

L'Action POPULAIRE

"JUSTICE ME GUIDE"

LXVIIe année — NO 22

JOLIETTE, MERCREDI LE 4 JUIN 1969



CANADA PACKERS INAUGURE UNE NOUVELLE EXPLOITATION AVICOLE À JOLIETTE

Nous avons le plaisir d'annoncer l'ouverture de notre nouvelle exploitation avicole, située dans le quartier industriel de Joliette. Ce nouveau développement ultra-moderne nous permettra d'offrir à nos clients du Québec un service inégalé en matière avicole. Nous sommes particulièrement fiers de notre longue association avec les Québécois et les citoyens de Joliette. Ce nouveau projet fait foi de notre grande confiance en l'avenir de cette province et de cette ville progressive.

CANADA  PACKERS

Canada Packers...

(Suite de la première page)

dans un rayon de 50 milles de l'usine et les autres à des points intermédiaires dans un rayon de 200 milles.

A l'usine, une section d'arrivage complètement fermée pour les volailles vivantes a été construite pour les protéger contre la chaleur en été et le froid en hiver. Lorsque les camions arrivent, ils se rendent immédiatement à cette section. Les volailles vivantes sont retirées des cages et placées sur une courroie sans fin pour le conditionnement.

Elles sont d'abord engourdies sans douleur par un courant électrique avant d'être

tuées. Les volailles sont ensuite transmises à un échaudoir où l'immersion dans de longs réservoirs d'eau bouillante assouplit les plumes. Il existe deux genres d'échaudage, un échaudage normal qui laisse la peau d'une couleur crèmeuse et l'autre, plus chaud, qui laisse la peau blanche. La préférence dépend de la région du pays; la couleur naturelle est employée dans tout le Québec et la peau plus blanche est préférée dans des endroits comme l'Ontario et les Maritimes.

Après l'échaudage, la volaille est passée dans des machines où elle est plumée par une série de doigts en caoutchouc tournant à haute vitesse. Les volailles sont ensuite passées

dans une autre machine qui brûle le fin duvet.

Après ce traitement, les volailles sont lavées et passent à la section où elles sont éviscérées et où les inspecteurs du gouvernement examinent soigneusement chaque volaille et l'approuve avant de la faire passer au stade suivant.

Dans la section d'éviscération, les volailles sont suspendues à un rail en mouvement et le travail se fait en série. Les abats sont soigneusement enlevés et lavés et transportés à la fin de la chaîne de production où ils sont mis en emballage avec la volaille.

L'un des derniers stades avant l'expédition est le refroidissement. Ici, la volaille passe dans de grands réservoirs

composés de plusieurs compartiments. Dans chacun, la température est graduellement abaissée pour que dans le dernier, elle soit de 33°. A la suite de ce refroidissement, les volailles sont triées pour la vente comme produits frais ou produits congelés.

La volaille à vendre fraîche est mise sur des supports sur une chaîne en mouvement qui les dirige vers une série de balances automatiques. Ces balances sont calibrées pour diverses catégories de poids variant chacune d'un quart de livre. Les balances déposent automatiquement la volaille dans la section appropriée selon le poids.

La volaille fraîche est alors placée sur la glace et envoyée

au refroidisseur d'expédition et de remisage.

Le produit qui doit être congelé est enveloppé de Cryovac et ensuite placé dans un congélateur où la température est presque instantanément réduite à 10 degrés sous zéro. La volaille est ensuite envoyée dans une section de congélation instantanée à 30 degrés sous zéro où le dernier stade de congélation a lieu. La congélation instantanée peut congeler des volailles en 12 à 16 heures. Après la congélation, les volailles sont placées dans le congélateur d'entreposage avant l'expédition.



Une autre réalisation



GÉRARD
AORTE

INC.

ENTREPRENEUR GÉNÉRAL EN CONSTRUCTION

Pour répondre à la demande accrue dans le Québec

Canada Packers bâtit à Joliette une nouvelle usine avicole

La nouvelle usine de conditionnement de volailles de Canada Packers vient d'être construite dans le parc industriel de Joliette pour répondre à la demande accrue de volailles dans la province de Québec.

La production immédiate de l'usine sera de 3,600 volailles à l'heure et l'on prévoit que cette production augmentera lentement jusqu'au point de pleine capacité de l'usine, soit de 6,000 volailles à l'heure.

L'ancienne usine de Joliette avait une capacité de moins de 2,000 volailles à l'heure.

La consommation de volailles a augmenté régulièrement au Canada et atteignait l'an dernier une moyenne de 41 li-

vres par tête. La consommation au Québec est égale à la moyenne canadienne et les produits de l'usine serviront à répondre à cette demande grandissante dans toute la province.

La nouvelle usine comprend 40,000 pieds carrés de superficie pour les bureaux et les installations de production, y compris les vestiaires pour le personnel, une cafétéria et des bureaux d'administration. Une caractéristique de l'édifice est une fenêtre d'observation qui a été aménagée dans la section des bureaux au deuxième étage. Cette fenêtre donne une vue dégagée de tout l'étage de production et de la plupart des opérations de conditionnement.

La marche régulière des opérations à l'usine est organisée de façon telle à éliminer la circulation des camions devant l'usine. Toutes les volailles seront reçues et expédiées de l'arrière de l'usine qui est facilement accessible par une voie débouchant sur une rue latérale.

L'usine est construite de poutre d'acier, de blocs de béton et de briques. L'intérieur est peint d'une peinture à la résine époxy spéciale qui assure une grande propreté et qui se lave facilement. Pour faciliter les travaux de nettoyage, tout l'équipement de conditionnement est en acier inoxydable ou en aluminium.

L'usine employa au début plus de 120 personnes. Il est prévu que ce nombre augmentera à 200 lorsque le taux de production maximum sera atteint.

Les produits de l'usine comprennent les poulets à griller, les poulets à rôtir, les dindons à griller, les gros dindons, les poules, et de la dinde et du poulet en morceaux.

L'approvisionnement en volailles de l'usine de Joliette est assuré par plus de 100 éleveurs dans la province. La moitié des fermes sont situées

(A suivre à la page 2)

Plus de 100 fermiers du Québec font l'élevage de la volaille

Plus de 100 éleveurs produisent des volailles pour la nouvelle usine de Canada Packers, d'après M. Gerry Goyer, directeur de la division avicole de l'usine de la compagnie à Montréal.

M. Goyer, qui dirige les opérations avicoles de la compagnie dans la province de Québec, a déclaré que l'importance des fermes d'élevage varie de 5,000 à 100,000 volailles par année.

Environ 70 pour cent des éleveurs habitent dans un rayon de 50 milles alors que les autres ont une exploitation à des points intermédiaires dans un rayon de 200 milles.

L'élevage de la volaille, au cours des récentes années, est devenue une occupation très exigeante et, conséquemment, pour bien réussir, les éleveurs doivent combiner les techniques d'administration les plus récentes avec les plus nouveaux programmes d'alimentation.

Un grand nombre de ceux qui font l'élevage pour l'usine utilisent la nourriture fournie par la division Shur-Gain de

Canada Packers. Cette division effectue des recherches continues et intensives pour perfectionner l'alimentation de la volaille et les programmes d'administration.

En se servant des produits d'alimentation scientifiquement formulés de Shur-Gain, les poulets à griller peuvent être produits en 8 ou 9 semaines et plusieurs éleveurs obtiennent un taux de conversion de nourriture de 2.2.

La conversion de nourriture est la quantité de nourriture qu'il faut pour produire une livre de poulet vivant.

A ce taux, 2.2 livres de nourriture produisent une livre de volaille.

La division Shur-Gain poursuit des recherches intensives dans le domaine de l'alimentation avicole, conjointement avec des techniciens du laboratoire de recherche de la compagnie à Toronto, et organise alors des essais intensifs à la ferme expérimentale de Shur-Gain à Maple, Ontario.

A cette ferme expérimentale, de grandes quantités de volailles subissent des tests continus d'alimentation, pour développer de nouvelles nourritures qui seront vendues par l'intermédiaire de débouchés au Québec et dans d'autres régions au Canada.

Au Québec, la division maintient un expert en alimentation à plein temps, M. Guy Laferrière, qui travaille au bureau de Montréal.

Grâce aux recherches en laboratoire, aux essais à la ferme expérimentale et aux servi-

ces d'un expert-conseil en alimentation, Shur-Gain assure aux éleveurs du Québec des produits d'alimentation de la plus haute qualité pour la volaille, en plus de conseils en administration et exploitation.

A la ferme expérimentale, une grande variété de produits d'alimentation sont continuellement à l'étude avec des troupeaux assez considérables pour donner aux essais une valeur appréciable. Parmi ces aménagements avicoles, il y a 64 sections d'essai pour les poulets à griller, et chaque section contient environ 60 poules. La ferme possède aussi 24 sections séparées pour les essais sur les dindons à griller, et compte en plus 22 autres sections pour les programmes d'alimentation de grosses volailles.



Président

Le président de Canada Packers Limited, M. W.F. McLean, était à Joliette mardi dernier pour participer à la cérémonie d'inauguration officielle d'une nouvelle usine avicole pour la compagnie.

M. McLean, qui est président de Canada Packers depuis 1954, a été directement associé avec la compagnie pendant presque 33 ans, et a débuté avec l'organisation comme chimiste en recherche en 1938.

Il est né à Toronto et après avoir fréquenté les écoles de Toronto, il a obtenu son diplôme de l'Université de Toronto en 1937, comme lauréat en génie chimique. Il commença chez Canada Peckers un an plus tard à la suite d'études post-universitaires aux Etats-Unis.

Après avoir servi dans le C.A.R.C. en 1946, il retourna à la compagnie pour organiser et diriger un programme important de recherche comprenant la construction d'un laboratoire de recherche des plus modernes et des plus élaborés au Canada.

En 1949, il fut nommé pour prendre la direction de toutes les usines de la compagnie et des aménagements, et au cours des quelques années suivantes s'est occupé d'un programme d'expansion et de modernisation au coût de plusieurs millions de dollars.

Nommé administrateur en 1940, il devint vice-président et membre du comité administratif de la compagnie en 1952, et président deux ans plus tard.



Gérant

Le gérant de la nouvelle usine agricole de Canada Packers est M. André St-Pierre qui était gérant de l'ancienne usine où il avait les mêmes fonctions depuis 1967.

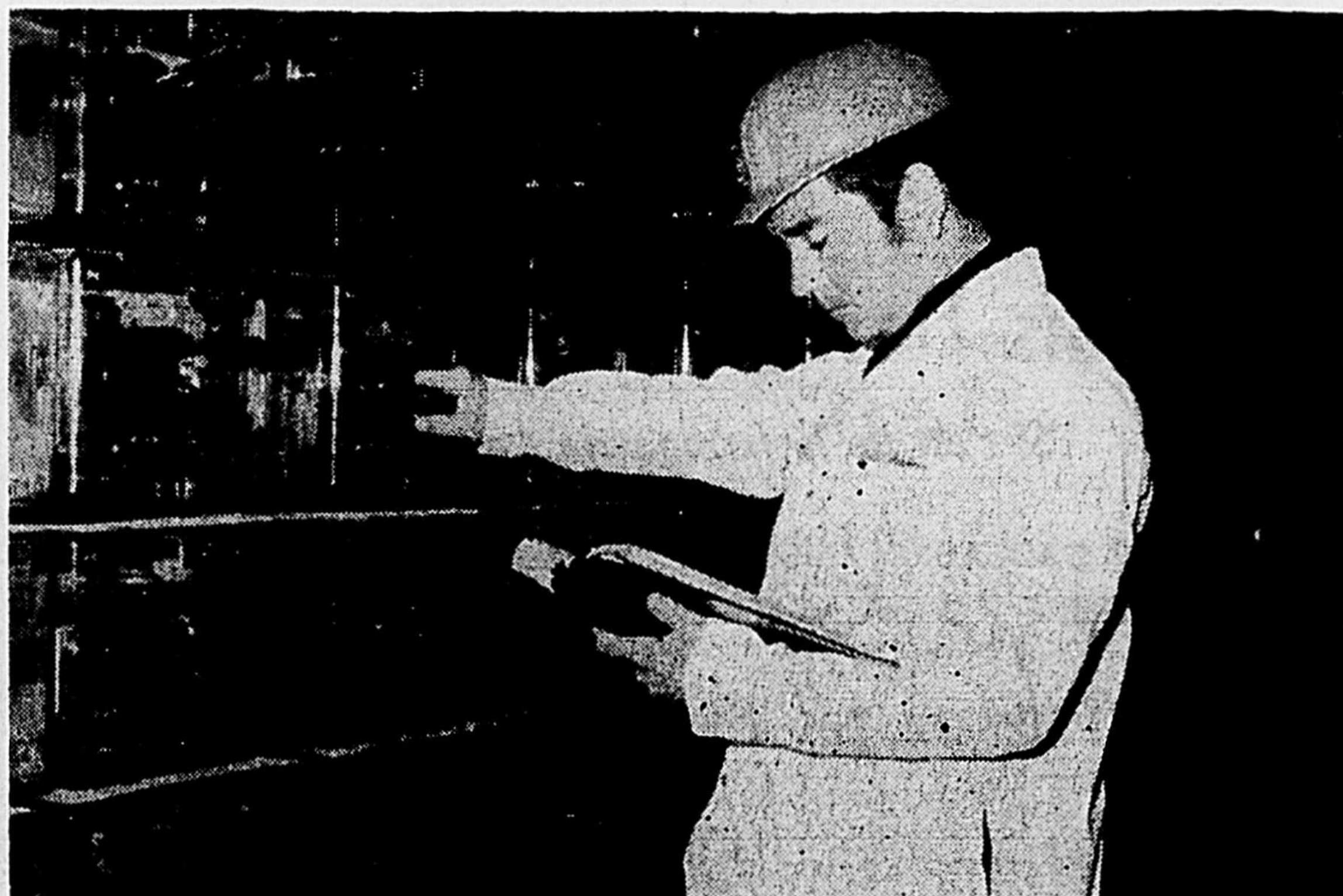
M. St-Pierre est à l'emploi de Canada Packers depuis 14 ans.

Il débuta à l'usine de Montréal en 1955, et travailla dans divers services. Il déménagea à Joliette en 1959 à titre de comptable, et se mérita des promotions jusqu'à la position de gérant d'usine en 1967.

M. St-Pierre habite Joliette depuis 1959, est marié et compte deux enfants jumeaux, un garçon et une fille.

Il a pris une part active à la construction de la nouvelle usine depuis la fondation il y a un an.

"J'ai supervisé l'installation de chaque commutateur et de chaque machine partout dans l'usine, et pour moi, c'est presque comme un de mes enfants", disait-il.



Un surveillant manipule un des cent trente-sept leviers qui contrôlent chacune des machines de la nouvelle usine.

Canada Packers à Joliette depuis 1942

Canada Packers Limited s'est établi à l'origine à Joliette en 1942, avec la construction d'une usine importante de classement des oeufs. A cette époque, le conditionnement des volailles constituait une très petite partie des opérations.

En 1945, par suite de la croissance de la demande de volailles, l'usine abandonna le classement des oeufs et augmenta sa production de volailles pour les marchés de Montréal, de Québec et du reste de la province.

La production de volaille habillée "New York" augmenta constamment pendant les dernières années 40. La volaille était refroidie et expédiée fraîche.

Il survint un changement marqué chez les consommateurs entre 1952 et 1954 lorsque les ménagères commencèrent à acheter des volailles éviscérées. Pour maintenir et satis-

faire les demandes du marché, l'usine de Joliette fut graduellement modifiée pour l'éviscération des volailles. Un nouvel équipement d'éviscération et des congélateurs furent installés et le personnel fut augmenté.

On aménagea de nouveaux bureaux et agrandit l'usine originale en 1958, alors que la demande de volailles dépassait la capacité de l'usine. L'agrandissement de celle-ci et le nou-

vel équipement qui y fut installé à cette époque augmentèrent la capacité hebdomadaire de l'usine à 70,000 volailles.

La nouvelle usine à Joliette est la plus récente des réalisations accomplies pour augmenter la production et, parallèlement à la politique de Canada Packers, pour continuer à améliorer l'efficacité de la production afin d'offrir aux consommateurs les meilleurs produits avicoles qui soient.

Tout commence dans le couvoir

Les éleveurs qui approvisionnent l'usine avicole de Canada Packers Limited à Joliette reçoivent des poussins et les dindonneaux éclos dans des couvoirs ultra-modernes.

Ces couvoirs comprennent ceux de J.O. Lévesque, Convaire Montmagny, Boire et Frères, Newhauser Hatchery, René Poirier Ltée et Laroque et Fils Ltée.

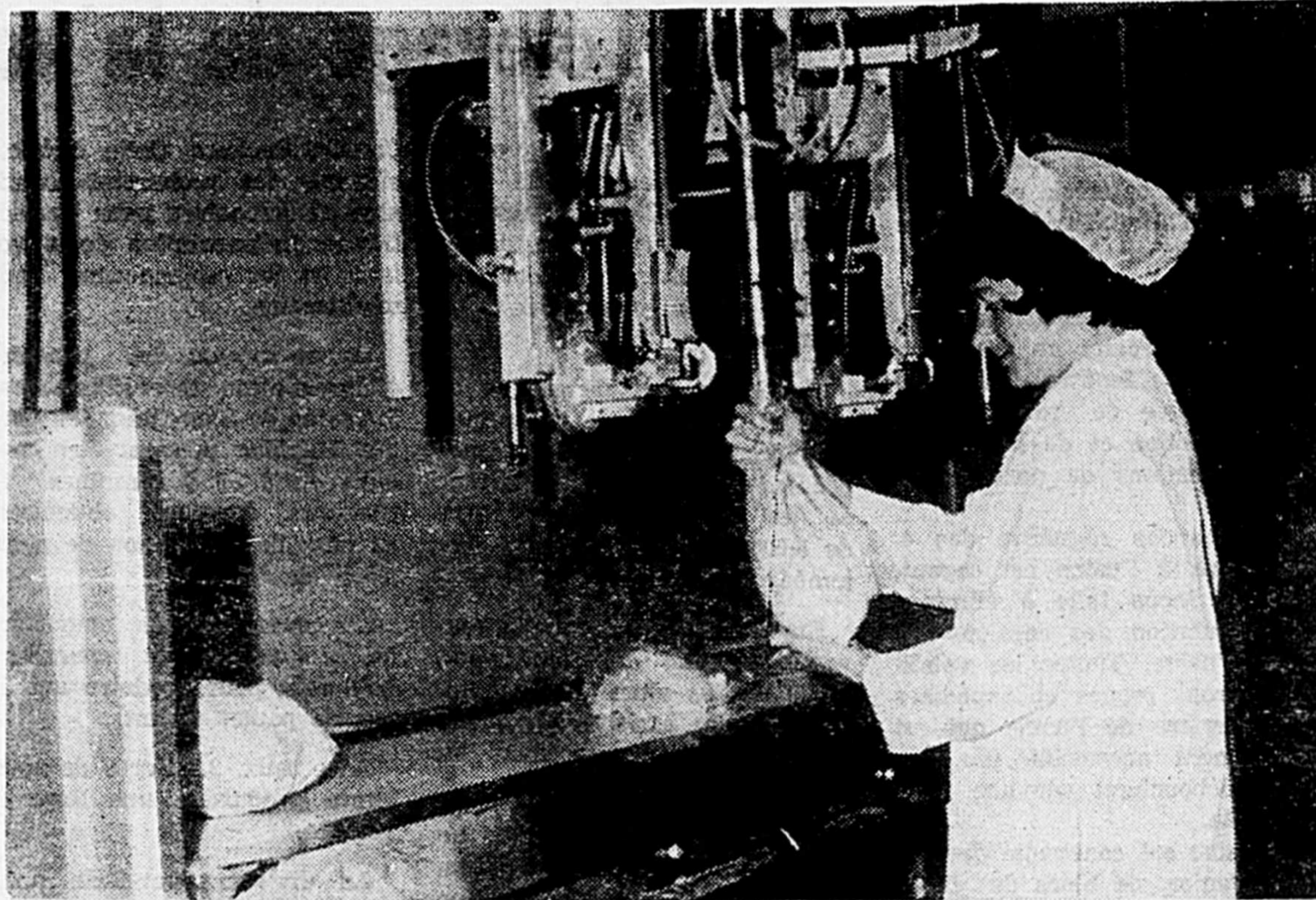
Dans les incubateurs, les oeufs sont placés dans des pla-

reaux de métal de forme spéciale qui sont penchés automatiquement d'un côté à l'autre pour simuler le mouvement normal des oeufs couvés par la poule. Ceci crée le même effet que lorsque la poule déplace l'oeuf avec ses pattes pendant la couvaie. De plus, ce mouvement empêche l'embryon d'adhérer à la coquille de l'oeuf.

Les incubateurs sont gardés à une température et à une humidité uniforme durant l'incubation. Les oeufs sont d'abord placés dans l'incubateur initial pendant une période de 18 jours pour les poulets et 25 jours pour les dindons. Les oeufs sont mis dans l'incubateur d'éclosion pour les derniers jours du développement. Les oeufs de poule éclosent au bout de 21 jours environ et ceux de dinde au bout de 28 jours.

Après l'éclosion, tous les poussins et les dindonneaux sont soigneusement examinés, sélectionnés et vaccinés avant l'envoi aux éleveurs de la région.

Fonctionnant 24 heures par jour, le couvoir est équipé d'un générateur électrique d'urgence à démarrage automatique, qui se met immédiatement en marche si le service d'électricité est interrompu. Ceci est nécessaire car les moindres changements de la température et de l'humidité détruiraient les oeufs en incubation.



L'employée met à vide et ferme l'emballage de la volaille avant d'être congelée.

HOMMAGES

A

CANADA PACKERS LIMITED

Sincères félicitations

Maurice Gougeon

BRIQUETEUR

500, rue Ste-Anne

Joliette

Tél. 753-5364

Hommages de



JOS NICOLETTI

& Fils Ltée

BETON PREPARE

BERTHIERVILLE

USINE NO 2

JOLIETTE

USINE NO 1

TELS: 756-4188

756-6541

Compliments de

Louis Desrochers & Fils Ltée

"Si c'est de la ferronnerie... nous l'avons"

CADEAUX - VAISSELLE - VERRERIE - TAPISSERIE
FERRONNERIE - QUINCAILLERIE - MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Pourquoi pas chez Louis Desrochers!

537, RUE NOTRE-DAME

JOLIETTE

TEL. 753-4242

Le président rend hommage au maire et au conseil municipal

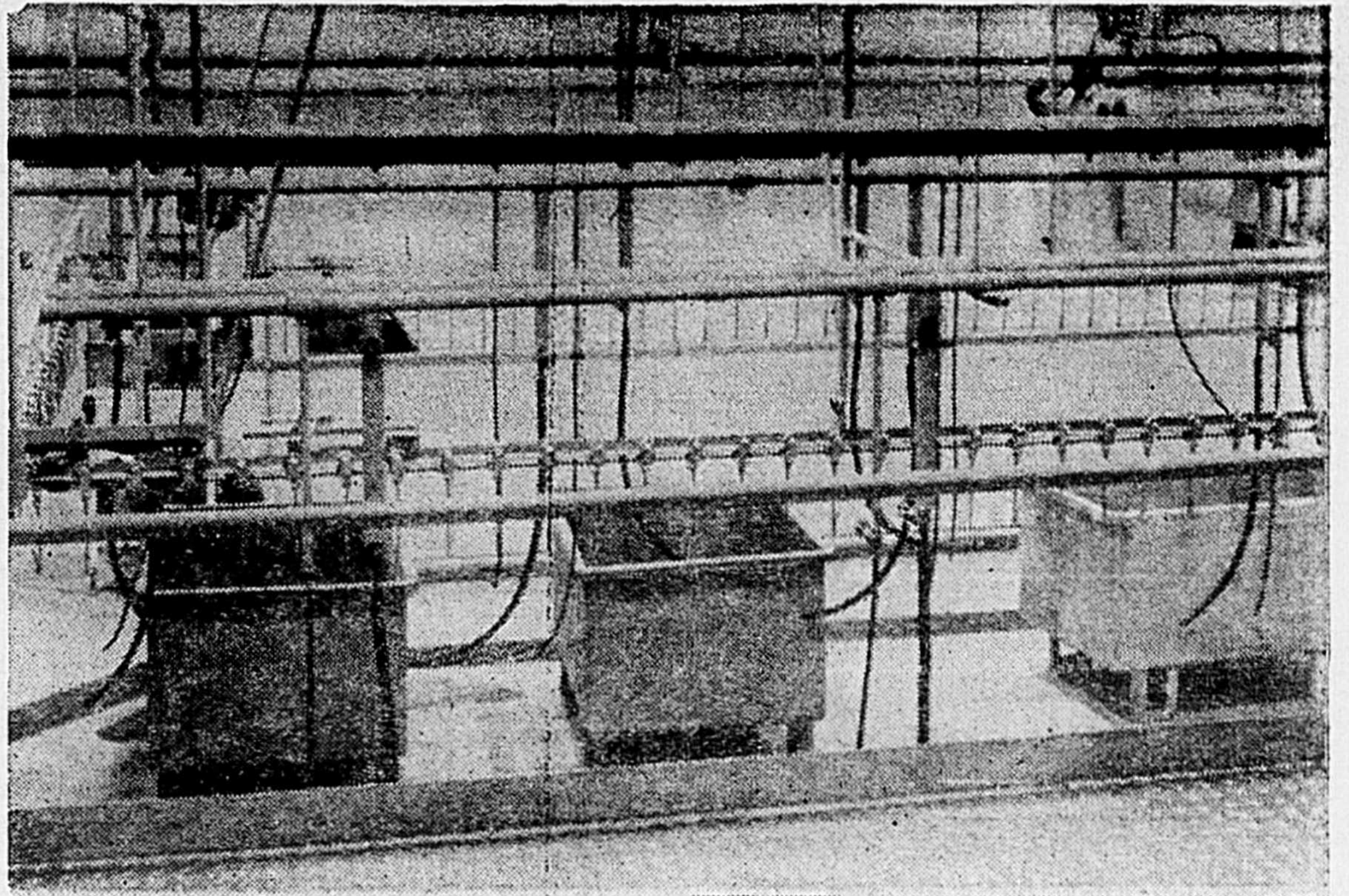
M. W.F. McLean, président de Canada Packers Limited, a rendu hommage aux dignitaires civiques de Joliette pour l'aide et la coopération qu'ils ont fournis dans l'organisation de la nouvelle usine agricole de la compagnie dans la banlieue industrielle.

D'après M. McLean, c'est grâce à l'aide du maire, le Dr Camille Roussin, des échevins et des au-

torités civiques, de même que du commissaire industriel, M. Roch Malo, qu'il fut possible à l'usine d'être construite dans la ville.

M. McLean adressa la parole à l'inauguration hier de cette nouvelle usine qui a remplacé l'ancienne usine agricole construite dans la ville en 1942.

"L'ancienne usine sera vendue", ajouta M. McLean.



Afin de faciliter l'entretien et de conserver une propreté maximum en tous temps une peinture spéciale a été employée pour couvrir les murs

de l'usine. Tout l'équipement qui s'y trouve est construit d'acier inoxydable.

Grande augmentation de la consommation de volailles au cours des cinq dernières années

La consommation de volailles au Canada augmente à un taux très rapide. Au cours des cinq dernières années, la consommation par tête à travers le Canada augmenta de 31.9%.

L'augmentation rapide et la consommation sont attribuables à la disponibilité à l'année longue, de tous les genres de volailles et à des frais réduits résultant de mé-

thodes de production plus efficaces et d'un coût moins élevé de l'alimentation.

Dans notre économie quotidienne, où les frais augmentent régulièrement, il est remarquable qu'au cours des 30 dernières années, le coût d'achat des volailles a diminué de 34 cents la livre au prix d'aujourd'hui d'environ 18½ cents la livre.

Sincères félicitations

Desrochers & Wodon Ltée

QUINCAILLERIE — MATERIAUX DE CONSTRUCTION



23 sud, Place Bourget

Joliette

Tél. 756-4547

UNE AUTRE INSTALLATION

ELECTRIQUE SIGNEE

LAMY ELECTRIQUE

CIE. LTEE.

Claude Lamy, prés.

ENTREPRENEUR ELECTRICIEN

240, St-Joseph

Joliette

Tél. 756-6343

Compliments de

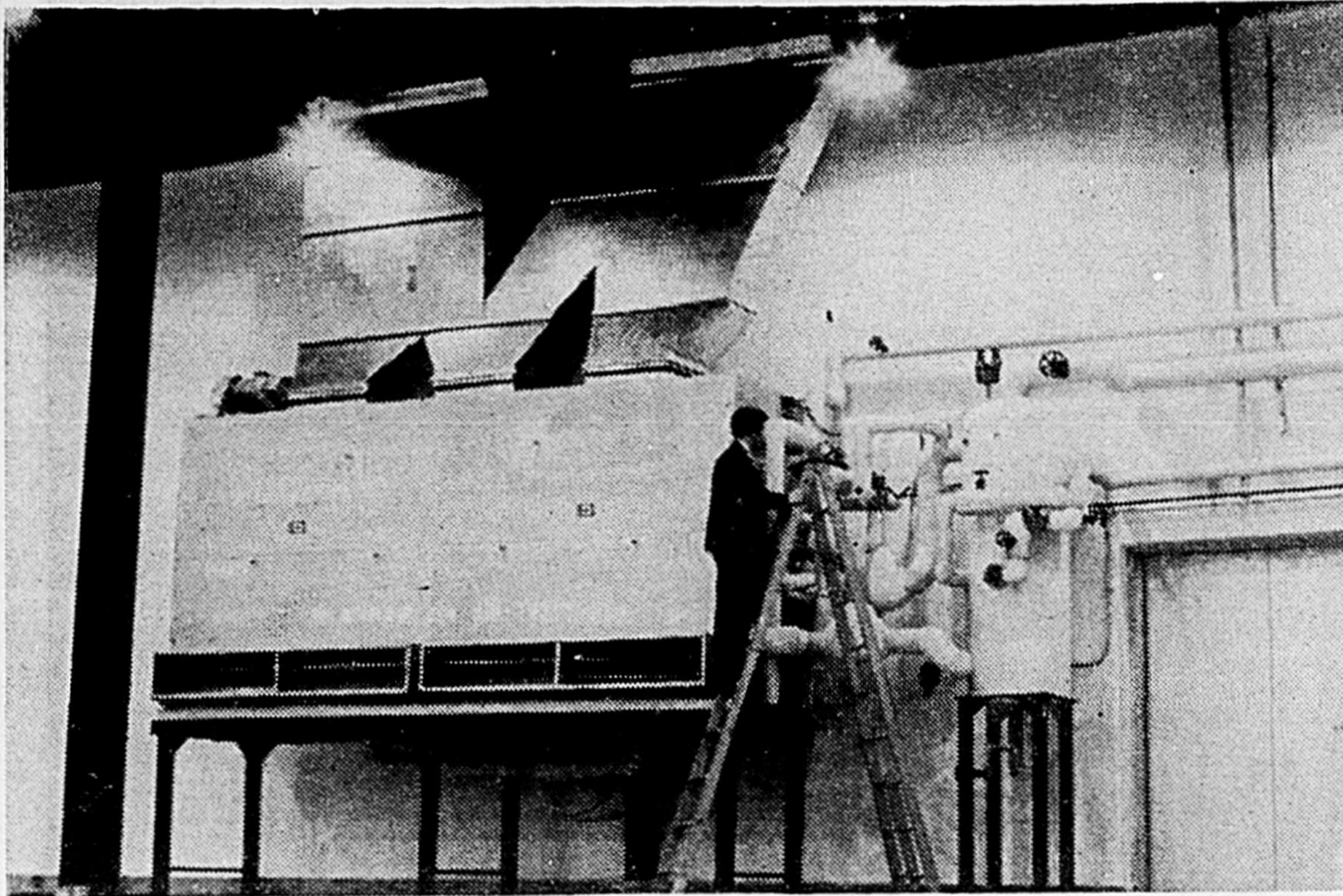
LES ÉQUIPEMENTS DE BUREAU

Martin & Lucas INC.

370 MANSEAU

JOLIETTE

TEL. 759-2442



Le gérant de l'usine, André St-Pierre vérifie pôt frigorifique d'une capacité de 900,000 livres à l'unité géante de refroidissement dans l'entre- une température constante de 10 sous zéro.

A l'usine C.P. de Joliette

36 tonnes de glace par jour

Un usage intensif est fait de la glace dans le conditionnement des volailles. L'usine comprend donc 2 grosses machines à glace qui produisent 18 tonnes de glace par jour. Le compartiment d'entreposage d'une hauteur de 3e étages a une contenance de 75 tonnes de glace.

Après le conditionnement, les

volailles fraîches sont rapidement emballées dans la glace, transférées aux pièces réfrigérées pour expédition, presque immédiatement.

Le produit qui doit être congelé est envoyé à un congélateur instantané où la surface est rapidement congelée pour enfermer tou-

te la saveur. La température de cette installation est de 10 degrés sous zéro. Après avoir passé dans le congélateur instantané, le produit est transporté dans des pièces de congélation. Ici les volailles sont gardées pendant 12 à 16 heures à 30 degrés sous zéro pour compléter le procédé de congélation.

Nouveaux produits Shur-Gain grâce à la recherche

Des nouvelles moulées plus efficaces pour volailles et animaux ne proviennent pas par purs accidents. Elles proviennent de recherches scientifiques fondamentales qui servent à déterminer et à combiner les ingrédients en des proportions qui fournissent les meilleurs résultats.

Dans le cas de la division Shur-Gain de Canada Packers Limited, une grande partie de ce travail de recherche est fait par la division des recherches de la compagnie-mère qui sert de centre principal de recherche pour Shur-Gain, de même que pour les autres opérations de Canada Packers.

La Division des Recherches emploie l'un des groupes les plus nombreux au Canada de techniciens en recherches réunis sous un même toit. Actuellement, ce nombre dépasse 50, dont plus de la moitié possède des doctorats en divers sujets de recherches. Ces gens sont actuellement engagés dans plus de 40 projets très élaborés de recherche fondamentale en laboratoire.

Au nom de la division Shur-Gain, ces laboratoires de recherche, les plus considérables du genre au Canada, travaillent sur une variété de nouvelles méthodes d'alimentation des animaux, évaluant les valeurs réelles d'alimentation et autres de tous les gains et des parties de grains, et déterminent la valeur des suppléments, des vitamines, des hormones et des additifs alimentaires chimiques de plusieurs genres.

La formule d'alimentation pour les volailles, qui est pratiquement universelle de nos jours, a eu ses débuts au Canada et en Amérique du Nord il y a moins de 35 ans.

Peu de temps après 1930, on se rendit compte de plus en plus qu'une alimentation de grains seulement ne fournissait pas aux troupeaux tous les éléments de croissance et d'alimentation dont ils

avaient besoin, et en augmentant la quantité de ces éléments aux grains, la santé des animaux pouvait être améliorée et ainsi augmenter la production.

La tendance vers le développement de ce nouveau concept d'alimentation survint d'abord dans le cas de moulées pour les volailles et les porcs, où l'on a cru que le "chaînon qui manquait" pouvait être fourni en ajoutant une certaine forme de protéine supplémentaire. L'idée de concentrés de moulée survint et, à ce moment-là, Canada Packers commença à vendre des sous-produits dont plusieurs étaient riches en protéine et qui s'employaient comme additifs pour fournir des moulées concentrées pour les volailles.

Au cours des phases initiales, la compagnie vendait des sacs de concentrés et le fermier avicole mélangeait le concentré lui-même avec la moulée de base fournie qu'il avait sur la ferme. Le mélange n'était pas précis, et les proportions étaient souvent faites sur le plancher de l'étable. Mais bien que le procédé de mélange ait été plutôt grossier d'après les standards d'aujourd'hui, l'addition du concentré produisait des résultats et ouvrait la voie au besoin d'un système plus raffiné.

Ainsi, au cours des quelques prochaines années, un nombre d'usines de moulées furent établies qui constituaient un développement des anciens moulins de broyage du blé, et ces usines fournissaient un certain genre de moulage du grain pour les fermiers, mais même dans ce cas, la moulée n'était pas trop uniforme.

Canada Packers, depuis qu'elle a commencé à vendre certains des suppléments employés, a cru bon que des recherches et un développement plus élaboré dans la préparation de ses suppléments s'imposaient, ainsi qu'une mise en

valeur subséquente, afin de garantir aux fermiers un niveau plus constant de qualité des produits qu'ils recevaient.

Grâce à sa division de moulées, connue maintenant sous le nom de division Shur-Gain, la compagnie a communiqué avec plusieurs des opérateurs actuels de moulin de moulées et a établi le noyau d'une organisation de vendeurs qui pourraient fournir un moulage sur demande dans les régions locales, et aussi s'assurer que les produits finis qui se rendent chez le fermier seraient formulés précisément avec des grains locaux pour fournir un produit de qualité.

Ce système Shur-Gain par lequel les moulins membres fournissent le service local aux fermiers et vendent des additifs, des concentrés et autres préparations scientifiques d'alimentation, reçut de plus en plus d'acceptation et aujourd'hui 40% de toutes les opérations d'alimentation au monde sont établies d'après le système Shur-Gain.

Aujourd'hui, dans le monde entier, presque 100% de toutes les volailles à griller et près de 100 de tous les dindons sont nourris par des moulées balancées, provenant de la technique développée au début par les techniciens en alimentation Shur-Gain.

L'organisation Shur-Gain elle-même fournit une des indications les plus frappantes de l'acceptation générale de ce système balancé d'alimentation. Il y a moins de 35 ans, elle lançait le système de moulins de service pour les vendeurs, avec seulement six moulins. Aujourd'hui, il existe plus de 650 moulins dans le système à travers le Canada et le chiffre augmente encore.

Dans la région de Joliette, il y a plus de 20 vendeurs indépendants autorisés, situés dans la région

La recherche est importante

La recherche joue un rôle important dans les opérations de toutes les divisions de Canada Packers Limited.

L'importance accordée à la recherche au cours des années a permis de développer de nouvelles méthodes pour la préparation des produits avicoles et autres produits alimentaires pour le consommateur canadien.

La recherche a fait naître des innovations pour la nouvelle usine de Joliette, comme une méthode de production continue où les volailles sont prêtes à expédier deux heures et demie seulement après leur préparation, et la congélation instantanée des volailles, de même que des aménagements de conditionnement et de lavage perfectionnés.

La recherche a aussi développé de nouvelles méthodes

d'emballage, d'expédition, d'alimentation et de couvain, ce qui veut dire que le produit vendu aujourd'hui répond aux plus hautes normes de qualité et de pureté.

Canada Packers exploite le plus grand laboratoire de recherche alimentaire au Canada, au siège social de Toronto, plus de 60 employés, dont plus de la moitié possèdent des doctorats, poursuivent continuellement de nombreuses expériences variant du conditionnement des viandes, des volailles et des fruits et légumes au développement de nouvelles méthodes pour le traitement des huiles.

Un autre domaine important de la recherche est l'étude de moulées pour les animaux, pour les troupeaux et les volailles. Les recherches de Canada Packers Limited dans le domaine de l'alimentation des animaux, le développement de nouveaux produits pharmaceutiques et chimiques, et l'établissement de nouvelles méthodes de conditionnement de la volaille, aident à apporter aux consommateurs au Canada des produits de la plus haute qualité.

Production accrue de volailles au Québec

La production des volailles dans la province de Québec accuse une augmentation phénoménale de 68 pour cent au cours des cinq dernières années en comparaison de 32 pour cent comme moyenne au Canada.

Les affaires ont augmenté au point où aujourd'hui plus de 250 millions de livres de viande sont produites au Québec, ou plus de 35% de toutes les volailles nourries dans tout le Canada.

Comme exemple de l'augmentation de la production totale, on peut voir qu'en 1968, les chiffres de 257,542,000 livres de volailles produites se comparent à 153,498,000 livres seulement en 1963.

La grande partie de ces millions de livres de volailles produites au Québec est distribuée dans toute la province. Cependant, des poulets à griller sont expédiés en Ontario et aussi dans les provinces Maritimes.



M. J.D. Wadsworth, gérant général de la production pour Canada Packers Limited.

**MEILLEURS
VOEUX
DE SUCCES
A
CANADA
PACKERS
LIMITED**

commerciale de Joliette dans un rayon d'environ 100 milles. Les vendeurs fabriquent localement d'après les formules et les produits de base qui leur sont envoyés de Montréal.

L'une des raisons primordiales du succès remarquable de l'opération d'alimentation, est le fait que les recherches Shur-Gain ne s'arrêtent jamais et les techniciens en alimentation travaillent constamment pour améliorer même les produits qui, lorsqu'ils furent développés au début, semblaient être insurpassables.

Produits vendus partout au Québec

L'équipe de vente de Canada Packers Limited dans toute la province de Québec vendra des produits avicoles de la nouvelle usine de Joliette.

Cette équipe de vente poursuit ses activités dans toutes les régions de la province et fait appel aux grands établissements à succursales, succursales volontaires, détaillants indépendants, hôtels, restaurants, et institutions.

Le groupe de vente de Canada Packers dans la province constitue l'une des équipes les plus nombreuses et les plus expertes de toute compagnie alimentaire.

L'usine conditionnera six produits principaux pour être vendus dans la province, des poulets à griller, des dindons à griller, les poulets à rôti, des poules et gros dindons, de même que du poulet et de la dinde coupés en morceaux. Ces produits seront vendus à l'état congelé.

L'ensemble de l'organisation des ventes de la compagnie en plus des aménagements élaborés à la nouvelle usine fourniront aux producteurs de la région un marché insurpassable pour leurs produits.

Le contrôle de la qualité est important chez C.P.

Au cours des récentes années, le contrôle de la qualité est devenu un procédé hautement perfectionné. Des échantillons de tous les lots de production sont vérifiés soigneusement et on ne permet que des variations très minimes afin que les produits finis puissent avoir presque la même uniformité.

Cette attention constante à la qualité des produits existe dans toutes les opérations de Canada Packers Limited, qui

croit que l'observation rigoureuse des méthodes de contrôle assure aux clients que les produits de la Compagnie seront toujours de haute qualité.

A l'usine de Joliette, cette surveillance rigoureuse est maintenue dès le moment où les volailles arrivent à l'usine jusqu'à ce que les produits préparés soient expédiés aux détaillants dans toute la province.

Des soins attentifs sont pris aussi pour assurer que les arrivages de volailles soient en parfaite condition.

Chaque usine de Canada Packers Limited possède son propre service de contrôle de qualité qui est chargé de mettre en oeuvre les directives des bureaux de division de contrôle reçues du siège social.

Les installations très efficaces de l'usine de Joliette sont destinées au conditionnement, au refroidissement et à la congélation des produits afin de maintenir cette qualité à son maximum.

\$1,500,000 aux bibliothèques

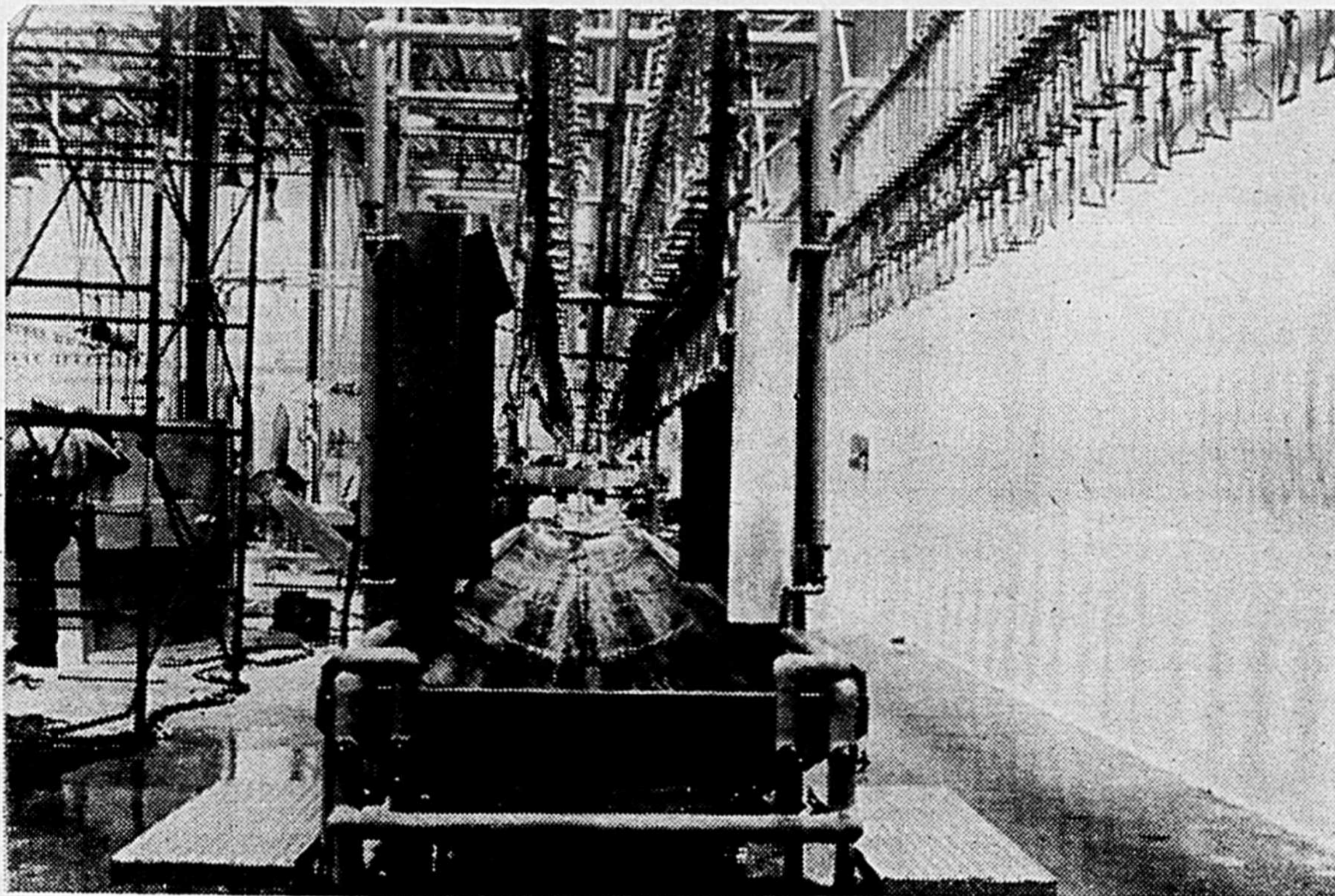
QUEBEC, (OIPQ) — C'est finalement à \$1 million et demi que s'élèvent les subventions qu'a versées le ministère des Affaires culturelles aux bibliothèques publiques du Québec au cours de l'exercice 1968-1969. En plus des \$420,000 déjà versés à trois bibliothèques régionales et à trois associations de bibliothécaires, le ministère vient, en effet de distribuer en subventions de fonctionnement ou de création \$1,080,000 à 115 bibliothèques publiques.

L'exercice 1968-69 a vu la création de neuf bibliothèques municipales dans les villes suivantes: Alma, Beaconsfield, Havre-Aubert, Matane, Mont-St-Hilaire,

Roxboro, Ste-Agathe, Ste-Foy et Trois-Pistoles.

Toutes les subventions aux bibliothèques ont été déterminées d'après une réglementation adoptée par la commission des bibliothèques publiques. Trois facteurs surtout sont pris en considération: le chiffre de la population desservie, le montant de la contribution locale et la qualité professionnelle du personnel. Les subventions varient, cette année, entre \$100 et \$183,000.

Dans notre région, la bibliothèque municipale de Repentigny a touché \$8,519 et celle de St-Jacques a reçu \$1,183.



Photographie de la ligne principale de transformation

Compliments

Ideal Poultry Equipment Reg'd

HANS SYRI, PROP.

Fabrication - Vente - Installation - Entretien

Equipement pour abattage de volaille

Poultry processing equipment

70, chemin Joliette

St-Félix-de-Valois, Qué.

Tél. 514-889-5921



Durant la construction, les employés installent la vis sans-fin géante pour le refroidissement.

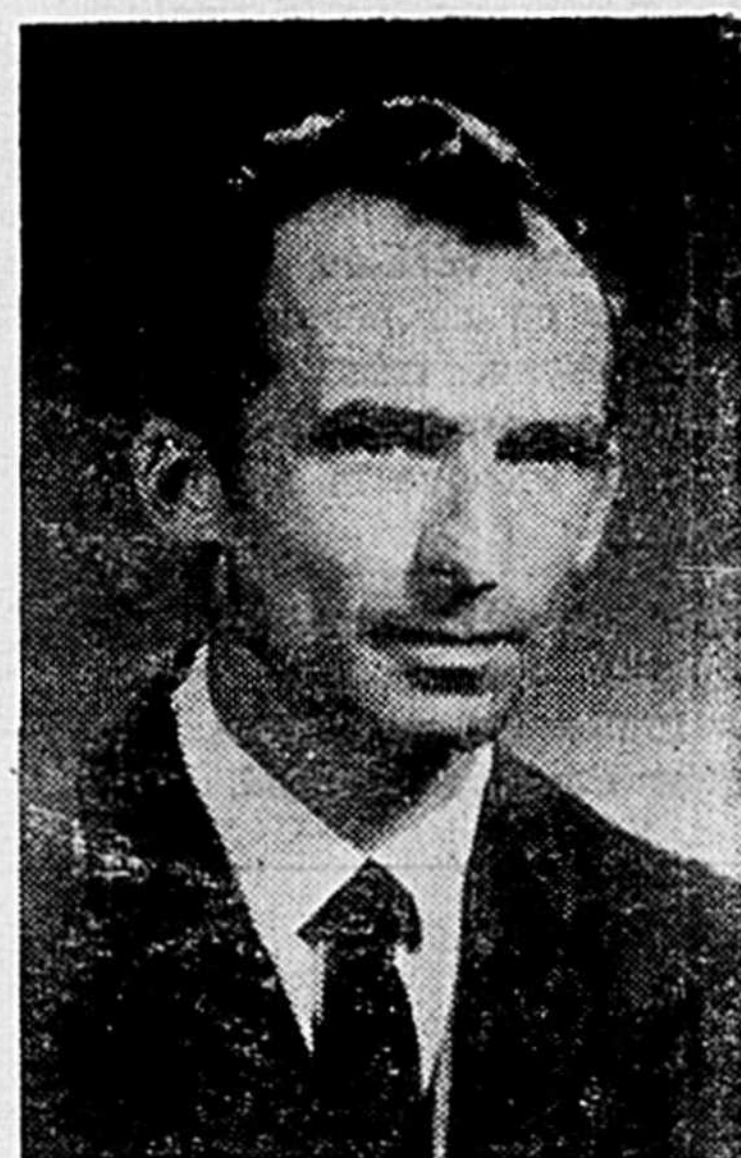
Le plus ancien employé est contremaître de l'usine

Le contremaître à la nouvelle usine avicole de Canada Packers est M. Gérard Desroches, qui est aussi le plus ancien membre du personnel de l'usine.

M. Desroches commença pour la compagnie lorsque l'ancienne usine sur la rue Champlain était un endroit de classement des oeufs et pendant quelque temps, il y travailla comme classeur d'oeufs.

Plus tard, lorsque l'usine fut reliée au traitement des volailles New York, il fut promu contremaître adjoint et subséquemment devint contremaître en charge de l'entretien.

Plus tard, il fut promu à a position de contremaître général en charge de l'ancienne usine, et a maintenu la même position à la nouvelle usine.



M. GERALD DESROCHES

Une compagnie diversifiée

Canada Packers Limited est l'un des plus importants producteurs alimentaires au pays dont le total des ventes en dollars en 1968 s'est chiffré à \$769,485,000. La compagnie s'occupe de la préparation et de la production de tous gen-

res de produits de viandes et de volailles, moulées et produits de santé pour les animaux, produits chimiques spéciaux, gélatine, produits chimiques industriels, plumes, caoutchouc-mousse, produits à base d'huile, savons, beurre d'a-

rachides et noix, margarine, beurre, crème glacée, fruits et légumes congelés, tartes congelées à la viande, fruits et légumes en conserve, produits spéciaux de viande et de volaille, et une multitude d'autres produits.

**PLEINE
REUSSITE
A
CANADA
PACKERS
LIMITED**

Les inspecteurs vérifient toutes les volailles

Tous les produits avicoles vendus sur le marché par Canada Packers Limited, sous la marque Maple Leaf, et conditionnés à la nouvelle usine de Joliette, sont soumis à l'inspection de la division de l'hygiène vétérinaire, du ministère de l'Agriculture du Canada, au cours du conditionnement.

Cette inspection, faite pour toutes les volailles conditionnées à l'usine, s'ajoute au programme d'inspection de contrôle de la qualité de la compagnie même.

A l'usine de Joliette, un personnel de trois inspecteurs du gouvernement fédéral, complètement indépendants de la direction de l'usine, travaillent à plein temps: un directeur et deux adjoints.

L'inspection rigoureuse du gouvernement, combinée aux procédés intensifs de contrôle de la qualité que la compagnie applique elle-même, signifie que les produits de l'usine répondent aux plus hautes normes possibles de qualité et de pureté.

Félicitations

LALONDE, GIROUARD & LETENDRE

Ingénieurs-Conseils

8790, Avenue du Parc, Montréal, Qué.

Tél. 384-6410

Pour résoudre vos problèmes de chauffage

COMPLIMENTS DE



JOSEPH ÉLIE LTÉE
HUILE À CHAUFFAGE ET BRÛLEURS

**Service ultra rapide
Techniciens compétents
Huile de première qualité**

SERVICE JOUR ET NUIT

1440 OUEST, RUE STE-CATHERINE, SUITE 406, MONTREAL, QUE.

TEL. 861-9555

Hommages de

Vitrerie Rondeau Inc.

FORTES ET FENETRES D'ALUMINIUM
VITRES — MIROIRS — ETC.

856, rue St-Viateur

Joliette

Tél. 756-8821 — 753-4555

Du 25 au 31 mai, et même à Osaka Des milliers de Canadiens participent à la "Semaine du Canada"

A l'occasion de cette première "Semaine du Canada", des milliers de Canadiens participent de diverses façons aux activités mises en branle par le Comité Canada.

Certains à Montréal, Québec, Toronto, St-Johns et Osaka, au Japon, vendent des épinglettes représentant l'emblème du Comité Canada; d'autres organisent des manifestations culturelles ou sociales; des conférenciers parcourent le pays, parlant du Canada, aux membres de Clubs sociaux ou groupes d'hommes d'affaires, des gens écrivent au Comité Canada suggérant des moyens de mieux faire connaître leur pays à ses habitants.

Une citoyenne de Colombie-Britannique suggère même que des musiciens et des chanteurs s'efforcent de célébrer leur pays afin de mieux lui prouver leur attachement.

Chez les jeunes, de nombreux projets sont actuellement à l'étude dont des échanges, des conférences constitutionnelles. Un vaste concours s'adresse aux jeunes de 14 à 18 ans, les invitant à envoyer des textes et des illustrations sur le thème de la Semaine du Canada: "Le Canada, c'est tout"! Les envois doivent être adressés au Comité Canada, 1253 rue McGill College, Chambre 460, Montréal 110, d'ici le 25 juin 1969.

Encore trois gagnants au C.C.T.

Joliette — L'Attribution des trois prix destinés aux souscripteurs du Conseil Communautaire sur la Toxicologie pour son centre d'information au 378 St-Viateur à Joliette, a eu lieu mercredi le 28 mai à l'hôpital St-Charles de Joliette.

Leurs contributions de "un dollar" dans le cadre de "souscription mensuelle" ont valu à M. Jean-Charles Chevalier, de Berthierville, la somme de \$100.00 et chacun \$50.00 à M. René Venne du 650 St-Viateur, Joliette et à Mme Réjeanne Ducharme du 382, rue Papineau, Joliette, P.Q.

Une nouvelle série est déjà en circulation et tous ceux et

celles qui voudraient tenter leur chance de se voir attribuer, dorénavant, des montants semblables, le 25 juin prochain, tout en contribuant à l'aide aux alcooliques, n'ont qu'à se présenter du lundi au vendredi à notre centre d'information au 378 St-Viateur ou appeler 756-1112. Nous nous ferons un plaisir d'aller chercher les contributions.

Nous profitons de l'occasion pour vous inviter à vous rendre à l'hôpital St-Charles le soir du tirage à 8 h. 30 p.m. où vous bénéficierez d'une conférence sur l'alcoolisme ou sur les drogues, donnée par des experts en la matière.

L'Université à Trois-Rivières

La première réunion du Conseil d'Administration de l'Université du Québec à Trois-Rivières a eu lieu cet après-midi (vendredi le 30 mai 1969) au bureau du Recteur, M. Gilles Boulet.

Cette réunion groupait, outre le Recteur, les trois représentants du milieu socio-économique, M. Henri Audet, Me Jérôme Loranger et M. André Piché. On se souvient que ces trois dernières personnes ont été nommées récemment par le Cabinet des Ministres sur la recommandation de l'assemblée des gouverneurs de l'Université et après consultation des associations les plus représentatives du milieu des affaires et du travail pour faire partie du Conseil d'Administration à Trois-Rivières.

Mise en place

Lors de la réunion tenue cet après-midi, les membres du Conseil d'Administration ont analysé les modalités qui doivent présider à la mise en place de l'université à Trois-Rivières. Ils ont pris connaissance de tout ce qui a été fait depuis la nomination du Secteur, le 19 mars dernier, et ils ont tenté de tracer le plan des prochaines étapes à franchir pour assurer l'implantation de l'institution.

Ils ont constaté que la préparation des programmes va bon train, de sorte qu'en septembre 1969 les étudiants pourront faire un choix de cours bien structurés et bien agen-

cés. On sait que des équipes de professeurs travaillent présentement à la préparation des programmes de baccalauréats spécialisés, de baccalauréats dans deux disciplines, de sorte que la publication de ces programmes dans un avenir très prochain.

Le contenu des programmes et l'élaboration des cours se feront après le 15 juin prochain, car pour ce faire il faut le concours de tous les professeurs qui enseigneront à l'Université à Trois-Rivières.

Dans la région des Laurentides

On coupera 234,000 cordes de bois à pâtes

Québec, le 15 mai 1969 (O.I. P.Q.) — C'est dans la région des Laurentides-région déterminée selon la désignation des régions pour les plans intergouvernementaux établis sous l'empire de la Loi des marchés agricoles que le plus fort volume de bois à pâtes sera coupé en 1969, soit 234,000 cordes. Par ailleurs, dans la région de Labelle, il en sera coupé 23,000 cordes; dans le Nord-Ouest québécois, 40,000 cordes; dans le Témiscamingue, 20,000 cordes; dans la région

de Pontiac, 50,100 cordes; dans la Vallée de la Gatineau, 47,500 cordes.

Le reste d'une production globale de près d'un million et demi de cordes de bois à pâtes — 1,047,400 cordes de résineux et 401,500 cordes de bois feuillus, dont l'achat avait été négocié au 1er avril dernier par une vingtaine de compagnies forestières avec les offices et syndicats de producteurs de bois du Québec, sera coupé dans les diverses autres régions du Québec.

Le ministre des Terres et Forêts, M. Claude Gosselin, a souligné, en divulguant ces chiffres, le climat très favorable qui a marqué cette année les négociations. En 1968, ces négociations n'avaient pu aboutir sans l'intervention personnelle du ministre. Les difficultés provenaient surtout d'une insuffisance de la demande par rapport à l'offre.

Nos plus sincères
félicitations

LES ENSEIGNES LUMINEUSES
PLASTIQUES ET LE LETTRAGE
ONT ETE EXECUTES PAR

LETTAGE GENERAL

Gaston Denommé

DEBOSSAGE — PEINTURE

Coin Fabre et St-Charles Nord

Joliette

Tél. 756-4150

**APPAREILS MECANQUES LTEE
MECHANICAL APPLIANCE LTD.**

AGENTS OFFICIELS DE

"CLEAVER-BROOKS"

CHAUDIÈRES MONOBLOCS

Tél. 484-3551

Service: MATCO LTEE — 14 Milner, Montréal

Hommages et voeux de succès *à Canada Packers Limited*

Le maire et le conseil municipal,
la Commission du développement économique,
les officiers et directeurs municipaux
sont heureux d'avoir collaboré à
l'installation de cette nouvelle usine
dans le parc industriel.



La Cité de Joliette

Dr C. A. Roussin, maire

St-Félix de Valois

Trente ans de mariage de M. et Mme Lucien Coulu

ST-FELIX-DE-VALOIS, DNC — Samedi le 31 mai, M. et Mme Lucien Coulu née Catherine Bru-néau de notre paroisse célébraient leurs 30 ans de mariage. Les enfants ont souligné l'événement d'une manière très spéciale en invitant une centaine de convives à un souper qui eut lieu à la salle paroissiale. Une belle adresse composée par une des filles des trentenaires et lue par elle-même rappelait plusieurs souvenirs qu'il fait bon évoquer à différentes étapes de la vie. Un bouquet de roses rouges fut présenté par leur petite-fille Johanne Juteau et naturellement une bourse bien garnie fut présentée par José Beausoleil leur petit-fils.

Et comme c'est la coutume en pareille circonstance, tout le monde s'est amusé à danser, chanter jusqu'à une heure avancée de la nuit.

Aux vœux très nombreux que les trentenaires ont reçus de leurs enfants et de la parenté, je me permets d'ajouter les meilleurs vœux de toute la population de St-Félix-de-Valois y compris ceux de mon épouse et les miens qui sont les suivants: Bonne santé, longue vie et beaucoup de bonheur à ces estimés concitoyens.

TRANSACTIONS:

M. et Mme Marcel Desrosiers qui ont perdu tous leurs biens lors d'un incendie il y a quelques mois, se sont portés acquéreurs de la propriété de M. Gérald Lambert située 290 chemin de Joliette. M. Desrosiers reste propriétaire de beaux terrains dans le rang Frédéric à St-Félix. M. Fernand Geoffroy, gérant de la Caisse populaire de St-Félix-de-Valois, s'est porté acquéreur de la maison de M. Charlemagne Ducharme située rue Crépeau à St-Félix.

DE LA BELLE VISITE:

Nous saluons le passage parmi nous de notre petite missionnaire laïque d'Haïti, Mlle Odély Rondeau, qui est actuellement en promenade pour quelques temps chez sa mère Mme Philibert Rondeau.

PELERINAGE:

N'oubliez pas votre pèlerinage au Cap-de-la-Madeleine le 10 juin de 4 heures à minuit. Adressez-vous pour renseignements à Mme Roger Champagne, marchand, de St-Félix.

BONNE FETE:

A Daniel Guérard qui aura 11 ans le 6 juin de la part de son papa, sa maman, ses sœurs Francine et Huguette ainsi que ma tante Monique de Joliette. A M. Guy L'Heureux de la part de son épouse et ses deux petits-enfants Guy et Agathe. L'anniversaire aura lieu le 7 juin. A Gilles Geoffroy qui changera d'année le 6 juin de la part de son épouse et ses petits-enfants. A Mme Gilles Geoffroy dont l'anniversaire sera le 4 juin, de la part de son mari et ses petits-enfants. A Marcel Benny qui a eu ??? le 3 juin, de la part de son épouse et ses deux petites-filles. A Mme Marcel Teller du rang St-Martin à St-Félix qui aura 1 ans de plus le 6 juin, de la part de son mari et sa fille Louise. A M. Gérald Lafortune du rang de la Rivière qui est encore jeune mais qui a tout de même attrapé un an de plus le 2 juin, de la part de son épouse et ses enfants. Réjean Aubin c'est ta fête le 7 juin. Avis à ton épouse et tes petits-enfants. Alfred Coulu tu vas vieillir d'une année le 8

juin, ton épouse va sans doute y penser et tes enfants aussi.

ANNIVERSAIRE DE MARIAGE:

Le 8 juin prochain sera le 121e anniversaire de mariage de M. et Mme Azellus Desroches. Leurs enfants, Diane, Josée, Jean-Paul, Maryse et toute la parenté leur souhaite beaucoup de bonheur pour les années à venir.

ATTENTION:

N'oubliez pas l'exposition d'artisanat de l'AFEAS qui aura lieu samedi et dimanche les 7 et 8 juin prochain. La salle d'exhibits sera ouverte de 1 h. 10 de l'après-midi le samedi et de 9 h. du matin à 8 h. du soir le dimanche. Il y aura en plus un défilé de modes le samedi soir à 8 h. Bienvenue à tous et à toutes.

SOUVENIRS DE L'ABBE CLOVIS RONDEAU, P.M.E.:

Dimanche le 9 mars 1969 à l'hôpital Saint-Charles-Borromée de Montréal décédait l'un des pionniers de la Société des Missions Etrangères, l'abbé Clovis Rondeau à l'âge de 87 ans. Les funérailles furent présidées au Séminaire de Pont-Viau, par Mgr Clovis Thibault évêque de Davao aux Philippines. Mgr Thibault avait tenu à rendre ce dernier hommage à celui qui avait été, en 1937, le supérieur du premier groupe de prêtres des Missions Etrangères, dont Mgr Thibault lui-même à entreprendre leur mission apostolique aux Philippines. L'abbé Rondeau naquit à St-Félix-de-Valois le 25 octobre 1881. C'est là qu'il vécut, sur la ferme paternelle, les 17 premières années de sa vie. En 1898, il part pour le Séminaire de Joliette où il fait, avec grand succès toutes ses études classiques, malgré une santé plutôt délicate.

Au mois de septembre 1905, il entre au Grand Séminaire de Montréal pour y faire sa première année de théologie; il reviendra à Joliette pour les trois autres années, tout en étant professeur ou surveillant.

Ordonné prêtre le 1er août 1909, il exerce les fonctions de vicaire dans diverses paroisses du diocèse; Berthier, Lanoraie, St-Lin, St-Gabriel-de-Brandon et St-Esprit. Menacé de tuberculose en 1917 il s'en va dans le diocèse de Gravelbourg, en Saskatchewan où il sera pendant un an vicaire à Willow Bunch et pendant trois ans curé de la paroisse St-Victor.

Le 2 février 1921 les archevêques et évêques de la province civile de Québec fondaient la Société des Missions Etrangères et en confiaient l'organisation à M. le chanoine J.-Avila Roch, dont les deux premiers collaborateurs bénévoles furent les abbés Louis-A. Lapierre et Clovis Rondeau. Celui-ci revenu de l'Ouest canadien, commença aussitôt une intense propagande en faveur de la jeune société pour susciter des vocations dans les collèges et obtenir des ressources pécuniaires dans les paroisses et auprès de bienfaiteurs et amis.

Envoyé à Rome en 1923 pour y parfaire ses études en théologie, il fut contraint, à la suite d'une hémorragie pulmonaire, de séjourner quelques mois dans des cliniques en Italie et en France, puis il rentra au Canada. Au mois de septembre 1925, il devenait économiste général de la Société en même temps que professeur au Séminaire de Pont-Viau et animateur missionnaire à travers toute

la province.

Au mois de septembre 1937, nouvelle orientation dans la vie de M. Rondeau. Il part pour les Philippines comme premier supérieur régional de la Mission que le St-Siège vient de nous confier à Davao. Là encore ses forces trahissent sa bonne volonté et il doit devenir au pays l'année suivante. En 1941, il est nommé supérieur de notre nouvelle maison de probation et maître des aspirants. La probation étant transférée temporairement à Pont-Viau en 1942. M. Rondeau remplit également la charge de directeur des séminaristes jusqu'en 1948. Après une longue maladie qui le conduit à deux pas du tombeau, on le retrouve de 1953 à 1957 aumônier des Recluses Missionnaires de Jésus-Marie. La maladie vient de nouveau l'arracher à cette fonction, puis l'obliger à cesser tout ministère.

Les dix dernières années de sa vie se passent dans le calme de la retraite, d'abord à maison de la rue St-Hubert puis à l'hôpital St-Charles-Borromée.

Dans l'homélie de la messe des funérailles, Mgr Thibault souligna deux caractéristiques de la belle carrière de ce prêtre aîné: la disponibilité et la foi en la Providence. Deux vertus, deux forces morales sans lesquelles en effet ne peut guère s'expliquer cette vie humble et féconde, toute au service de l'Eglise et des missions.

BINGO:

Les Filles d'Isabelle organisent un grand bingo qui aura lieu à la salle paroissiale, jeudi 12 juin à 8 h. Le prix de présence sera quelque chose qui en vaut la peine c'est-à-dire une belle couverture d'artisanat "Poléon". L'entrée est de \$1 qui vous donne droit à 10 tours gratuits. Tous les prix des gagnants seront en argent. Bienvenues à tous et à toutes.

TRANSACTION:

M. et Mme Yvon Sarrazin vont quitter la campagne pour venir demeurer au village et savez-vous pourquoi? C'est parce que Gilles Geoffroy s'est porté acquéreur de leur propriété. En retour M. et Mme Sarrazin ont acheté la propriété de Gilles Geoffroy située coin rue Laporte et Dufresne. Tout ce beau monde va déménager le ou vers le 1er juillet. Bienvenue à M. et Mme Sarrazin dans notre beau village et à M. et Mme Geoffroy nous disons "Au revoir" car ils s'en vont seulement à quelques milles du village.

DISTRACTION:

Lorsque vous sortez votre tondeuse à gazon au début de l'été de grâce n'allez pas remplir le réservoir avec de l'huile à fournaise, ça marche pas pantoute. C'est ce qui est arrivé à un de mes amis dernièrement. Le pauvre type est allé au garage avec sa tondeuse et personne ne pouvait voir ce qui faisait défaut. La tondeuse en question est finalement tombée dans les mains de Armand Bellerose, le grand connaisseur et lui n'a pas tardé avec son odorat très délicat à s'apercevoir que ce n'était pas du gaz qu'il y avait dans le réservoir mais de l'huile tout simplement. Avis à tous ceux qui ont des tondeuses à gazon, ça ne marche pas ces bêtes là avec de l'huile.

A LA SEMAINE PROCHAINE:

Certains rapports manquent au correspondant pour vous raconter ce qui s'est passé lors de la bénédiction et l'inauguration du nouveau magasin de M. Georges Benny. A la semaine prochaine.

(A suivre à la page 12)

APPEL D'OFFRES

AGRANDISSEMENT ET REFECTION A L'ECOLE ST-JOSEPH, ST-THOMAS-DE-JOLIETTE, COMTE DE JOLIETTE, QUE.

PROPRIETAIRE:

La Commission scolaire
St-Thomas-de-Joliette
Comté Joliette, Qué.
Téléphone: 753-9620

ARCHITECTE:

Auguste Martineau
175 rue de Salaberry
Joliette, Qué.
Téléphone: 756-4541

INGENIEURS:

Leroux, Leroux, Nantel, Pepin et Ass.
110 ouest, boulevard Crémazie
Montréal, Qué.
Téléphone: 384-4220

Les plans et devis ainsi que les formules officielles de soumissions pourront être obtenus au bureau de l'architecte ci-haut mentionné, à partir de 9 h. de l'avant-midi, jeudi, le 5 juin 1969 et seules les soumissions faites sur les dites formules seront acceptées.

Un dépôt de cinquante (\$50.00) dollars sera exigé pour chaque série de plans et devis. Si le dépôt est un chèque, il devra être visé et fait à l'ordre de l'architecte ci-haut mentionné. Ce dépôt sera remboursable seulement aux soumissionnaires dont la soumission aura été complétée conformément aux instructions et qui retourneront en bon état les plans et devis dans les quinze (15) jours suivant la date de l'ouverture des soumissions.

AUCUNE SERIE DES DOCUMENTS PRECITES NE SERA EXPEDIEE PAR VOIE POSTALE.

Les sous-traitants dont les spécialités sont ci-après mentionnées devront soumettre leur prix au:

Bureau des soumissions déposées,
746, boulevard Manseau
Joliette, Qué.
Téléphone: 753-7645

avant 17.00 heures (H.A.E.) jeudi le 3 juillet 1969.

Chaque soumissionnaire de ces spécialités doit fournir comme dépôt de cautionnement (dans l'enveloppe destinée au propriétaire) soit un chèque visé, soit un cautionnement de soumissions souscrit par une firme autorisée à se porter caution judiciaire, fait à l'ordre de la Commission scolaire de St-Thomas-de-Joliette, pour une somme correspondante à chaque poste mentionné ci-après.

Les cautionnements précités seront disponibles pour l'entrepreneur signataire, lors de la signature du contrat.

Les soumissions de ces spécialités seront ouvertes à 21.00 heures (H.A.E.) jeudi, le 3 juillet 1969 à la salle de l'école St-Joseph, à St-Thomas-de-Joliette.

Spécialités	Montant du cautionnement
Plomberie-chauffage	\$ 2,500.00
Ventilation	\$ 2,000.00
Electricité-intercommunication	\$ 3,000.00
Acier d'armature	\$ 3,500.00
Maçonnerie (pose)	\$ 750.00
Isolation rigide (murs)	\$ 150.00
Fenêtres	\$ 450.00
Parements extérieurs (acier émaillé)	\$ 100.00
Portes en bois (int. et ext.)	\$ 125.00
Peinture	\$ 350.00
Couvrement de planchers	\$ 500.00
Couverture, isolation, tôlerie	\$ 2,000.00
Suspension acoustique	\$ 100.00
Tuiles céramiques	\$ 100.00
Quincaillerie	\$ 400.00
Aluminium ouvré, vitrerie	\$ 150.00
Tableaux et affichage	\$ 250.00

Les soumissions des entrepreneurs seront faites sur les formules officielles fournies par l'architecte et devront inclure les spécialités plus haut mentionnées.

Les entrepreneurs devront accompagner leur soumission d'un chèque visé ou d'un cautionnement au montant de \$25,000.00.

Les soumissions seront remises dans une enveloppe cachetée portant mention "AGRANDISSEMENT ET REFECTION A L'ECOLE SAINT-JOSEPH".

Les soumissions des entrepreneurs seront reçues avant 17.00 heures (H.A.E.) mardi, le 8 juillet au domicile du secrétaire-trésorier, 1061 rue Principale à St-Thomas de Joliette, aux soins de M. Willie Roy.

Les soumissions reçues seront ouvertes le même jour, à la salle de l'école Saint-Joseph, à Saint-Thomas-de-Joliette à 21.00 heures (H.A.E.)

Seuls, les soumissionnaires ayant leur principale place d'affaires dans la province de Québec, sont autorisés à soumissionner.

Le propriétaire ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues.

Willie Roy, secrétaire-trésorier
Donné à St-Thomas-de-Joliette,
ce 2 juin 1969.

A L'Epiphanie

On prépare la St-Jean-Baptiste

Quelque chose de nouveau se prépare à l'Epiphanie pour célébrer la St-Jean-Baptiste. Samedi, le 21 juin, il y aura le soir un important défilé dans les rues de la ville. Une soirée-surprise se déroulera au Collège St-Guillaume, comportant entr'autres danses populaires. Le tout se terminera par une

messe rythmée à 1 h. a.m. Nous donnerons plus de détails la semaine prochaine.

Vous pouvez dès maintenant réserver des billets pour la soirée, en vous adressant à Mme Hector Papineau 832-2313. Le nombre des billets est limité.

St-Ambroise

(DE NOTRE CORRESPONDANT)

PROCESSION DE LA FETE DIEU:

C'est dimanche, le 8 juin prochain qu'aura lieu à St-Ambroise, la procession de la Fête Dieu. Cette année, le reposoir sera érigé chez Mme Philippe Chevalier. Il convient donc de réserver dès maintenant cette heure en l'honneur du St-Sacrement.

SOIREE THEATRALE:

La JRC, section de St-Ambroise présentera dimanche le 8 juin prochain, à notre population, une soirée théâtrale ayant pour objet de marquer la semaine de la JRC. Plus de détails vous seront donnés dans le semainier de dimanche prochain.

SOIREE DANSANTE:

C'est samedi le 7 juin prochain que se tiendra en la salle municipale de St-Ambroise une soirée dansante dont les profits seront versés aux divers comités de loisirs à St-Ambroise. Un orchestre renommé, les "Braves Ulysses", feront les frais de la musique. Bienvenue à tous!

SPORTS INTERIEURS:

Toutes les semaines, le vendredi, à 8 h. p.m., les jeunes peuvent pratiquer différents sports intérieurs. Vendredi dernier, plus de soixante-dix jeunes participèrent aux différentes activités. C'est un début très encourageant! seules les personnes inscrites et en règle sur le plan des assurances pourront être acceptées. Il importe donc de ne pas négliger ces aspects. Notons que la date limite pour les inscriptions aux sports intérieurs est fixée au 10 juin 1969. Les personnes intéres-

sées peuvent s'inscrire en communiquant avec Mlle Diane Comtois à 753-3192.

VOYAGE A L'EXPO:

Un premier autobus est maintenant complet. Et, pour répondre aux nombreuses demandes, nous en sommes venus à la résolution de réserver un second autobus. Or, parce que les demandes sont nombreuses, il convient de réserver vos places sans délai. Le coût du billet est fixé à \$2.50. Notons que ce tarif couvre les frais de transport. Ce voyage aura lieu samedi le 28 juin prochain. Les billets sont en vente auprès des personnes suivantes: MM. Yvon Dpcharme, Normand Perreault et Mlle Diane Comtois. Quant aux billets d'entrée à "Terre des Hommes", vous pouvez les réserver dès maintenant à la Caisse populaire de St-Ambroise-de-Kildare.

RESPONSABLES DES SPORTS EXTERIEURS:

Pour l'année en cours, M. Marcel Boucher assisté de M. Luc Laurin sera responsable du hockey; M. Réal Ducharme assisté de M. Gratien Robert seront responsables de la balle-molle. Enfin, M. Marcel Neveu fut élu président de la Ligue de balle molle de St-Ambroise.

BALLE MOLLE:

Pour répondre aux nombreuses demandes des jeunes, une nouvelle équipe fut formée au cours de la semaine dernière. Ainsi, après les Tigres, les Loups et les Panthères, apparaissent les Lions. Les instructeurs de ces quatre clubs sont M. Luc Laurin pour les Loups, M. Gratien Robert pour les Tigres, M. Réal Ducharme pour les Panthères et M. Marcel Boucher pour les Lions.

JEUX OLYMPIQUES:

Les comités des sports étudient présentement la possibilité d'organiser des jeux olympiques pour le mois d'août. C'est une expérience nouvelle et nous sommes confiants des résultats qui pourront en découler.

Trente ans de...

(Suite de la page 11)

AVEZ-VOUS ENTENDU?

Le tonnerre durant la nuit de dimanche à lundi? Les vieux d'autrefois disaient que ça voulait dire un printemps hâtif... On a pas les printemps que l'on avait.

ACTIVITES DE L'AFEAS:

A notre réunion de mai, nous comptons une présence de 60 personnes. Assistance assez grande malgré les nombreuses activités dans la paroisse. Le programme de la soirée était très chargé il fallut passer très vite. On a dû prendre une discussion sur l'endroit où l'on fera notre voyage cette année qui aura lieu le 23 juin à Terre des Hommes et d'autres endroits. Le choix d'une 4e déléguée et son substitut pour le congrès du 25 juin prochain. La préparation de notre exposition locale. Bref, beaucoup de pain sur la planche en plus de l'horaire à suivre dans nos réunions. Nous

avons l'honneur de recevoir Mme Casaubon de Joliette qui nous donna des conseils sur les machines à coudre en plus de la démonstration de travaux fait au point broderie et à la peinture sur tissus. On a pu apprécier les divers talents de Mme Casaubon. Nous invitons tous les membres de l'AFEAS, leurs parents et amis de St-Félix et des paroisses environnantes à venir visiter no-

tre exposition artisanale à la salle paroissiale le 7 et 8 juin prochain. Donc rendez-vous samedi de 1 heure à 10 heures. Courte parade de modes le soir à 8 h. Prix de présence. Notre exposition se continue le dimanche de 9 h. a.m. à 9 h. p.m. où l'on fera le tirage d'une couverture tissée. Donc bienvenue à tous l'AFEAS de St-Félix vous attend.

(La secrétaire)

BIBLIOTHEQUE DU CEGEP

(JEUNES — SECONDAIRE — ADULTES)

—De juin à septembre la bibliothèque sera fermée **LE SOIR**

—En juillet et août la bibliothèque sera ouverte de **1 h. 30 à 5 h. DU LUNDI AU VENDREDI.**

—La bibliothèque sera fermée du **14 au 28 juillet.**

FUTURS MARIÉS

POURQUOI PAYER LE GROS PRIX?

PAYEZ LE **PRIX du GROS**

à la

Manufacture S & W

EVITEZ LES PROFITS DES INTERMEDIAIRES

HABITS

MATERIEL VENITIEN OU WORSTED
TAILLES 35 A 46
COULEURS A LA MODE
VAUT PARTOUT AILLEURS \$79.95

PRIX S & W

\$38.50

ENSEMBLE "VESTON SPORT ET PANTALON"

COULEURS ET GRANDEURS VARIEES
VAUT PARTOUT AILLEURS \$65.00

PRIX S & W

\$35.00

Heures d'ouverture: tous les jours de 9 h. a.m. à 5 h. p.m. Samedi inclus
Ouvert jeudi et vendredi soir jusqu'à 10 heures

MANUFACTURE S&W

227 SUD, GASPARD, JOLIETTE DEMANDEZ M. ALEX TEL. 756-6977

Le Prix est Bon

chez

Laberge
PONTIAC BUICK

GMC

144 Baby

Tél. 756-8088

Joliette