, à la transformation et à la commercialisation du produit. Avec un niveau d'auto-suffisance de près de 400 %, tous les intervenants du secteur ont compris la nécessité d'adapter le produit aux besoins de chaque marché.

Il est également opportun de souligner la qualité professionnelle des entretiens obtenus ainsi que des visites effectuées. Les établissements visités étaient très modernes et des plus efficaces.

L'implantation au Québec d'un centre de recherche au profit de l'industrie porcine mérite à l'instar du Danish Meat Research Institute d'être étudié. Les principales innovations technologiques émanent de cet organisme.

Suède: La visite et l'échange d'information avec les responsables de l'usine de traitement du sang Elco Food Compagnie, laisse fortement présager des chances de succès associées à la mise sur pied d'une usine semblable au Québec.

Général: La pertinence des informations recueillies, le choix des personnes et des entreprises visitées, font en sorte que cette Mission fut un succès en terme d'atteinte des objectifs. Cette Mission nous a permis de constater le retard immense du Québec et du Canada en terme de "qualité totale"; soit l'ensemble des efforts mis de l'avant par une industrie afin de commercialiser à moindre coût un produit de qualité.

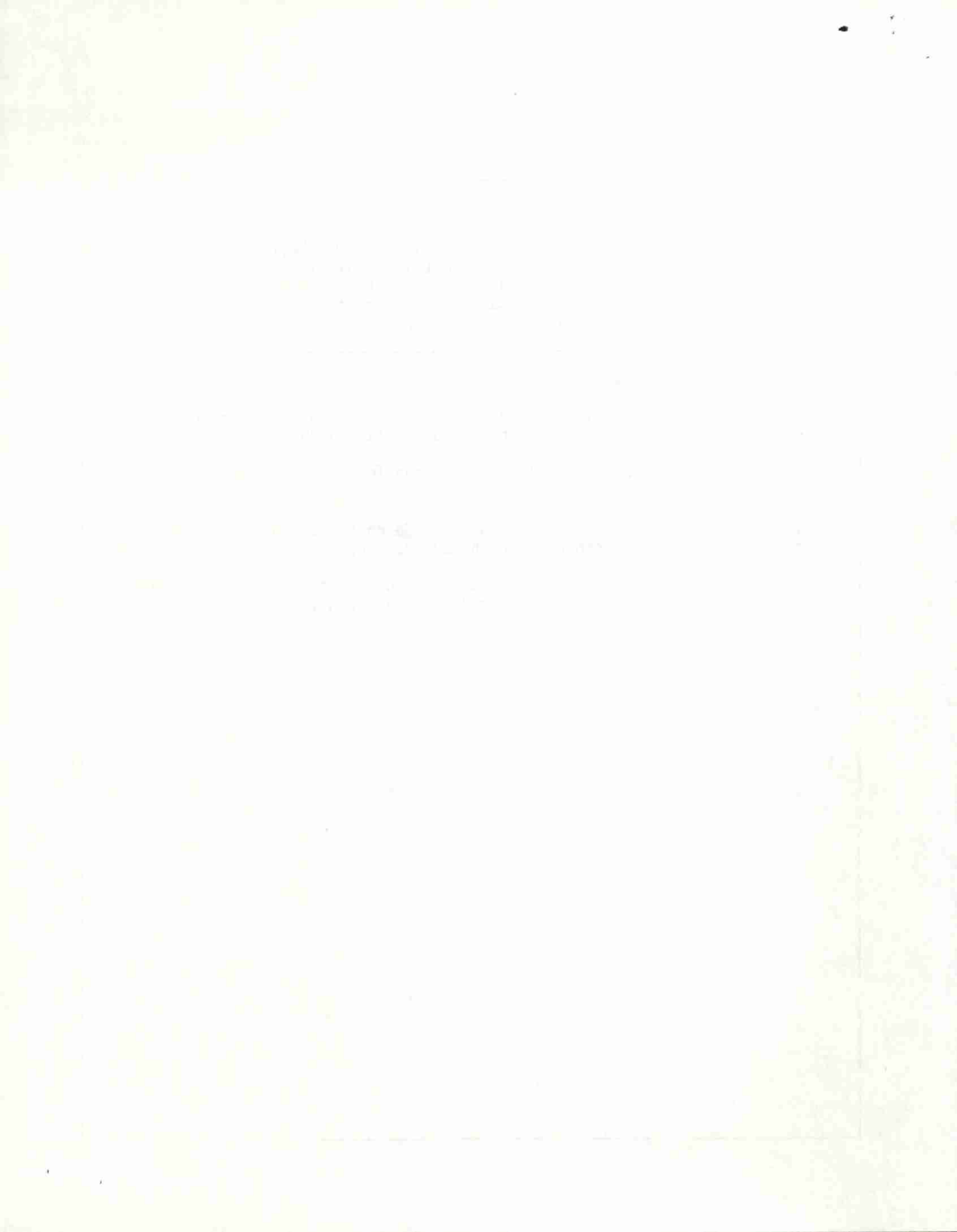


L'origine du projet

La Mission trouve son origine dans la conjoncture dans laquelle est plongée l'industrie porcine du Québec. La limitation des marchés d'exportation et la vive concurrence livrée notamment par Taiwan et le Danemark, force les industriels du Québec à améliorer sans cesse leurs activités de transformation et de commercialisation de la viande porcine.

Les objectifs détaillés du projet

- . Etablir les forces et les faiblesses de l'entreprise danoise E.S.S. Food, consortium spécialisé dans l'exportation de la viande porcine.
- . Mesurer pour le Québec la faisabilité d'application des concepts identifiés au sein de l'entreprise danoise.
- . Identifier de nouveaux produits pour fin de consommation humaine obtenus à partir d'issus (sous produits) d'animaux de boucherie.
- . Evaluer les possibilités de mise sur pied au Québec d'une usine spécialisée dans la transformation des sous produits (os, sang).



Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

Lundi, le 2 mai 1988

Entreprises visitées

Danske Slagterier
et E.S.S. Food
Copenhague

Personnes rencontrées

Mr. Niels Talbro
Senior manager
E.S.S. Food

Mr. Niels C. Jorgensen
Informations chef
Danske Slagterier

Points d'intérêt

Généralités

Initialement représentatif de plus de 100 établissements d'abattage et de fabrique de bacon au Danemark, le groupe E.S.S. Food représente maintenant à l'étranger, les intérêts des 33 établissements encore en place. Ces 33 établissements sont pour la majorité la propriété de neuf coopératives. On prévoit dans un avenir rapproché que ce nombre de coopératives diminuera à cinq. Confronté à une autonomie de plus en plus forte des entreprises en ce qui concerne le développement de leurs propres marchés, le groupe E.S.S. dû s'adapter en ouvrant à l'étranger près de 40 bureaux de vente; ces derniers opèrent sous la tutelle de 10 filiales réparties sur tous les continents.

Le groupe E.S.S. s'auto-finance de par les bénéfices obtenus de ses ventes à l'étranger notamment en Grande-Bretagne et au Japon. Propriété à part entière des 9 coopératives d'abattage et de commercialisation de la viande bovine et porcine danoise, E.S.S. transigerait plus de 30 % du volume de viande exportée du Danemark. A titre d'exemple, une entreprise peut posséder 30 % des parts du consortium et écouler 40 % de son volume de vente via ce canal.

Le secteur porcin est presque entièrement régit par un système coopératif appartenant aux producteurs. Il n'existe qu'un seul abattoir privé au Danemark. Les abattoirs coopératifs possèdent par ailleurs les plus grandes usines. Tous les organismes qui oeuvrent dans la mise en marché du porc sont membres de l'ORGANISATION DES ABATTOIRS DANOIS; E.S.S. Food est la filiale qui coordonne les ventes à l'étranger.

Compte tenu de l'autonomie des membres, le consortium envisage à moyen terme d'intervenir à titre de Maison de commerce internationale dans la vente de produits carnés.

1887

1887

1887

Main body of text, likely a ledger or record book, with multiple columns and rows of entries.

Final section of text at the bottom of the page, possibly a summary or signature area.

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

Les deux personnes rencontrées nous ont expliqué le système de détermination des prix d'achat du porc vivant; la méthode est relativement simple, les responsables du regroupement des abattoirs siègent le jeudi et/ou le vendredi de chaque semaine. Ils évaluent la répartition du volume de vente des produits par pays ainsi que les prix obtenus, la moyenne pondérée de ces informations permet de fixer le prix de vente et d'achat pour la semaine à venir. Les prix du marché international sont en quelque sorte les barèmes servant à la détermination du prix des porcs vivants au Danemark.

L'un des principaux avantages pour les entreprises d'avoir recours au consortium réside dans le fait que les "utilisateurs" ont droit à la fin de l'année à une répartition des bénéfices proportionnels à l'utilisation des services.

La formule semble très bien fonctionner en dépit du phénomène de concentration noté au sein des entreprises coopératives.

La principale contrainte du consortium est la limitation des marchés, notamment celui de Grande-Bretagne pour le bacon. Ce marché compte pour plus de 33 % du volume total des exportations de viande porcine. Au cours de la période 1986-1987, les exportations vers le Japon ont augmenté de plus de 20 % et au détriment des livraisons vers l'Allemagne. On note que 75 % des volumes d'exportations sont sous forme de produits frais et/ou surgelés alors que le reste est commercialisée sous forme de conserve.

En résumé

La mise sur pied au Québec d'un consortium à l'image de E.S.S. Food permettrait d'assurer une représentation permanente du produit québécois sur les marchés étrangers et ce en dépit des grèves sporadiques qui affectent certains établissements.

La réalisation d'un tel projet repose sur un changement de philosophie de la part des abattoirs et des maisons de commerce. Cependant, il est réaliste de prévoir qu'un tel changement ne puisse s'opérer qu'à moyen ou à long terme (5 ans à 10 ans).

N.B.: Informations en main: Brochures sur les services et activités mis de l'avant par E.S.S. Food et Danish Bacon and Meat Council.

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

Après-midi

Entreprise visitée

Ambassade du Canada à Copenhague

Personne rencontrée

Kathryn Hewlett Jobs
Conseillère commerciale

Rencontre de politesse avec échange d'information sur les activités de l'ambassade canadienne au Danemark.

Mardi, le 3 mai 1988

Entreprise visitée

Meat Research Institute
Roshilde

Personnes rencontrées

Mr. Werner Klinth Jensen
International Marketing
Manager

Mrs Lis Buchter
Ingénieure civile

Points d'intérêt

Généralités

Fondé en 1954 dans le but de standardiser la qualité du bacon produit au Danemark, le Meat Research Institute (M.R.I.) a depuis diversifié ses interventions en trois champs d'activités; soit la recherche appliquée sur les propriétés de la viande, le développement d'équipement de transformation et enfin un volet orienté sur la consultation internationale.

Ce sont les profits records historiquement enregistrés de la vente du bacon en Grande-Bretagne qui furent à l'origine de la mise de fond nécessaire à la création du M.R.I..

Le budget annuel de recherche du M.R.I. est de l'ordre de 20 millions de dollars.

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

Les fonds provenaient, pour l'exercice 1986-87, à 64 % de montants prélevés sur l'abattage de porcs et de bovins, ces prélèvements sont de l'ordre de deux et de quatre dollars par tête. La balance des fonds provient des activités de consultation et de fonds gouvernementaux dans des proportions de 33 % et de 3 %. Le M.R.I. compte sur un effectif de 178 professionnels à temps plein.

Points d'intérêt

Ce centre de recherche a récemment développé un "Centre de classification" (C.C.) des carcasses. Développé dans le but de remplacer le système actuel de mesure du gras dorsal par réfraction, le C.C. détermine quant à lui la teneur en viande maigre de la carcasse sur la base de 18 points de mesures. Sur une base expérimentale, on tente actuellement de mesurer la faisabilité du projet pilote. L'implantation de ce système signifie que les producteurs de porc danois seront dans un proche avenir payés sur la base d'un indice (viande maigre) obtenue de la moyenne de 18 lectures prises sur la carcasse. Il s'agit d'une innovation d'envergure internationale qui aura sûrement des répercussions positives au niveau des acheteurs.

Monsieur Jensen était particulièrement bien informé des besoins et des contraintes afférentes à la pénétration du marché japonais. Ce dernier nous confiait que le M.R.I. songait à développer une technique d'emballage qui permettrait d'expédier du porc frais vers le Japon. Cette technologie aurait pour effet d'augmenter de façon très significative les expéditions de porc vers le Japon.

Outre ces activités de recherche, madame Buchter nous a mentionné que le M.R.I. met à la disposition des industriels un centre d'information (en grande partie informatisé) qui couvre tous les aspects techniques de la transformation, de la distribution et/ou de l'entreposage du porc frais et transformé.

Une visite guidée des installations du M.R.I. nous a permis de mesurer le retard que nous avons au Québec et au Canada dans ce domaine d'activité.

N.B.: En référence avec le rapport Gilson concernant l'établissement d'un Meat Research au Canada, il appert que la gestion d'un tel organisme devrait, à l'image de ce qui se fait au Danemark, dépendre de l'industrie et non du Gouvernement.

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

Mercredi, le 4 mai 1988

Entreprises visitées

Steff-Houlberg
Slaughter House
Ringsted

Personne rencontrée

Mr. Hans Kr Stenbeck
Information manager

Points d'intérêt

Généralités

Le groupe Steff-Houlberg est né de la fusion de 17 abattoirs coopératifs indépendants et d'un abattoir privé. Steff-Houlberg regroupe actuellement 7 usines de traitement de la viande. A titre de coopérative, Steff-Houlberg compte quelque 8 700 coopérateurs. Le volume de production total est de l'ordre de 32 000 t.m. de produit de charcuterie et un volume annuel d'abattage de plus de 2 800 000 porcs.

Monsieur Stenbeck nous faisait remarquer que l'entreprise travaille en étroite relation avec le M.R.I. pour la mise au point de technologie applicable à toute l'industrie. Cependant, la recherche des propriétés particulières à un produit donné est normalement confiée à leur propre département de recherche.

Particularité

Tout comme au M.R.I., la rencontre avec le responsable de l'information chez Steff-Houlberg fut des plus intéressante et menée de façon très professionnelle.

Suite à un goûter suivi d'une présentation sur acétates des activités du conglomérat, monsieur Stenbeck nous a fait visiter les installations.

L'usine est dotée d'un "Centre de classification" des carcasses mis au point par le Meat Research Institute (M.R.I.), bien que la ligne d'abattage soit plus lente que dans les établissements de même taille au Québec, les salles de découpe sont très efficaces. Les employés sont rémunérés sur la base d'un salaire minimum majoré d'une prime à la pièce. Les employés plus performants sont ainsi mieux rémunérés. Outre la première transformation du produit on se spécialise à Ringstead dans la fabrication de produit de charcuterie (80 t.m. de salami/semaine) et de plats cuisinés. Le département des ventes compte sur une gamme de produits allant du bas au haut de gamme. Récemment, l'entreprise lançait une gamme de produits de charcuterie minceur, les produits ainsi dénommés contiennent en moyenne 40 % moins de gras que les produits conventionnels.

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

A l'image de la philosophie coopérative, l'entreprise offre à ses membres coopérateurs (producteurs) une ristourne qui tient compte du volume de transaction.

Au niveau des activités internationales, monsieur Stenbeck nous rappelait que l'entreprise a une participation importante dans le groupe E.S.S. Food. En effet, Steff-Houlberg détient 30 % des intérêts de E.S.S. Food et utilise ce canal de distribution pour écouler 40 % de ses exportations.

Résumé

La situation géographique de l'entreprise est une composante en partie responsable du succès de Steff-Houlberg. Situé sur l'île la plus au nord-est, le conglomérat Steff-Houlberg peut ainsi compter sur un approvisionnement quasi-assuré de même que sur un marché local relativement captif.

Les ventes à l'étranger sont assurées par un personnel d'une cinquantaine de "traders".

C'est au niveau de la logistique globale du produit à l'intérieur de l'usine et plus particulièrement aux pratiques visant à maintenir la qualité du produit fini que nous avons à apprendre de Steff-Houlberg tout comme probablement des autres établissements semblables au Danemark.

Ainsi, à titre d'exemple, l'entreprise garantit à ses clients que le produit sera individuellement congelé en boîte, 7 minutes après son emballage.

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

Jeudi, 1e 5 mai 1988

Entreprises visitées

Ellico Foods &
Konvex
Klippan, Suède

Personnes rencontrées

Gunnar Larme
Administrateur chef

Dan Nilsson
Chef d'usine

Points d'intérêt

Généralités

Ellico Foods et Konvex sont les filiales d'une société mère nommée Scan dont le chiffre d'affaires annuel est de l'ordre de 30 milliards de dollars. Le principal des activités de ce holding est la transformation et la commercialisation des produits de viande fraîche et transformée. Scan possède des établissements d'abattage, des salles de coupes, une usine de récupération et de traitement du sang, (Ellico protein AB), une usine de récupération des huiles issues des carcasses (Ellico Foods), une usine spécialisée dans la fabrication d'additifs qui entrent dans la préparation des moullées (Konvex), une chaîne de restaurants fast-food à l'image de ce qui se fait en Scandinavie. Au niveau de la gestion d'entreprises, Scan est administré par un regroupement coopératif de producteurs agricoles.

Particularités

Ellico Foods est ainsi spécialisé dans le traitement des os et de la graisse. Les produits finis sont destinés à l'alimentation humaine. Au niveau des approvisionnements, Ellico Foods peut compter sur la récupération de 80 % des carcasses de porc et de boeuf désossés en Suède, soit l'équivalent de quelques 2,5 millions de carcasses. Le coût des installations à Klippan sont de l'ordre de 50 millions \$ CAN (terrain et bâtiment). L'entreprise a ses propres laboratoires et travaille en étroite collaboration avec l'Institut national de recherche en viande de Suède.

Les principaux secteurs visés pour la vente de leurs produits sont ceux des margariniers ainsi que ceux des fabricants des produits de pâtisserie.

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

Résumé

L'implantation au Québec d'un complexe à l'image de Ellco Foods présupposerait des investissements en infrastructure, de recherche et de développement très importants. Par ailleurs, la recherche est en grande partie effectuée par le support du Centre national de recherche du pays. Hors, nous n'avons aucune entité du genre au Québec ni même au Canada.

Monsieur Larme nous faisait remarquer qu'il serait éventuellement intéressé à un échange technique avec les industriels québécois intéressés. La visite prévue sur le même site avec le président de Konvex, monsieur Borge Vernet n'a finalement pas eu lieu. Nous croyons que monsieur Larme n'avait probablement pas rejoint monsieur Vernet. Quoiqu'il en soit, cette visite ne fut pas indispensable compte tenu que Konvex s'est depuis 1984 donné comme vocation de transformer et de commercialiser des produits pour alimentation animale, alors que nos intérêts étaient du côté de l'alimentation humaine. La rencontre avec monsieur Vernet est donc passée au bout du pont.

Vendredi, le 6 mai 1988

Entreprise visitée

A.M.: Ellco Protein AB
Kävlinger Suède

Personne rencontrée

Monsieur S. Johansson
Chef d'usine

Points d'intérêt

Ellco Protein AB a débuté ses activités dans les années 1950 et est vite devenue en Europe l'un des leaders dans le développement des techniques propres à la récupération, au traitement et à la commercialisation des produits du sang.

Le procédé de transformation permet la production de deux types de produits soit le plasma et l'hémoglobine. Ces produits sont respectivement utilisés à titre d'additif protéinique dans la fabrication de produits de viande cuite tels la saucisse et saucisson de bologne, alors que l'hémoglobine sert comme colorant dans l'industrie alimentaire et d'agent riche en fer dans le cas de l'industrie pharmaceutique.

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

Particularités

La visite de cet établissement fut d'un grand intérêt, d'autant plus que ce dernier ne demande qu'une maintenance minimum (environ 10 employés) pour opérer.

En plus que de traiter le sang, Ellico protein A.B. est spécialisé dans la fabrication de l'équipement nécessaire à la récupération du sang.

L'établissement d'une telle entreprise repose sur l'approvisionnement et bien entendu sur la vente du produit. Au niveau de l'approvisionnement, il n'y aurait pas de contrainte majeure à persuader les abattoirs de recueillir le sang. Cependant nous méconnaissons le marché du plasma et de l'hémoglobine. Cette lacune pourrait toutefois être surmontée par une étude exhaustive du marché.

Entreprise visitée

P.M.: Scan Slagterier
Kävlinger Suède

Personne rencontrée

Contremaître d'usine

Points d'intérêt

Généralités

L'établissement d'abattage de porc et de boeuf du groupe Scan à Kävlinger, est en terme de volume de vente le plus important établissement du genre en Suède. Quelques 250 porcs/heure sont acheminés vers chacune des deux lignes d'abattage. Les employés sont rémunérés sur la base d'un salaire minimum majoré d'une allocation à la pièce. Les opérations de découpe semblaient être moins performantes que celles visualisées au Danemark. La classification des carcasses se fait avec la même technique que nous actuellement au Québec mais qui rappelons le est en voie de disparition au Danemark au profit du "Centre de classification".

Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

(suite)

Particularités

En Suède

La rémunération horaire des employés affectés aux opérations de transformation serait en moyenne de 15 % plus élevé à ce qui prévaut au Québec. Cette situation est engendrée par le fait qu'il y a peu de main-d'oeuvre disponible. Par ricochet leur commerce est à toute fin pratique réduit aux pays scandinaves compte tenu de la répercussion sur le prix de vente.

L'établissement était approuvée par la C.E.E. ainsi que par les autorités américaines (U.S.D.A.).

Une attention particulière est portée aux opérations pré et post mortem.

Résumé

Bien que non prévu à l'horaire, cette visite nous a permis de mieux juger de l'avance technologique des entreprises danoises dans le secteur de l'abattage et de la transformation des viandes. Conscient de cette avance technologique, des entreprises suédoises du même secteur semblent avoir optées pour le traitement des sous-produits afin de garantir leur rentabilité.

Samedi, le 7 mai 1988

Fin de la mission.

Les résultats de cette mission en fonction des objectifs et les retombées immédiates

CONTEXTE

Le M.A.P.A.Q. a parmi ses priorités et axes de développement, le souci d'accroître la valeur ajoutée des produits agro-alimentaires fabriqués au Québec. Dans le secteur des viandes rouges, cette préoccupation se traduit par une volonté de stimuler les projets ayant trait à la récupération et la transformation des sous-produits d'abattage. Le sang est l'un des produits visé par cette même orientation.

RETOMBÉES

L'implantation d'une usine de récupération et de traitement du sang est un projet qui sera sérieusement étudié.

La faisabilité d'un tel projet est reliée à une connaissance exacte des réseaux de distribution et de commercialisation des produits finis. Une étude de marché devrait être commandée pour faire la lumière sur ce domaine. Actuellement, le sang obtenu de l'opération d'abattage ne procure aucun revenu aux abattoirs.

L'implantation d'une usine du genre au Québec réglerait en grande partie les problèmes d'environnement occasionnés de par le sang dans les eaux usées. En terme de retombées sociales et économiques, un tel projet est synonyme de création d'emplois et de bonification de l'ensemble du secteur.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT
5555 S. UNIVERSITY AVENUE
CHICAGO, ILLINOIS 60637

PHYSICS 311
LECTURE 10
MAY 19, 1999

Today we will discuss the properties of the hydrogen atom. We will start with the Bohr model and then move to the full quantum mechanical treatment. The Bohr model is a semi-classical approximation that works well for the ground state and low-order excited states. It predicts that the electron orbits the nucleus in discrete energy levels. The energy levels are given by $E_n = -13.6 \text{ eV} / n^2$, where n is the principal quantum number. The Bohr model also predicts the radius of the orbit, $r_n = n^2 a_0$, where a_0 is the Bohr radius. The full quantum mechanical treatment shows that the electron is described by a wave function $\psi(r, \theta, \phi)$ that satisfies the Schrödinger equation. The energy levels are the same as in the Bohr model, but the wave functions are more complex and include angular momentum. The ground state is a spherically symmetric wave function with zero angular momentum. Higher-order states have non-zero angular momentum and are more complex in shape. The Bohr model is a useful approximation, but it is not a true quantum mechanical theory. The full quantum mechanical treatment is necessary to understand the fine structure of the hydrogen atom and the behavior of the electron in higher-order states.

Les suivis envisagés (à court terme et à moyen terme)

- Maintenir des contacts avec les industriels susceptibles d'investir dans une usine de récupération du sang.
- Mettre en contact les responsables de la section des viandes au CRASH de St-Hyacinthe avec les personnes ressources au M.R.I. du Danemark, dans le but de développer un pont technologique.
- Demeurer informé des recherches et innovations mises de l'avant par le M.R.I. du Danemark, notamment le centre de classification des carcasses.
- Diffuser par le biais de la table de concertation ou de groupe de travail (C.P.A.Q.) les informations recueillies lors de ce séjour.
- Former un groupe de travail chargé d'envisager la pertinence reliée à la mise sur pied au Québec d'un centre de recherche en viande porcine.

1900

1901

1902

1903

1904

1905

1906

1907

1908

1909

1910

1911

1912

1913

1914

1915

1916

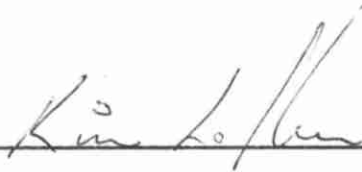
1917

1918

Remarques diverses

Il s'agit de loin de la meilleure mission à laquelle j'ai eu la chance de participer au cours des dernières années. La qualité des informations recueillies au cours des visites et des rencontres furent en tout point des plus pertinentes.

Cependant, j'ose espérer que les programmes d'aide provinciale et/ou fédérale au développement du secteur des viandes rouges pourront s'appliquer dans le cas de la mise en place d'une usine de traitement de sang au Québec.



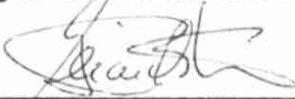
13 Juin 85

Signature: Kim Lafleur, conseiller sectoriel

_____ Date

_____ Signature

Signature du directeur:



_____ Date

85-07-05
_____ Signature

Signature du coordonnateur des projets:

_____ Date

_____ Signature

N.B. Ce rapport doit être retourné au responsable du projet à la Direction de la coopération du MCEDT par le coordonnateur des projets, au plus tard APRÈS la date de RETOUR.

Bibliothèque Cécile-Rouleau



QMC A 567 498