

Supplément

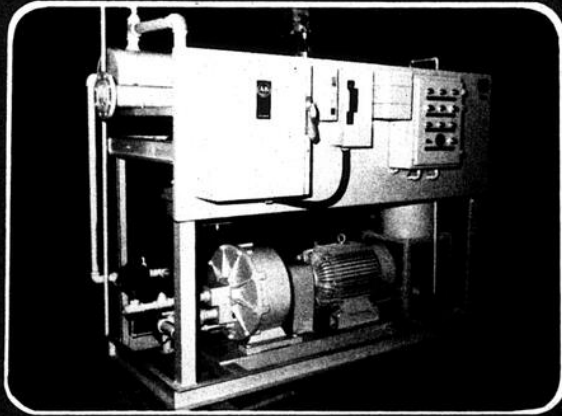
L'UNION



La Feuille d'Érable Mardi le 4 novembre 1980



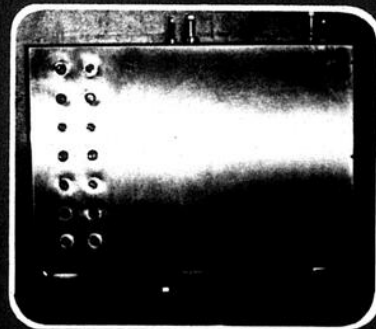
Fabrication de système central de lavage
de 3 à 250 gallons pour les plans alimentaires



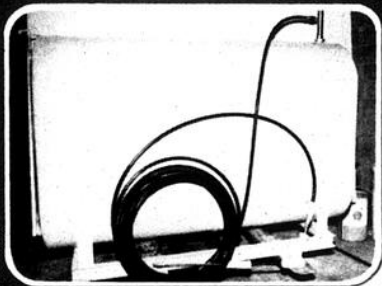
Voeux de Succès
à la
Coopérative Fédérée
à l'occasion de
l'ouverture du plan de
PRINCEVILLE



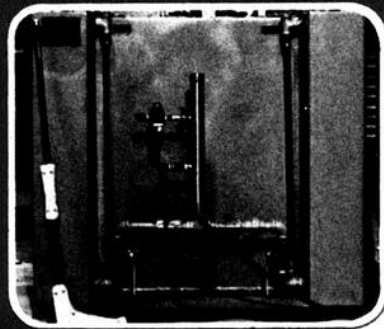
Support pour boyau



Poste auxiliaire, panneau de contrôle
permettant le nettoyage dans plusieurs
endroits éloignés du poste maître



Réservoirs
pour réception
du détergent
livré en vrac



Fabrication de machine
à mousser pour application
de germicides ou détergents
spéciaux dans les plans alimentaires



DESCO

LES DISTRIBUTIONS DE L'EST INC.

Téléphone: (418) 427-3340
Case Postale 202, East-Broughton, Qué.

Manufacturier d'équipement de lavage
Manufacturier de produits chimiques
et de nettoyage

Affilié à un laboratoire indépendant
pour le prélèvement et le contrôle
des bactéries dans les plans alimentaires

hc HURICO

CHIMIQUES (1980) INC.

Téléphone: (418) 427-2064
Case Postale 202, East-Broughton, Qué.

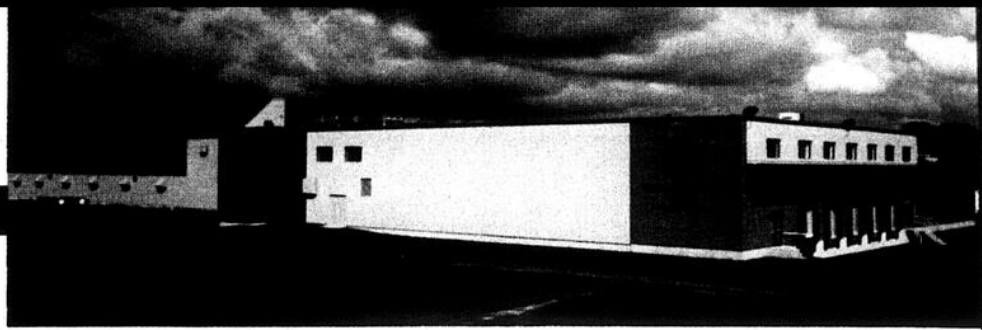
La Coopérative Fédérée de Québec



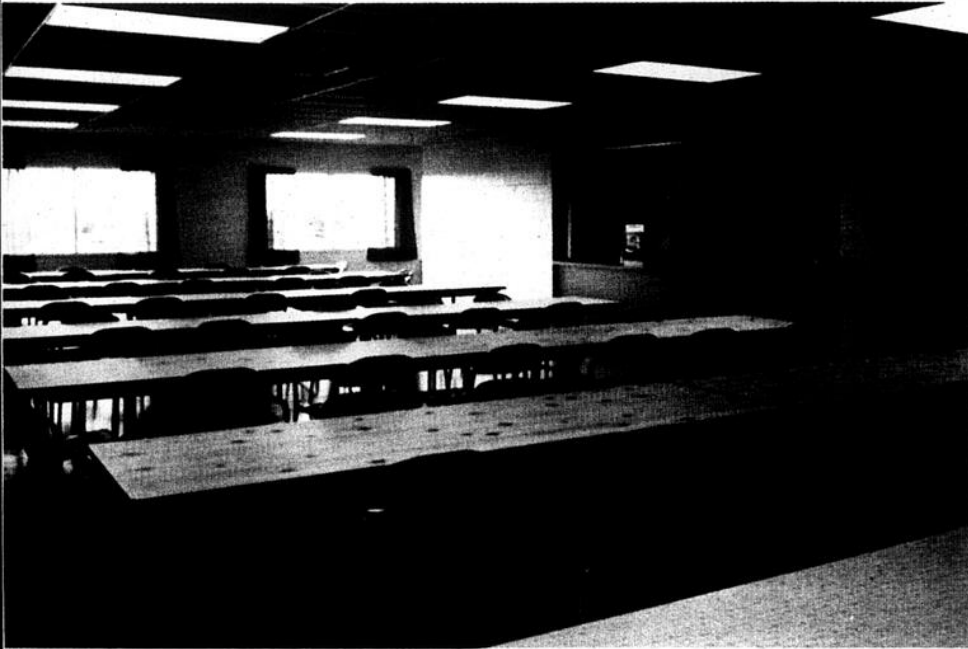
PAUL .E. ST-PIERRE
président de la coopérative
Fédérée de Québec



LOUIS PH. POULIN
directeur général



Le nouvel abattoir a une superficie de plancher de 55 000 pi. ca. et a été érigé sur un terrain d'une étendue de 500 000 pi. car..



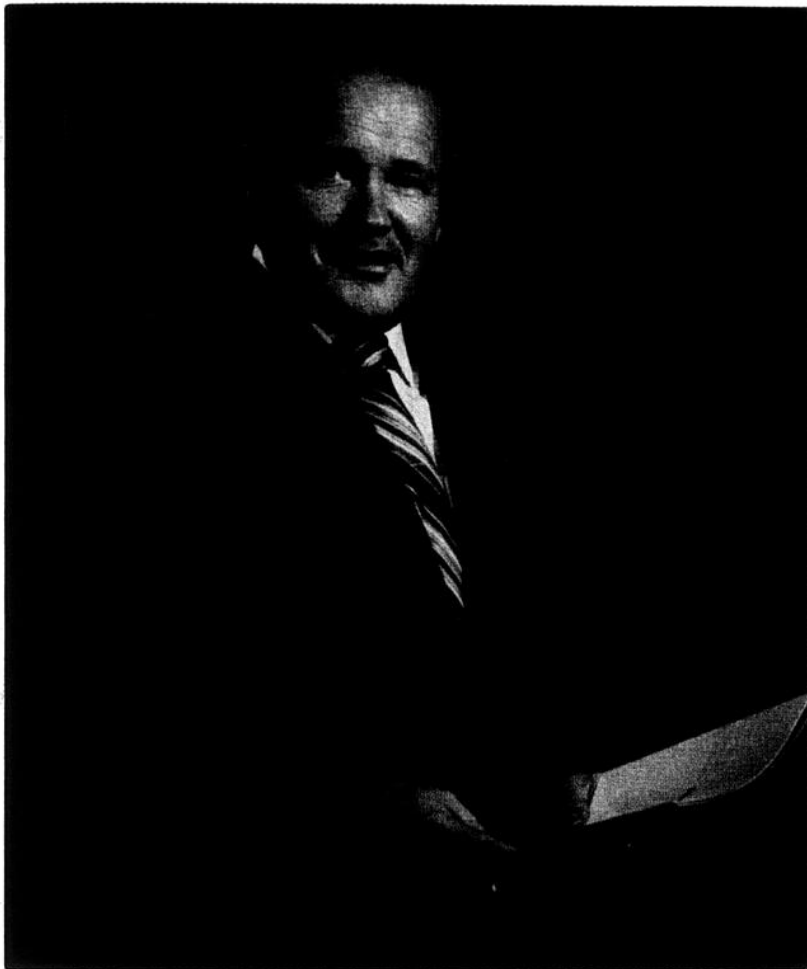
Une cafétéria moderne où 125 personnes peuvent aisément y prendre un repas.



Des bureaux administratifs bien aménagés.



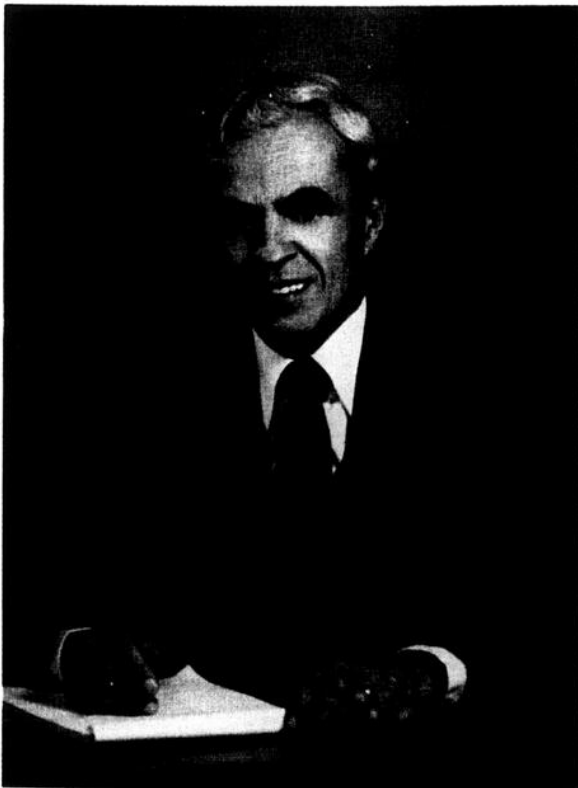
Le bien-être des employés est de grande importance, d'où cette salle de repos propre et gaie.



GERARD TURCOTTE
directeur général
de la division des viandes

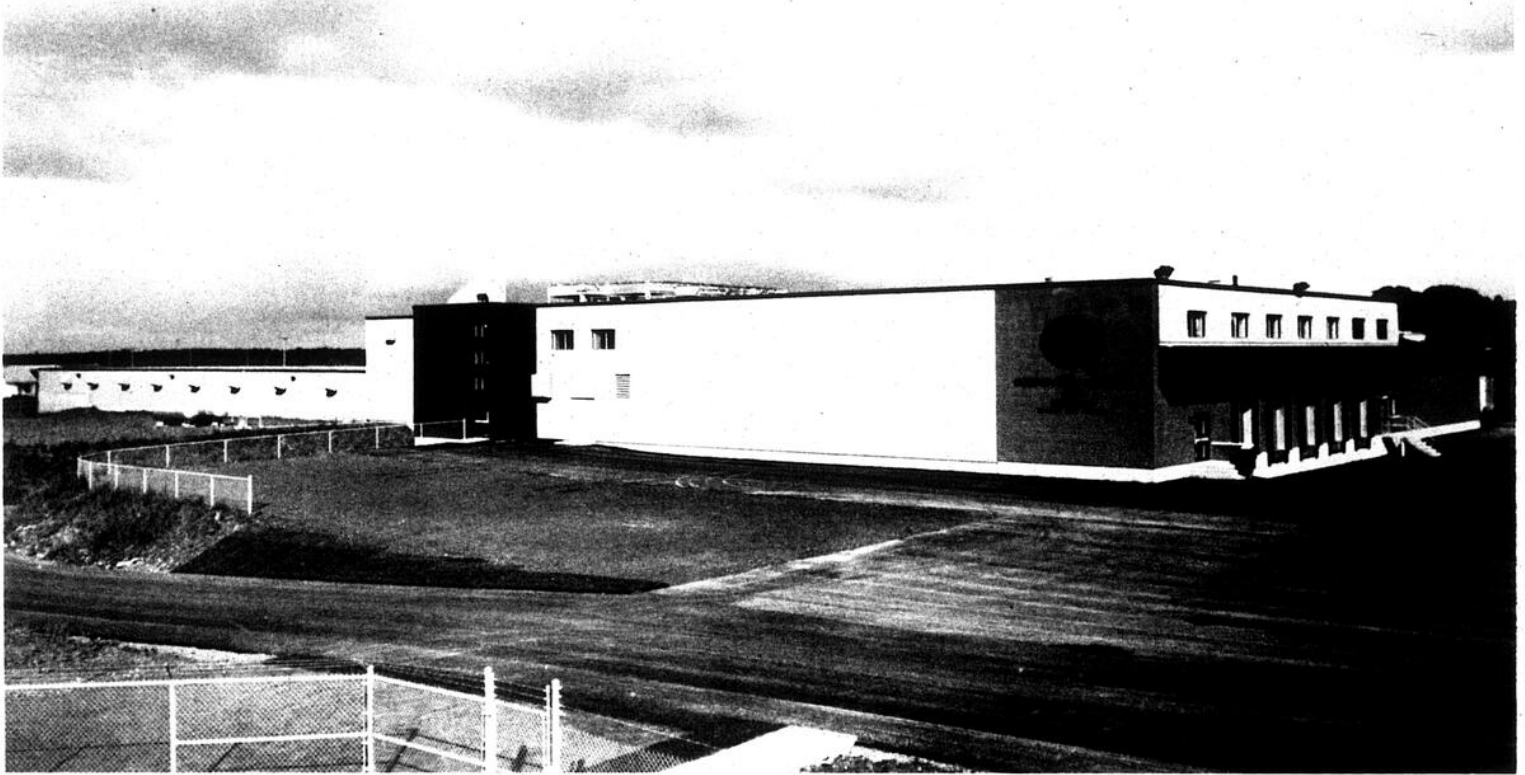


YVON MERCIER
assistant du directeur
de la division des viandes

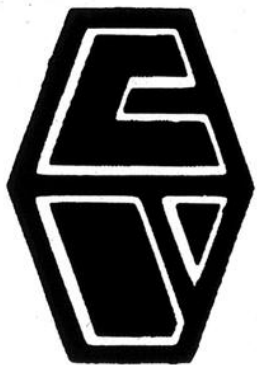


ROGER BILODEAU
directeur de l'usine
Turcotte et Turmel de Princeville





Il nous a fait plaisir de travailler,
en coopération avec le groupe Coopérative Fédérée de Québec
à l'exécution des travaux de construction de la nouvelle usine d'abattage.



**CONSTRUCTIONS
VICAN**

**575 boul. Industriel est — Victoriaville, P. Qué. G6P 6T2
Tél.: (819) 758-8221**

La Coopérative Fédérée du Québec

(division des Viandes)

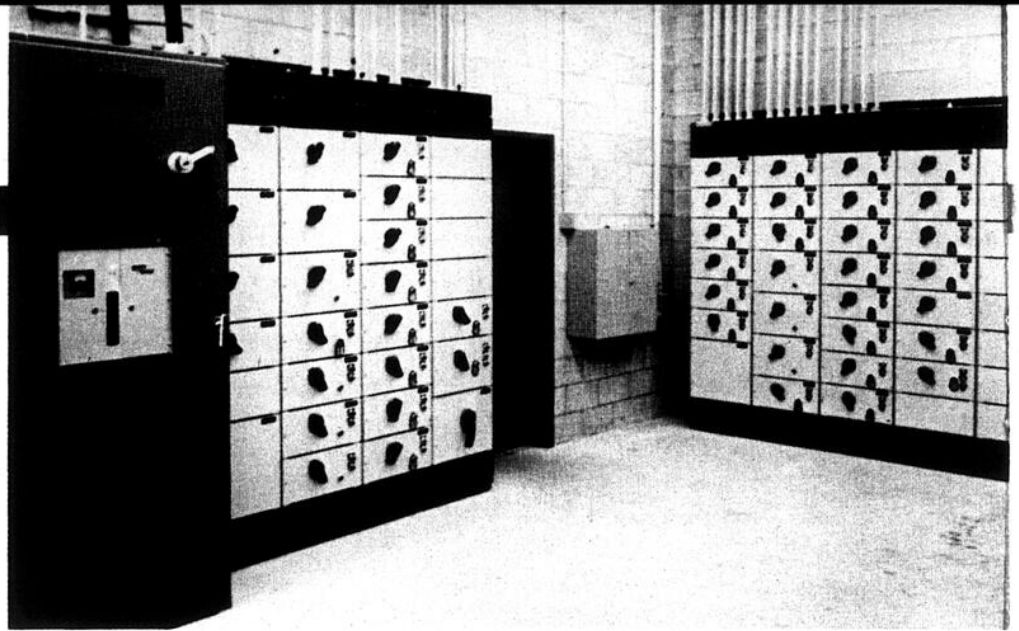
Abattoirs: Turcotte & Turmel.

Salaison Legrade Inc.

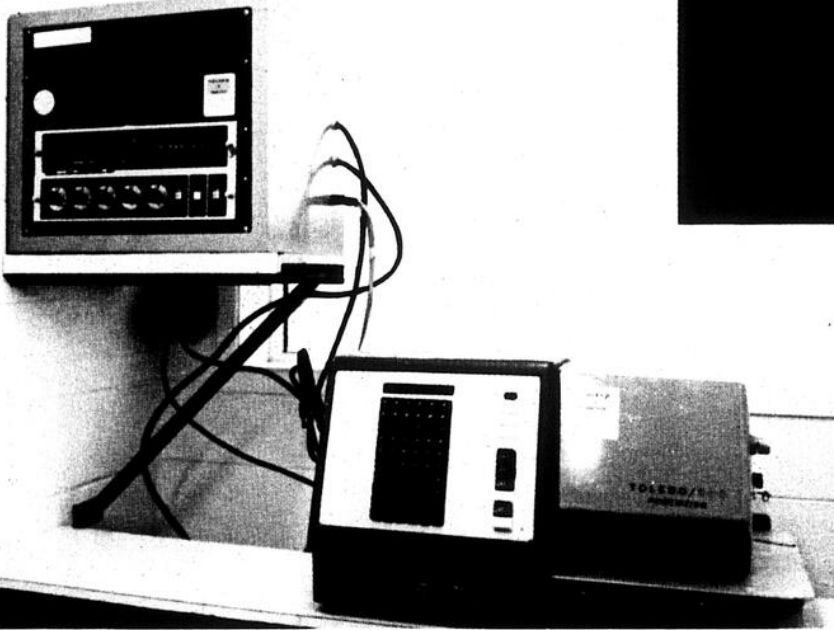
C'est aujourd'hui, 31 octobre, qu'a lieu l'inauguration du nouvel abattoir de la Coopérative Fédérée, à Princeville. Cette usine, construite sur un terrain d'une superficie de 500 000 pieds carrés est située au nord-est de la rue Saint-Jean-Baptiste Nord, en la ville de Princeville, comté d'Arthabaska.

Avant d'expliquer en détails à nos lecteurs en quoi consistent les opérations de la nouvelle usine, il conviendrait, croyons-nous, de leur tracer un portrait sommaire de la Coopérative Fédérée de Québec et du rôle important qu'elle joue dans l'économie agro-alimentaire du Québec.

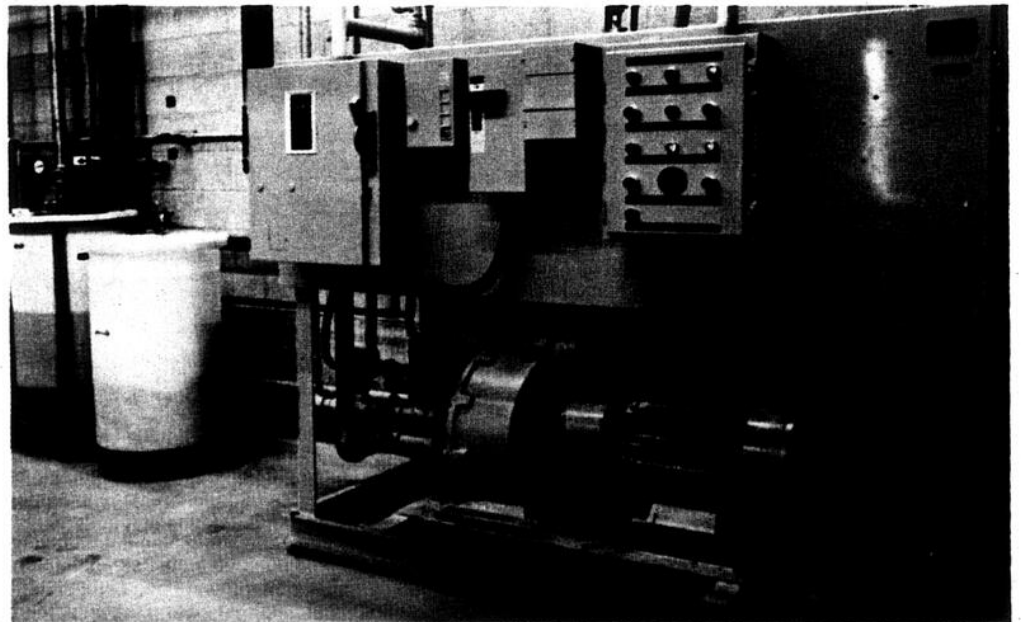
LE
GRADE



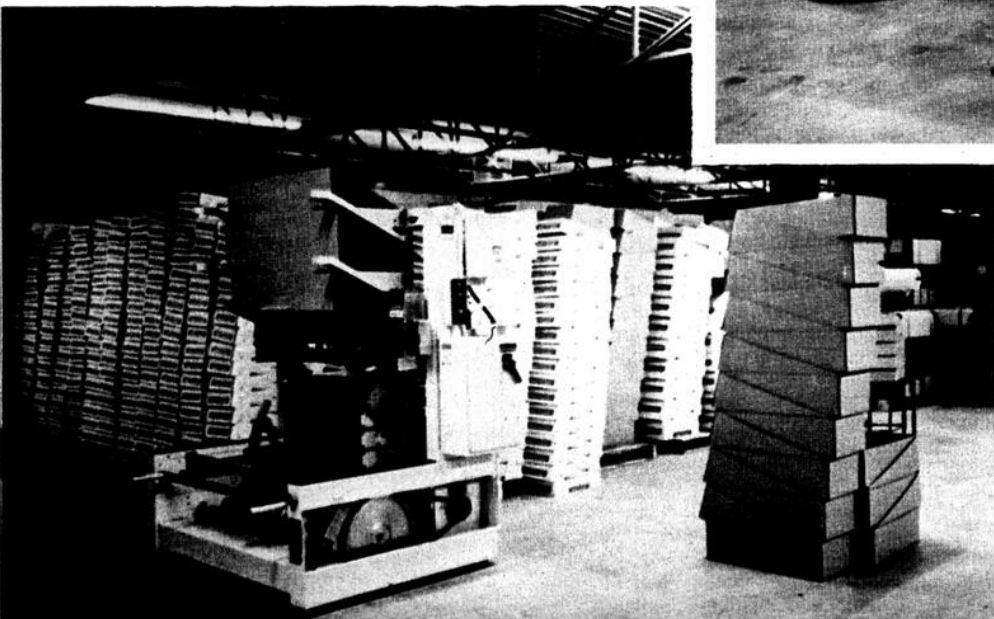
Un système de rectification de la demande électrique a été installé afin de maximiser le facteur de puissance désiré.



Des instruments de pesée électronique de haute précision assurent à nos clients l'exactitude des poids de vente.



Un système de lavage à haute pression assure la salubrité la plus complète à l'usine.



Les cartons sont confectionnés sur place et acheminés au moyen de chutes vers la salle de découpage.

Résultat de la fusion de trois sociétés coopératives d'envergure provinciale. soit la Coopérative Centrale des Agriculteurs de Québec, le Comptoir Coopératif de Montréal et la Coopérative des Producteurs de Semences, la Coopérative Fédérée de Québec vit le jour durant l'automne 1922. 160 coopératives sociétaires, propriété d'environ 35 000 agriculteurs, forment la Fédération des coopératives agricoles québécoises.

La Coopérative Fédérée, par son statut de fédération, se voit confier un double rôle. A l'oeuvre dans la coopération bétail-viande, avicole, horticole et laitière ainsi que dans l'approvisionnement en moulées et fertilisants et fournitures professionnelles, elle exerce un rôle économique en tant qu'entreprise centrale de gros, de fabrication et de mise en marché, pour le compte de ses coopératives sociétaires. Signalons que son chiffre d'affaires, pour l'exercice financier terminé le 31 octobre 1979, atteignait 838,5 millions \$. Son personnel, réparti dans toutes

les régions de la province, représente une force de plus de 3 000 personnes.

Avec 80% des recettes agricoles, les productions animales représentent la pierre d'assise de l'agriculture québécoise. Qu'il s'agisse de production de lait, de viande rouge, de volaille ou d'oeufs, la coopération agricole est présente au double volet de l'approvisionnement et à la production et de la transformation des produits. Au chapitre de l'approvisionnement, soulignons que la Coopérative Fédérée opère trois couvoirs (Arthabaska, St-Jude et Saint-Félix de Valois) d'une capacité annuelle de 25 millions de poussins à chair. Elle distribue également plus de 2 millions de didonneaux. Elle alimente, via ses 100 meuneries affiliées, environ 50% des vaches laitières de la province, 30% des porcs et 25% des volailles. Au chapitre de la transformation, la Coopérative Fédérée et les coopératives laitières régionales mettent en marché plus de 75% du lait de trans-

Tél.: 364-5111

Jacques Pellerin Inc.

ENTREPRENEUR ELECTRICIEN
Commercial, Industriel, Résidentiel

PRINCEVILLE

85, Rue St-Jacques Ouest / GOP 1E0





Nos meilleurs vœux

Votre spécialiste en plomberie, chauffage, couvertures, rénovation, réparation et ferblanterie qui dispose d'un atelier mobile

J'ai été servi
ailleurs



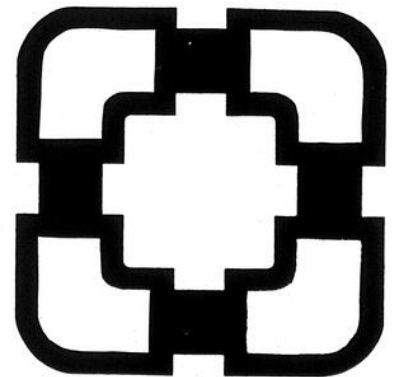
Je suis client
chez Marcoux
et Laflamme

**MARCOUX et
LAFLAMME INC.**

**96 SAINT-JEAN-BAPTISTE
VICTORIAVILLE**

752-5373

758-0865



Symbole de responsabilité

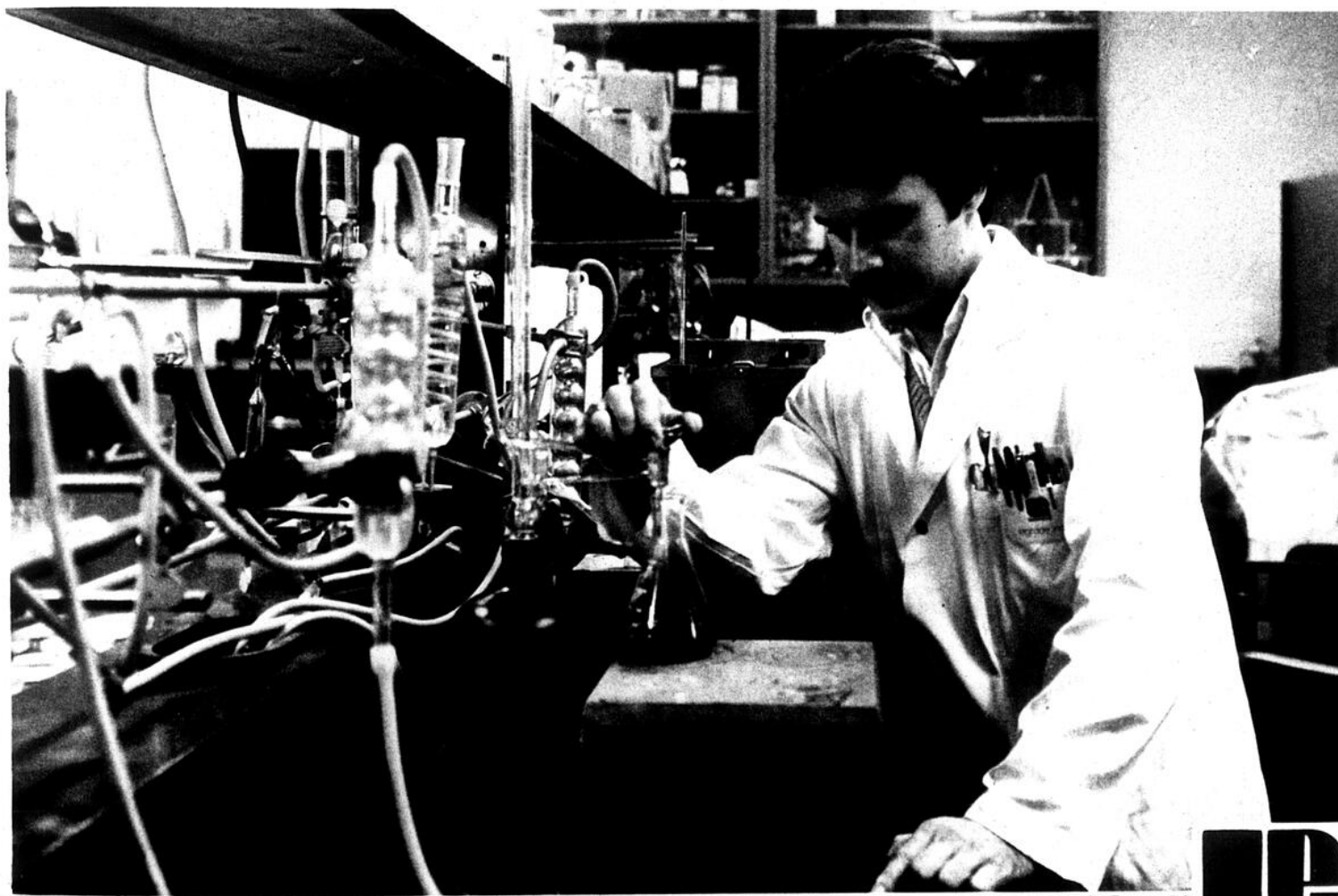
formation et près de 50% du lait nature produit au Québec.

Elle opère quatre établissements d'abattage de volailles (Marieville, St-Jean Baptiste, Berthierville, St-Félix de Valois), un poste de classification d'oeufs (La Poule Blanche - Upton) et une usine de transformation de chair de volaille (Les Aliments Flamingo - Sainte-Rosalie). Elle traite annuellement plus de 170 millions de livres de chair de volaille ou plus de 40% de la production québécoise.

La Coopérative Fédérée est également impliquée dans la mise en marché des fruits et légumes, mais pour revenir au secteur des approvisionnements, soulignons qu'elle est fortement présente dans le commerce des grains entrant dans la fabrication des aliments pour bétail. Elle offre aussi aux coopérateurs agricoles des semences de

haute qualité, un réseau de postes de mélanges d'engrais chimiques, une gamme complète de produits de protection des cultures, etc. Les machines agricoles, les accessoires agricoles et les produits pétroliers constituent aussi trois secteurs au sein desquels elle joue un rôle très important.

Enfin, comme le reportage de ce jour est particulièrement centré sur le secteur des viandes, mentionnons que la division des viandes de la Coopérative Fédérée opère trois usines d'abattage de bétail (Vallée Jonction, Princeville et Bic), une usine de salaison et charcuterie (Princeville), deux centres de distribution (Ville d'Anjou et Québec), sans compter un bureau de ventes à Toronto. La capacité hebdomadaire d'abattage de bétail pour la division des viandes est de 27 000 porcs, 600 boeufs et 2 000 veaux, soit près de 260 millions de livres de viande annuellement.



LE
GRADE



Histoire d'une institution de chez nous



**EMBALLAGE
ST-JEAN**

EMBALLAGE ST-JEAN LTÉE

MANUFACTURIER
EMBALLAGES SOUPLES
POLYÉTHYLÈNE

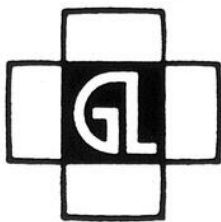
350 ST-MICHEL
ST-JEAN, QUÉ.

Tél. (MTL) (514) 878-4391 - 2
St-Jean (514) 348-3815

Les moins âgés parmi nos lecteurs seront sûrement intéressés à savoir comment a débuté l'implantation d'un abattoir pour gros bétail dans la région de Princeville.

Le 20 mars 1915, le ministre de l'Agriculture du temps autorisait l'incorporation d'une coopérative d'abattage d'animaux sous le nom d'Abattoir Coopératif de Princeville. En fondant cet abattoir, les cultivateurs des Bois-Francs désiraient jouer un rôle plus considérable dans la mise en marché de leurs animaux, tout en instaurant une saine concurrence dans l'achat du bétail. Dès le 30 décembre 1915, à l'assemblée générale de la nouvelle coopérative, on annonçait aux 600 cultivateurs réunis la fin de la construction et de l'installation de l'outillage. L'abattoir était prêt à opérer. Il avait une capacité de 200 à 300 porcs, 200 à 300 veaux et 25 à 30 têtes de gros bétail, par semaine.

Les difficultés ne tardèrent pas à surgir. A la direction d'abord, où trois personnes se succédèrent en moins de deux ans, et ensuite au niveau du financement. Le capital fourni par les sociétaires s'avérant très tôt insuffisant, la Caisse Populaire de Princeville et la Banque Nationale, devenue plus tard la Banque Canadienne Nationale et tout récemment, la Banque Nationale du Canada, prêtèrent leur concours en accordant l'une un prêt hypothécaire et l'autre une ouverture de crédit. Malgré cette aide, le capital de roulement faisait défaut. C'est pourquoi, en août 1916, sur recommandation du ministre de l'Agriculture de l'époque, les dirigeants de l'abattoir coopératif entrèrent en relation avec le président-gérant de la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec. Ce dernier délégua un homme de confiance pour étudier la situation et les



G.E. LING LTEE

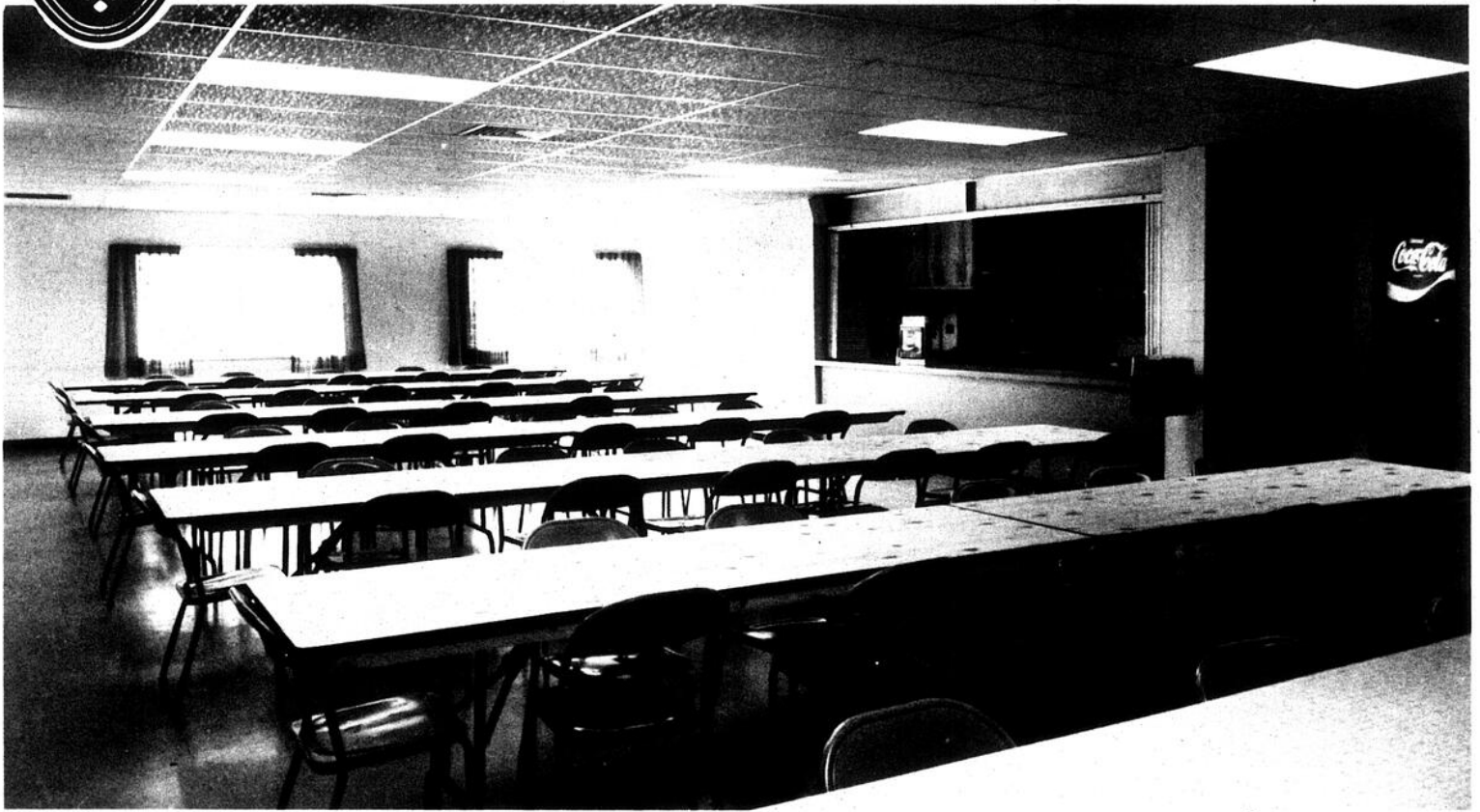
WARWICK, QUE. JOA. 1M0

(819) 358-2068

SPECIALISTES EN CARTONNAGE
créations d'emballage de haute qualité

EXPERTS IN PAPER BOXES
packaging designers





MICHEL TRANSPORT INC.

TERMINUS / TERMINAL
Arthabaska 819-357-2293

Daveluyville	819-367-2393	Princeville	819-364-5120
East-Angus	819-832-2468	Québec	418-681-0517
Montréal	514-321-8341	Windsor-Mills	819-845-2741
Trois-Rivières	819-373-3007		

Siège Social/Head Office
4 L'Union — Arthabaska
Lignes directes: Arthabaska-Montréal
866-6023
866-8258

COMMUNICATIONS DIRECTES AVEC SAGUENAY - LAC ST-JEAN - COTE NORD - GASPESIE ET PROVINCES MARITIMES
DIRECT COMMUNICATIONS WITH SAGUENAY - LAC ST-JEAN - NORTH SHORE - GASPESIA AND MARITIME PROVINCES
DESSERVIS PAR CAMIONNEURS RESPONSABLES / SERVED BY DEPENDABLE CARRIERS

COMMUNICATIONS DIRECTES AVEC L'ONTARIO ET LES PROVINCES DE L'OUEST AINSI QUE LES ETATS-UNIS
DIRECT COMMUNICATIONS WITH ONTARIO AND WESTERN PROVINCES AND THE UNITED STATES

Représentant à Montréal Highway Transportation Brokers Inc. — 1100 Est. Boul. Crémazie Suite 705 — Montréal, Qué. — Tél. (514) 376-2120
Représentant à Toronto Highway Transportation Brokers Ltd. — 5233 Dundas St. West Suite 204 Islington — Toronto, Ont. — Tél. (416) 231-5671

CAMIONNEUR CAUTIONNE BONDED CARRIER VEHICULES CITERNES BULK TANK SERVICE C.O.D. ACCEPTES C.O.D. ACCEPTED VEHICULES CHAUFFES HEATED SERVICE VEHICULE A BASCULE DUMP TRUCKS ASSURANCE COMPLETE FULL INSURANCE COVERAGE VEHICULE REFRIGERES REFRIGERATED SERVICE

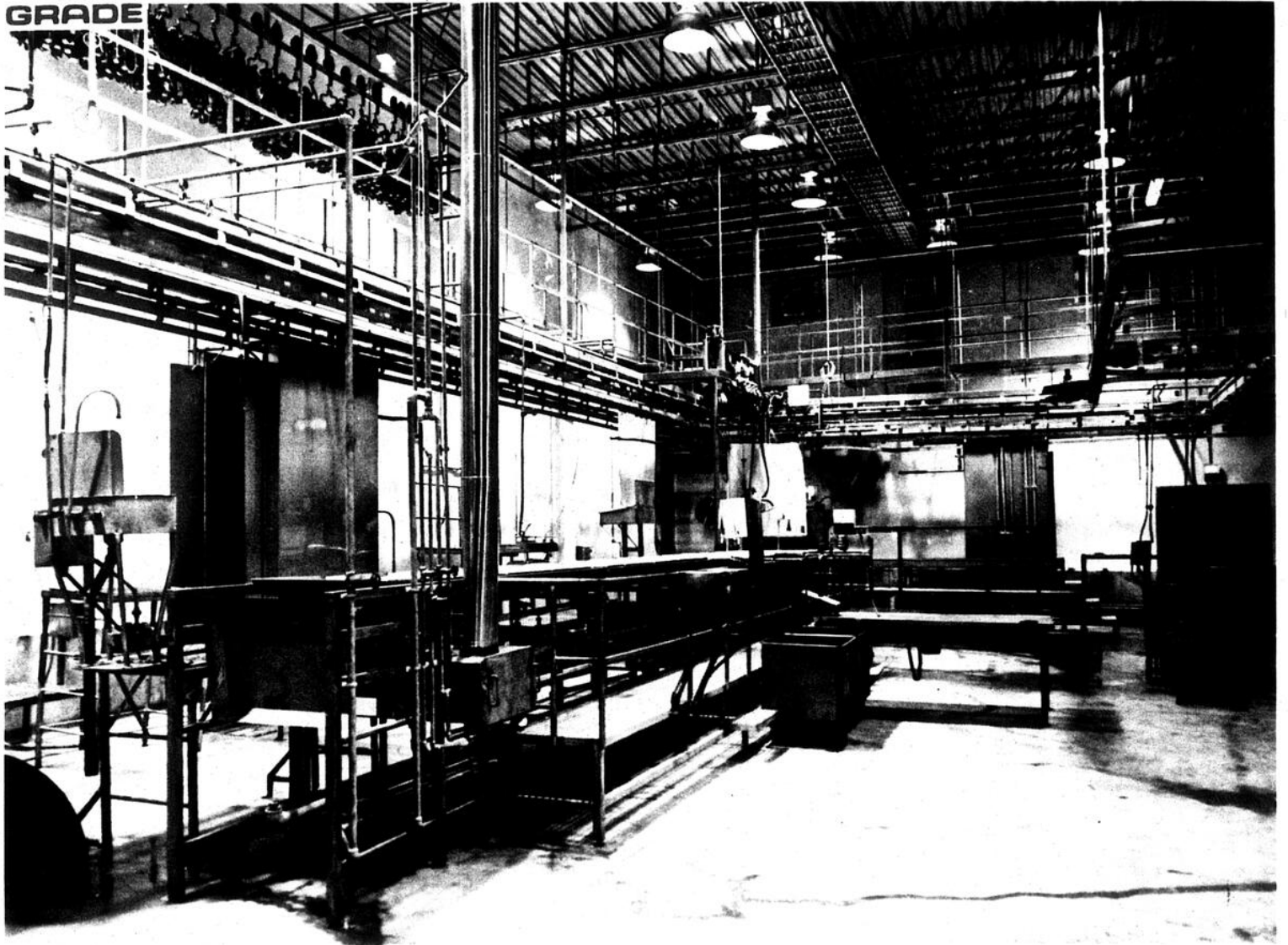
possibilités de l'entreprise. Il faut croire que le rapport alors soumis fut favorable, puisque le 6 novembre 1916, la S.C.A. des Fromagers consentait à opérer et exploiter l'abattoir à ses risques et profits en vertu d'un bail intervenu entre les parties. Commence alors un rythme de développement qui ne s'est jamais ralenti.

En 1919, devant la nécessité de développer l'organisation matérielle de la coopérative, une assemblée générale des sociétaires approuva la vente de l'usine à la S.C.A. des Fromagers. Et lorsque cette société se fusionna à deux autres coopératives provinciales en 1922, pour fonder la Coopérative Fédérée, l'abattoir de Princeville devint propriété de cette dernière. Depuis ce temps, cet établissement a subi les transformations qui s'imposaient au fur et à mesure de l'évolution de la technologie utilisée dans ce secteur de l'industrie.





GRADE



CURWOOD PACKAGING (CANADA) LIMITED

114 ARMSTRONG AVENUE
GEORGETOWN, ONTARIO



Tél.: (416) 877-5203
Montréal: (514) 866-5169

Le nouvel abattoir

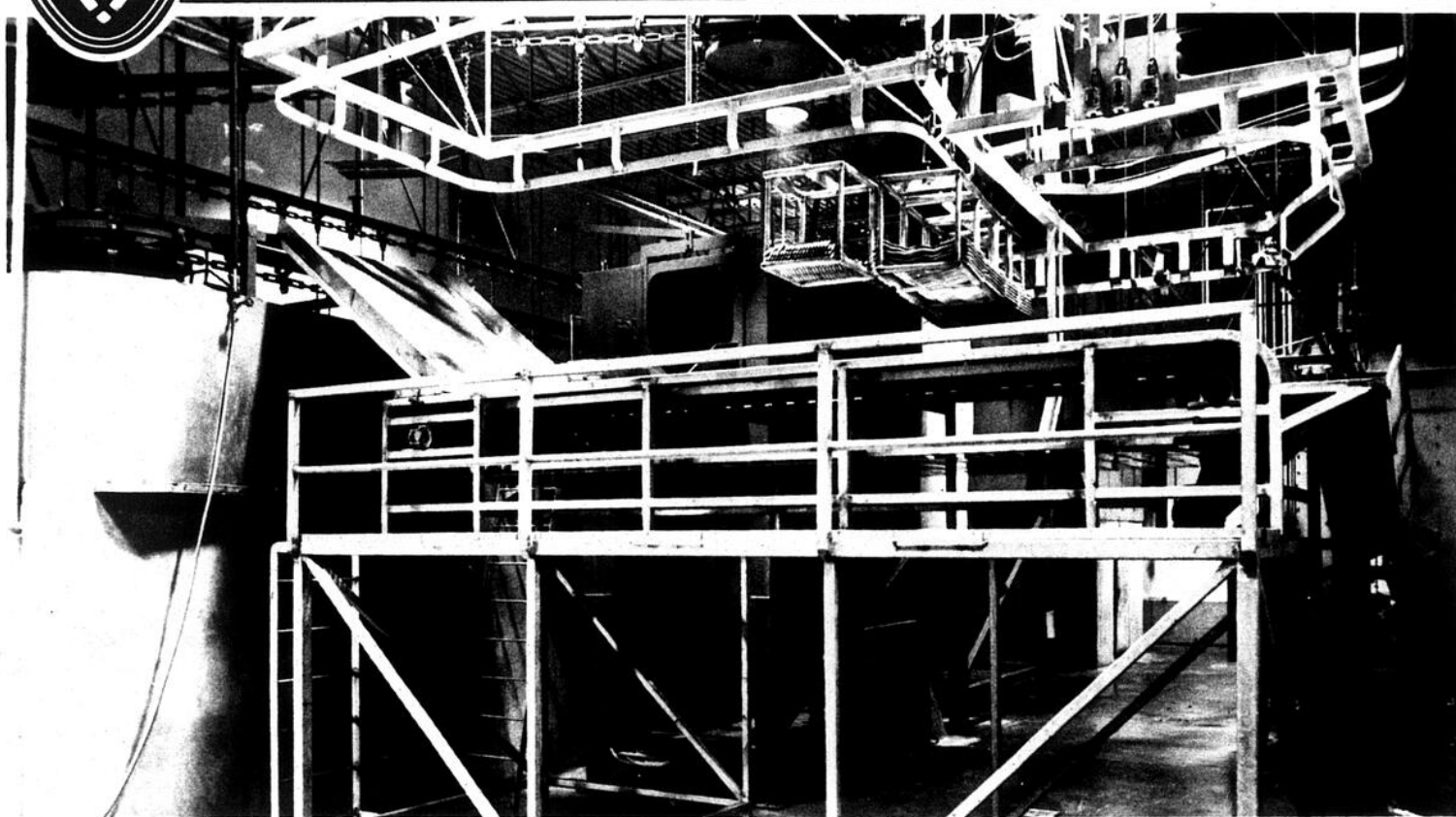
Les activités opérationnelles de ce nouvel abattoir, propriété des agriculteurs-coopérateurs du Québec, construit au coût de 4,7 millions \$ (sans aucune subvention gouvernementale), sont soumises à la Loi et aux règlements de l'inspection des viandes d'Agriculture Canada et elles se regroupent principalement à la phase dite primaire, c'est-à-dire le rabattage du bétail vivant, l'abattage proprement dit, le découpage, le désossement et la mise en marché des produits à l'état frais.

La Coopérative Fédérée a voulu doter ce nouvel édifice d'équipements modernes et des plus fonctionnels en vue d'améliorer le service auquel ont droit les propriétaires-usagers. Elle a voulu également donner à ses employés un «outil» leur permettant de travailler avec des méthodes de travail plus fonctionnelles et plus efficaces, tout en améliorant leur bien-être personnel.

La Coopérative Fédérée a aussi voulu construire un abattoir qui soit à la fine pointe du développement technologique dans cette activité du secteur des viandes par la qualité des matériaux utilisés en construction, le modernisme des équipements de production, les moyens utilisés pour minimiser les dépenses énergétiques (eau, électricité, congélation, isolation, etc.) et à l'environnement (changement et filtration d'air dans l'abattoir, récupération du sang, du poil et des viscères, traitement des eaux usées, etc.).

Les trois planchers de l'usine (sous-sol, rez-de-chaussée et premier étage) ont une superficie de près de 55 000 pieds carrés. A cela, on doit ajouter l'étable permettant la mise en enclos des animaux en attente pour l'abattage, d'une superficie de 16 600 pieds carrés.





“Félicitations pour nouvel établissement”

Compliments de:

MONTOUR Limitée

**555, Port Royal ouest Montréal, Qué. H3L 2G4
Tél.: 387-3775**

Manufacturier d'épices pour charcuterie,
distributeur d'équipements de salaison

Principales caractéristiques

Réception des animaux vivants

L'étable est dotée de 14 enclos à bestiaux dans lesquels, par exemple, on peut loger, dans chacun d'eux, de 160 à 200 porcs. Cette étable est nettoyée au moyen d'un écurieur mécanique. Une fosse à purin y est également aménagée et le trop-plein est déversé directement dans le système des eaux usées de l'abattoir.

Abattage

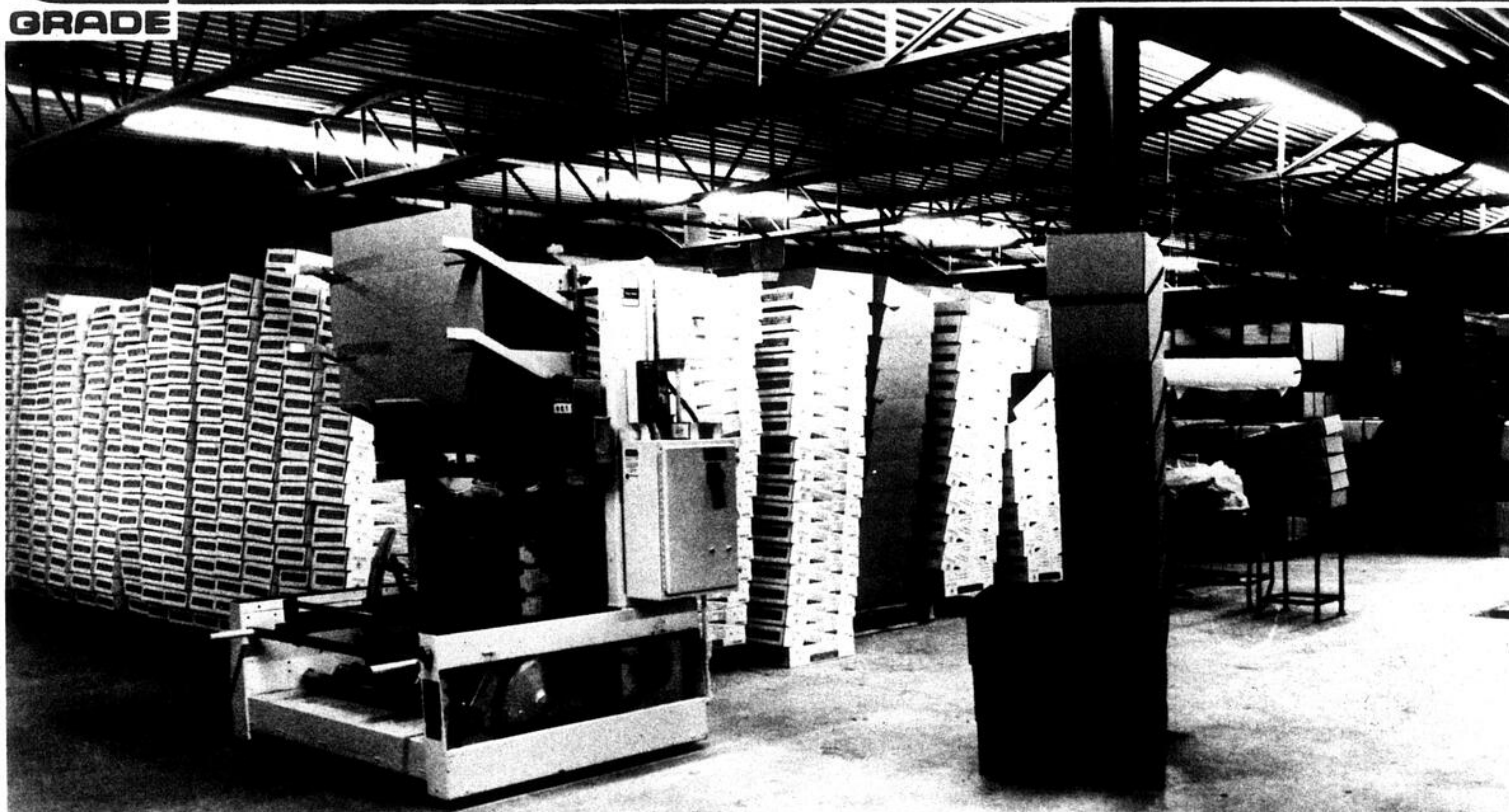
La capacité d'abattage est établie de façon séquentielle, soit:

- 450 porcs/heure
- 30 boeufs/heure
- 220 veaux/heure.

Les principaux équipements de la salle d'abattage comprennent un convoyeur servant à l'étourdissement du porc et à l'assomage du veau, un bassin d'échaudage pour les porcs, deux épileuses pour le porc, une table pour la pose de jambiers aux carcasses de porc et de veau, un brûleur à poils pour le porc et un polisseur et cabinet de lavage pour ces carcasses. On y retrouve également une table à plateaux mobiles permettant l'inspection des viscères et abats et un poste de classification des carcasses.

Les rails servant à la saignée du porc et du veau et celles requises pour le transport de ces carcasses aux différents équipements et divers points d'inspection et de classification totalisent une longueur de près de 1 000 pieds.

L'abattage du boeuf est fait sur une chaîne indépendante d'environ 200 pieds de long.



“Sincères félicitations”

DOMTAR

DIVISION EMBALLAGES

**1380 rue Semple Québec, Québec G1N 4B4
(418) 683-2351**

**Correspondant:
(418) 683-2574**

E.N. Vandette
Directeur des ventes
District Québec-Nord
Division des cartonnages ondulés

Chambres de refroidissement des carcasses

Une fois faites l'inspection et la classification des carcasses, celles-ci sont acheminées par rails vers les chambres froides où la température est maintenue à 3° C (38° F). On utilise environ 3 300 pieds de rail pour le transport et l'entreposage de ces carcasses. Les chambres froides peuvent contenir:

- 130 carcasses de boeuf
- 300 carcasses de veau
- 2 500 carcasses de porc.

Salle de découpage

Le refroidissement des carcasses complété, celles-ci sont acheminées vers la salle de découpage, où la température est maintenue à 10° C (50° F).

Ce département comporte plusieurs tables, convoyeurs et équipements spécialisés servant à la découpe des carcasses de porc comme par exemple: épaules, flancs, langes et fesses de porc. Egalement, on y fait l'emballage du produit.

Acheminement du produit fini

Le produit emballé à la salle de découpage peut, soit être acheminé vers le client, être mis en attente dans une chambre de refroidissement maintenue à 0° C (32° F), ou être mis en congélation rapide à -29° C (-20° F) et en stabilisation dans une chambre de congélation à -18° C (0° F). La capacité de cette chambre de congélation est de 1 million de livres de produits.





Hommages

Félicitations et bons succès

**Les municipalités urbaine
et rurale
de Princeville**

Les services auxiliaires

A l'étage de l'abattoir, on retrouve une salle d'entreposage des cartons. Ceux-ci sont acheminés au moyen de chutes vers la salle de découpage pour l'emballage du produit. Sur le même plancher sont aussi aménagés une cafétéria, une salle des vestiaires pour les employés, des toilettes, des douches et lavabos, divers bureaux servant à l'administration ainsi qu'au département de classification des viandes d'Agriculture Canada.

Au rez-de-chaussée, on retrouve principalement les locaux de l'inspection fédérale des viandes, de l'administration de l'usine, de l'infirmierie. La salle des machines pour la réfrigération y est également aménagée. Le réfrigérant utilisé est le fréon et le système requiert près de 500 forces

motrices. Le rez-de-chaussée compte de plus la chambre des bouilloires, la chambre électrique et le service de l'entretien.

Au sous-sol, on fait la récupération des déchets de viande (sang, poils, viscères). On y trouve également une chambre pour la récupération des peaux et des abats non comestibles. Egalement, on y a installé le système de traitement des eaux usées, système qui consiste en un tamisage (qui enlève les matières solides en suspension et une partie des matières grasses), puis ces eaux tamisées sont déversées dans un bassin circulaire où elles sont en contact avec une eau sursaturée d'air qui fait monter en surface les graisses que l'on enlève par un écumage. Ces eaux traitées sont canalisées vers le système sanitaire, et de là, au système d'épuration des eaux dont dispose la ville.





REFRIGERATION STE-MARIE Inc.

Victorin Vallée, prés.

VENTE — SERVICE
COMMERCIALE — INDUSTRIELLE

1032, boul. Vachon sud
Sainte-Marie, cté Beauce, Qué.

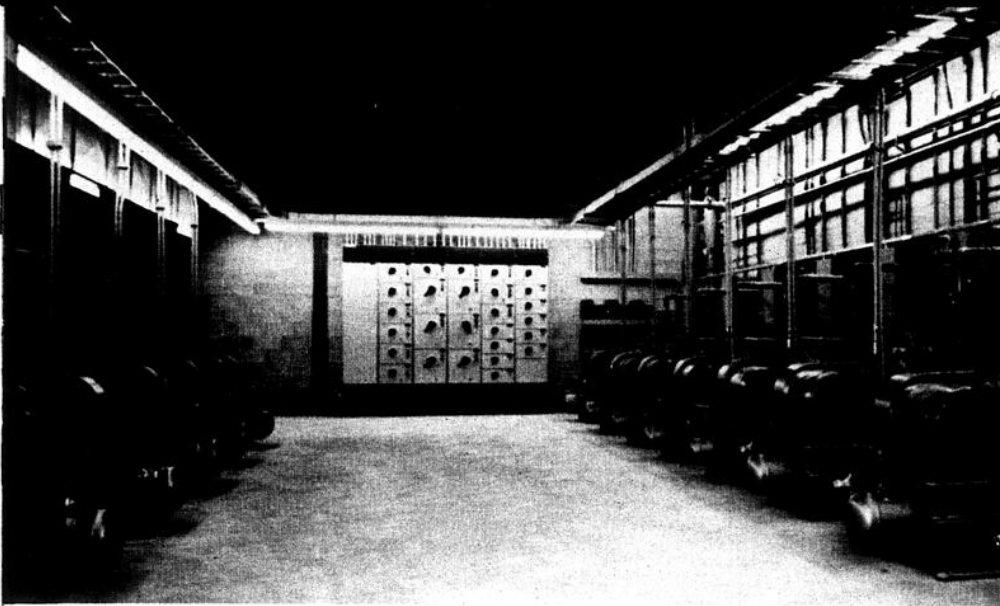
387-5849

THERMATROL

Schnacke, Inc.

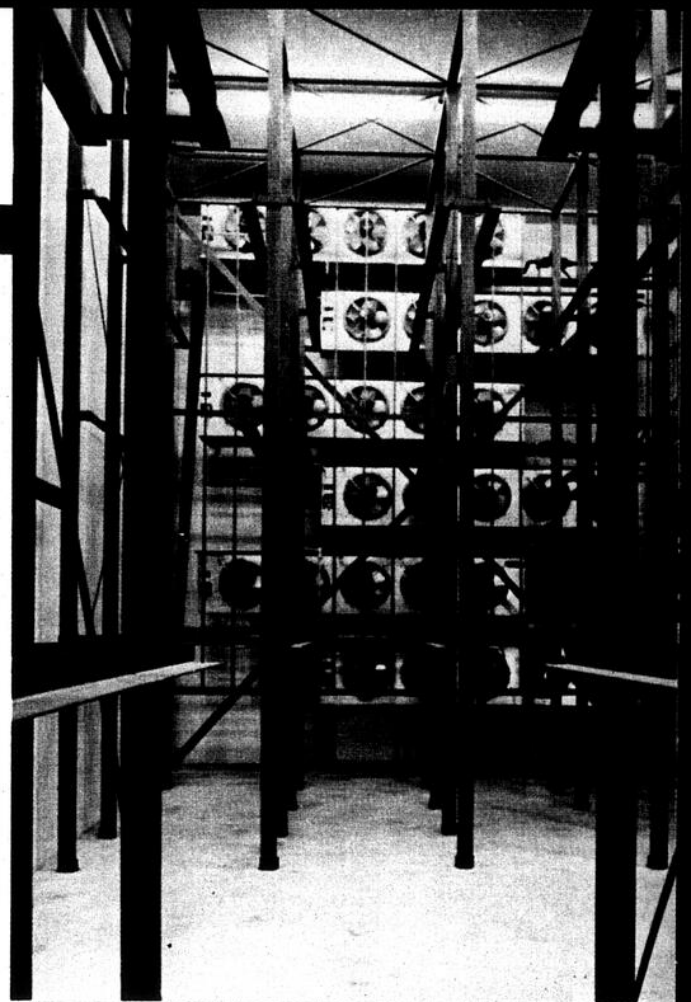
Evansville 7, Ind.

KeepRite

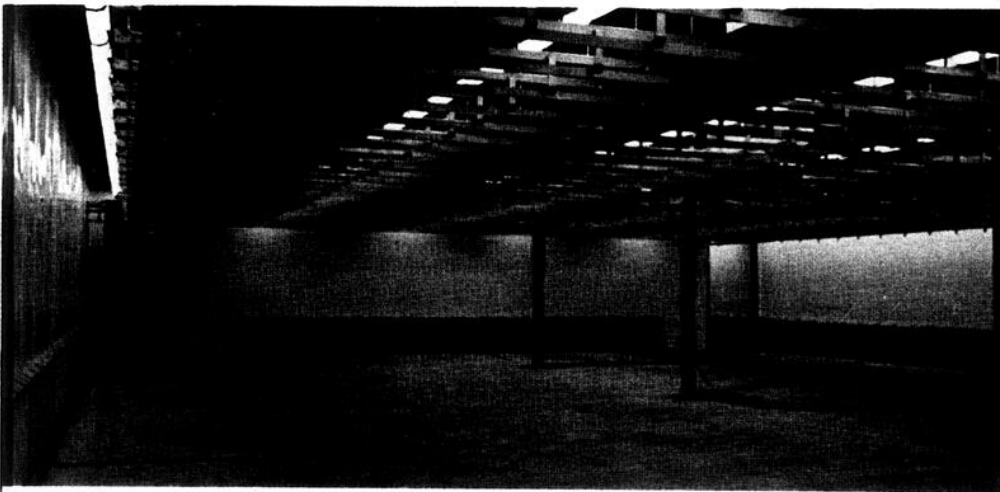


Le système de réfrigération au fréon qui requiert près de 500 forces motrices.

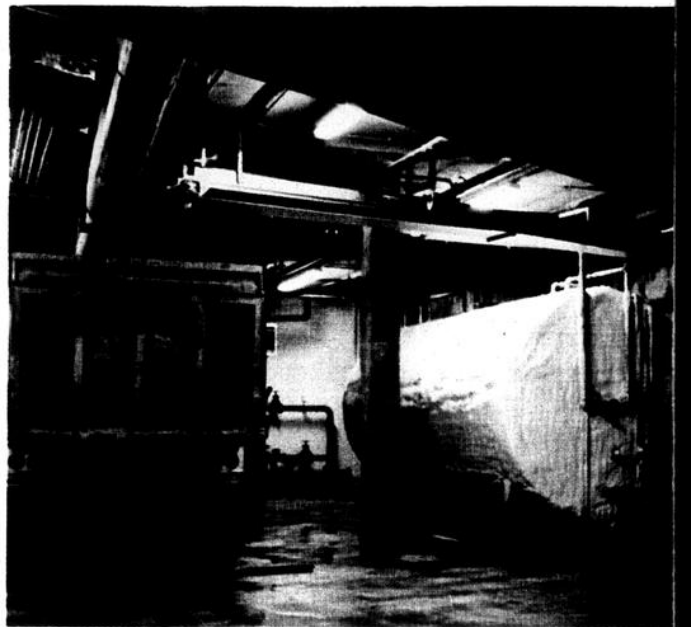
La congélation rapide à -29°C s'effectue à l'aide de onze unités de réfrigération.



La salle de récupération des déchets de viandes et un réservoir d'eau isolé pour l'économie de l'énergie.

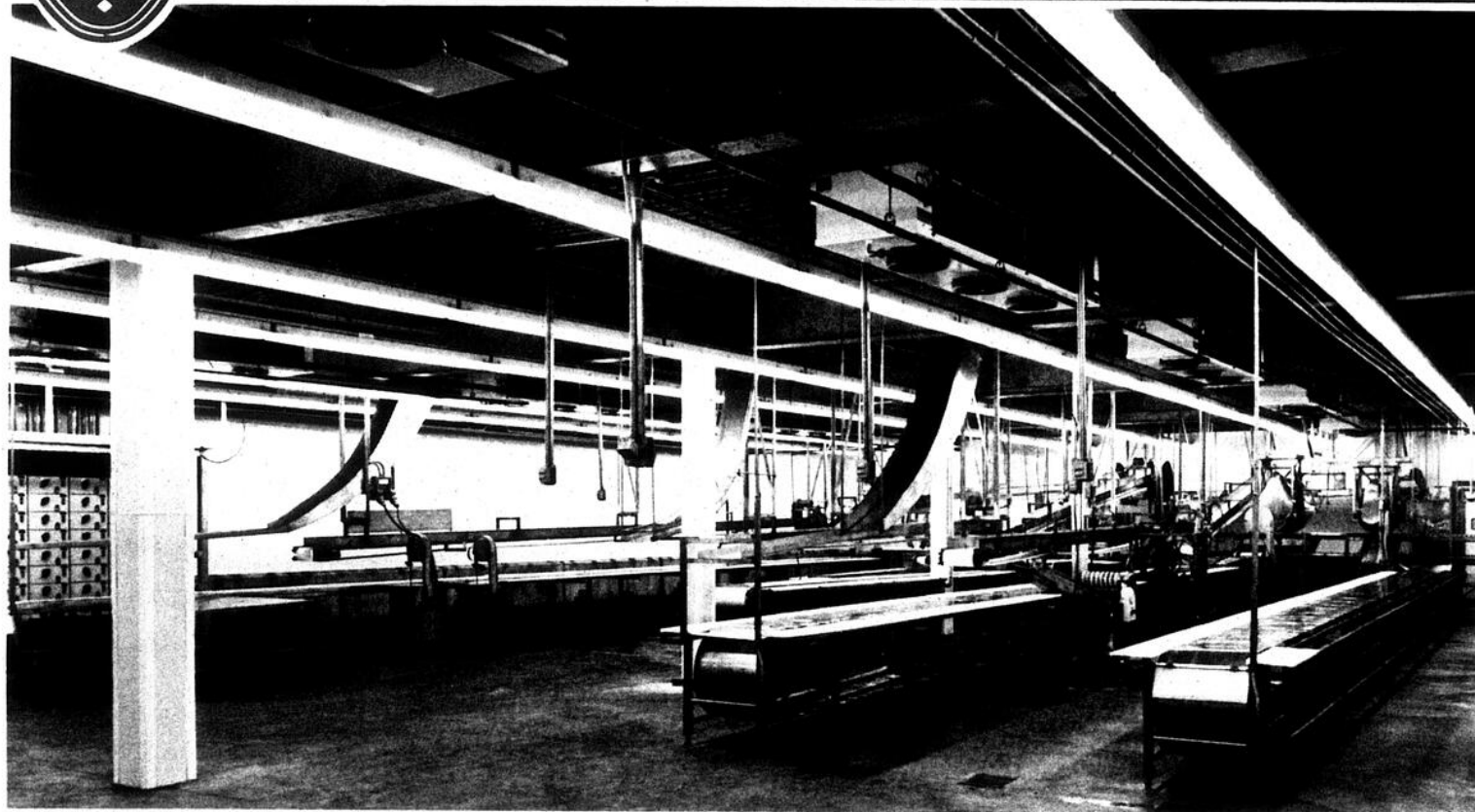


Environ 3 300 pieds de rail sont utilisés pour l'acheminement des carcasses dans les chambres froides.



Le laboratoire de Legrade Inc. fournit les services d'analyses chimiques et bactériologiques.





SINCÈRES FÉLICITATIONS
A L'ADMINISTRATION
DE CET NOUVEL USINE

Les Fabrications Maurice Riopel inc

FABRICATION & INSTALLATION

ÉQUIPEMENTS CHATTOIRS & SALAISONS

240 Place des Grèhes Charny

(418) 832-0045.

Récupération de l'énergie

Pour récupérer le plus d'énergie possible, on utilise les gaz chauds du système de réfrigération pour chauffer l'eau. On obtient ainsi de l'eau chaude à une température de 130° F. Cette eau est emmagasinée dans un réservoir de 10 000 gallons et par la suite, on l'utilise pour remplir le bassin d'échaudage, pour alimenter le système central de lavage de l'abattoir ainsi que les bouilloires. Autres spécifications, chaque robinet de l'abattoir est équipé d'un mécanisme assurant un débit contrôlé pour l'eau, un contrôle est fixé à l'entrée d'eau de l'abattoir en vue de baisser la pression d'eau à environ 40 livres au pouce carré et un système de rectification de la demande électrique a été installé afin de maximiser le facteur de puissance utilisée.

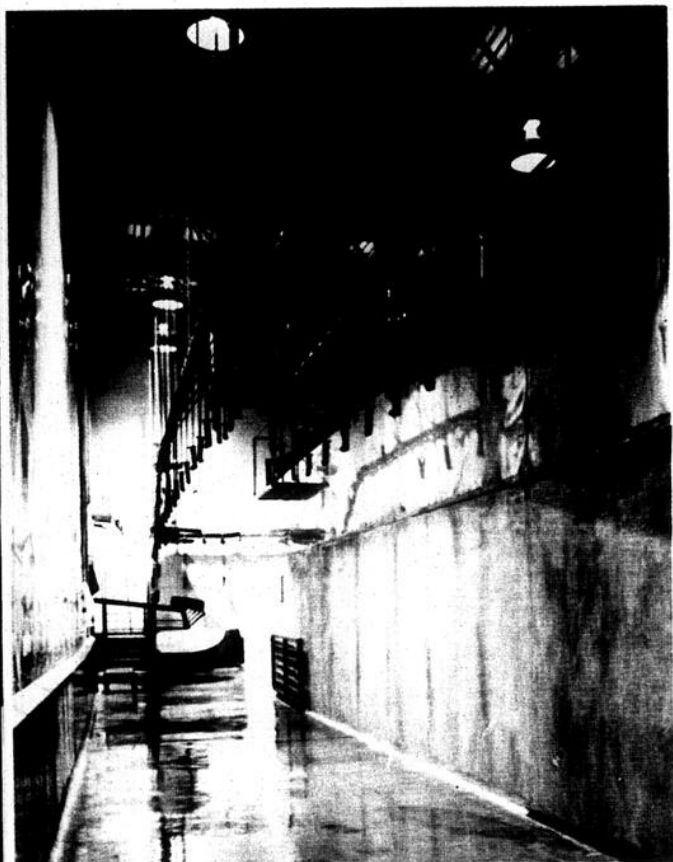
Les marchés

Voilà, en bref, ce que nous a montré la visite du nouvel abattoir. Quelle est ensuite la destination des produits issus des opérations de cette usine? Soulignons d'abord que la division des viandes de la Coopérative Fédérée distribue le plus fort volume de ses produits sur les marchés provincial et national. Il n'en demeure pas moins qu'elle est fortement impliquée dans les exportations, notamment aux Etats-Unis, au Japon et dans de nombreux autres pays. Le chiffre d'affaires de cette division pour l'exercice 1978-79 a été de 152,7 millions \$ et on prévoit qu'avec la construction du nouvel abattoir, ce chiffre accusera une forte augmentation dans les années à venir.

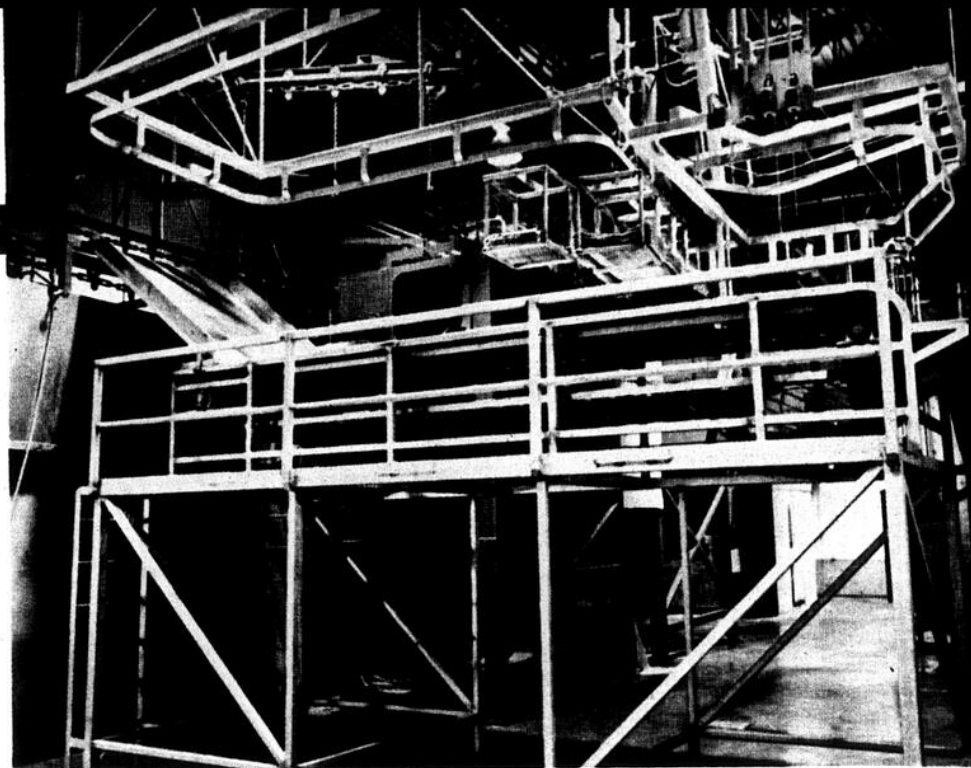
A notre avis, tant les agriculteurs-coopérateurs du Québec que les citoyens de la grande région des Bois-Francs doivent être heureux de la décision des autorités de la Coopérative Fédérée de fournir un apport nouveau à notre économie.



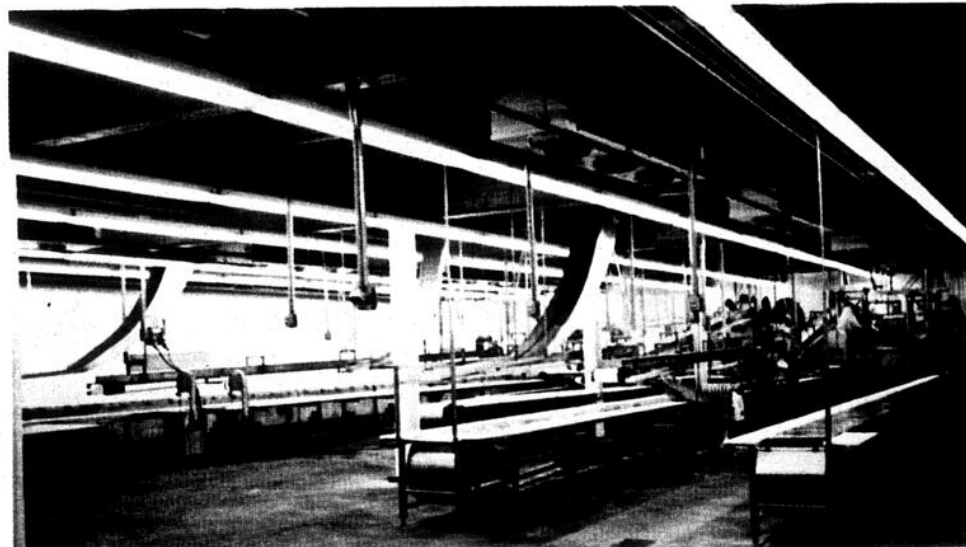
GRADE



Près de 1 000 pieds de rail sont utilisés pour la saignée des carcasses et leur transport aux différents équipements d'abattage.



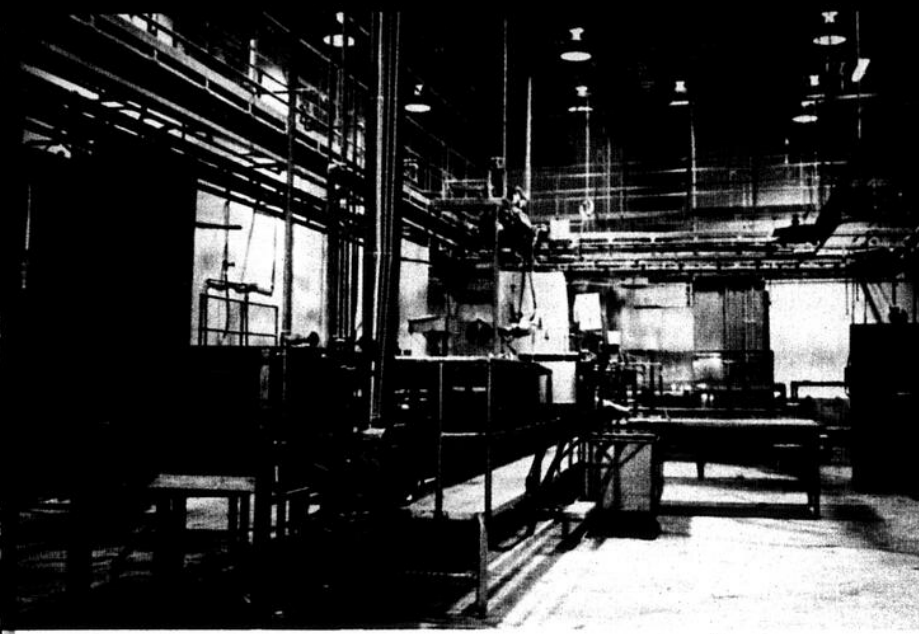
L'échaudage et l'épilage des porcs sont effectués avec un équipement des plus modernes.



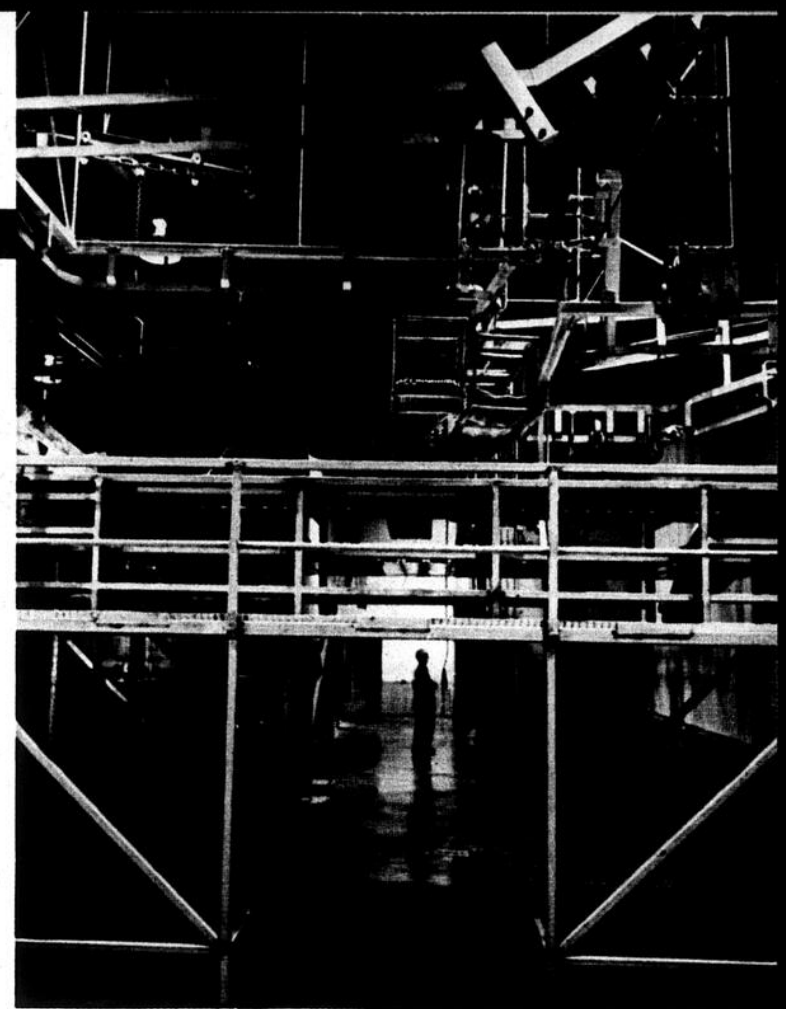
La salle de découpage dans laquelle 110 employés pourront y travailler dans les meilleures conditions sanitaires.



Une chambre de congélation d'une capacité d'un million de livres de produits.



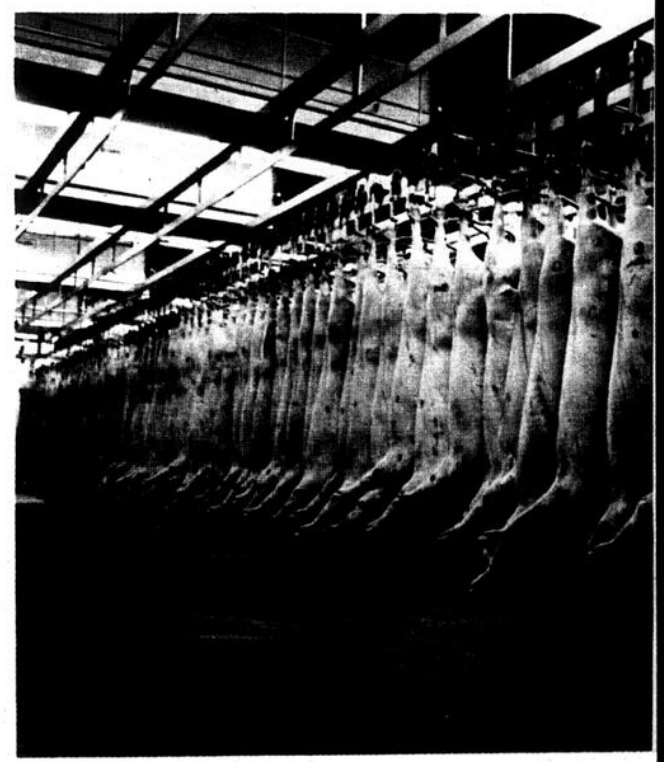
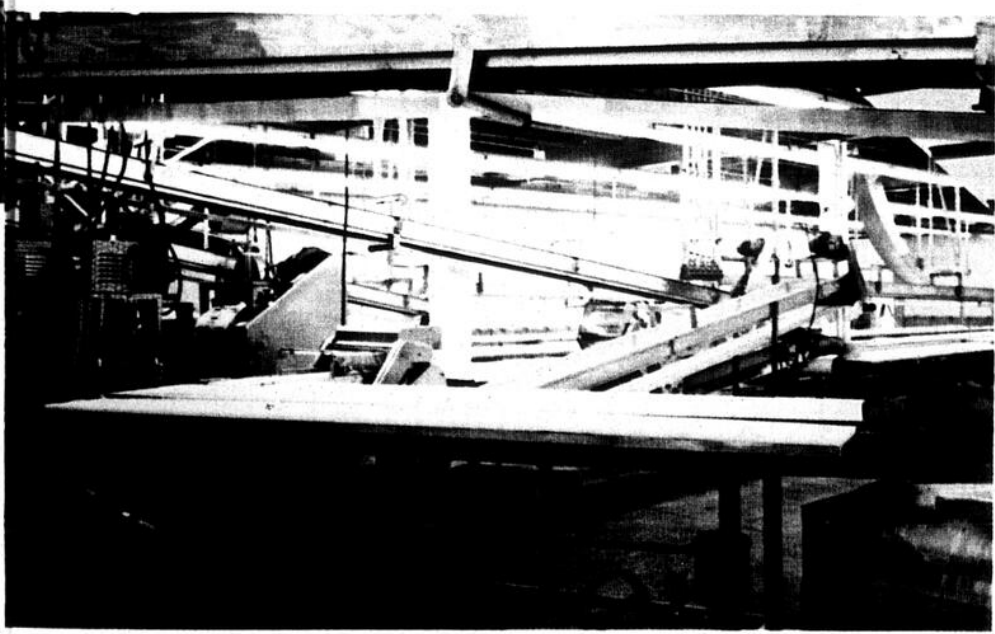
Pièce où a lieu l'éviscération, la pesée, le parage et le nettoyage final des carcasses de porcs avec une possibilité de 450 à l'heure.

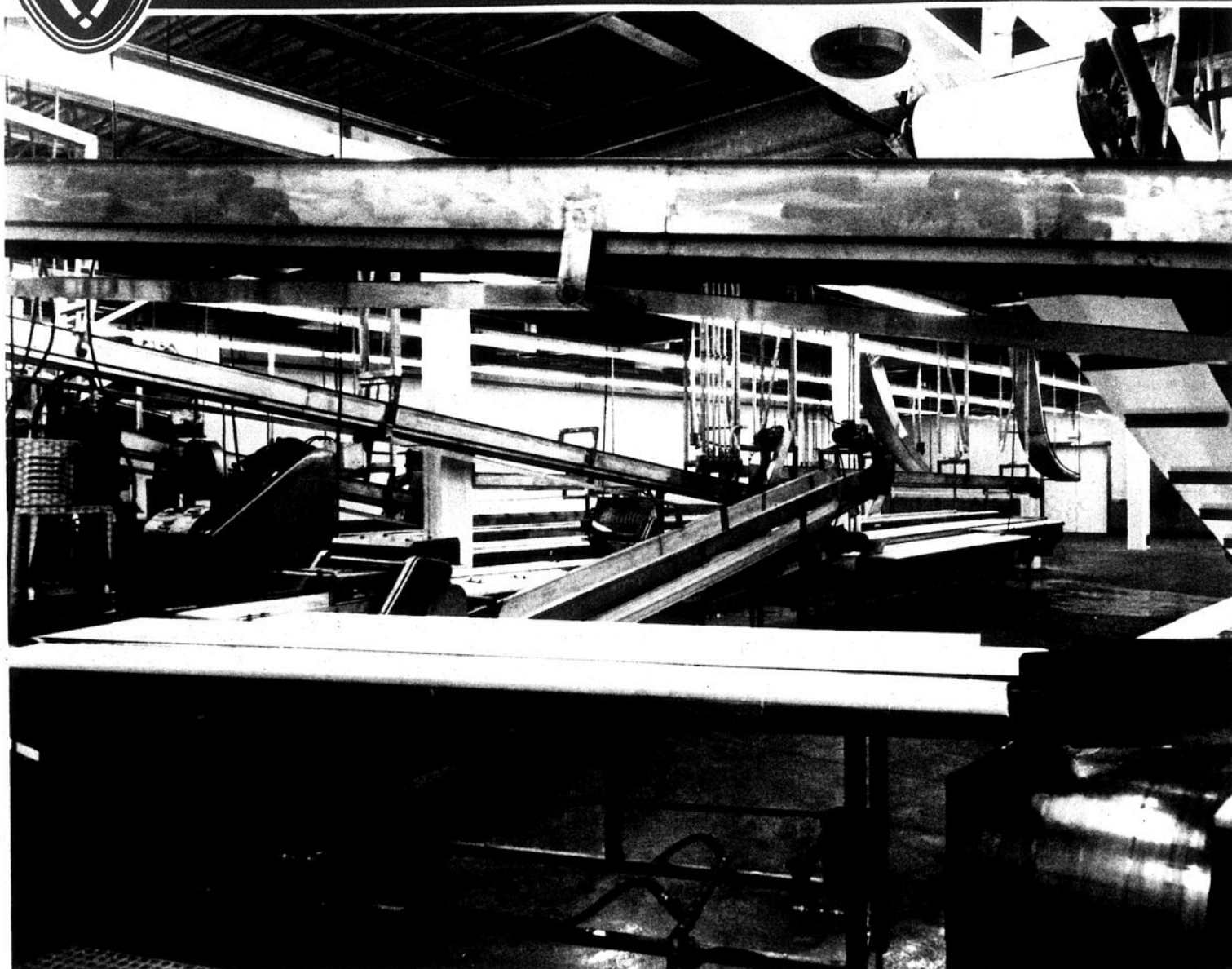


Autre vue de l'équipement du début des opérations d'abattage, soit les épileuses et le brûleur à soies.

Des équipements spécialisés en acier inox. des plus efficaces.

La plus grande des trois chambres de refroidissement peut contenir 2 500 carcasses de porcs.





"MEILLEURS VOEUX"



C. A. PEMBERTON & CO. LIMITED

124 THE EAST MALL, TORONTO, ONTARIO, CANADA, M8Z 5M1

Fournisseurs de boyaux artificiels et d'équipements d'abattoir, de charcuterie et de salaison.

**Cette revue
a été rendue possible
grâce à la collaboration de:**

Arcotec
Balcan Plastiques
Béton Bolduc
A.R. Bourassa Ltée
Ciment RO-NO Ltée
Constructions Vican
Curwood Pakaging (Canada) Limited
Degremont Infilco
Desco
Emballages Domtar
Emballages St-Jean Ltée
Fabrications Maurice Riopel Inc.
G.E. Ling Ltée
Hector Jolicoeur Inc.
Jacques Pellerin Inc.
Les Entreprises Repy Inc.
Marcoux et Laflamme Inc.
Michel Transport
Montour Ltée
Municipalité de Princeville
C.A. Pemberton & Co. Limited
Réfrigération Ste-Marie Inc.
Samuel Strapping systems
Sintra Inc. (région Bois-Francs)
S.P.B. Canada Ltée
Studio Richard Côté
Teepak Canada Ltée
Télébec
Ville de Princeville
Weightech group Fairbanks div.
W.R. Grace of Canada



