

ÉDITION SPÉCIALE

120
ans d'histoire



FROMAGERIE
PERRON

Et la tradition continue!

Le **PROGRES**
dimanche

120
ans d'histoire

FROMAGERIE
PERRON

2 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

D'hier à aujourd'hui

120 ans d'histoire à raconter et à partager



Sophie
Richard

Rédactrice publicitaire
srichard@lequotidien.com

La Fromagerie Perron est présente sur la scène régionale, nationale et internationale depuis maintenant 120 ans. Toujours située à St-Prime, au Lac-Saint-Jean, et dirigée encore aujourd'hui par un membre de la famille Perron, la

réputation de cette entreprise fromagère, la plus vieille au Québec, n'est plus à faire.

Un produit de luxe

C'est en 1890 que la fromagerie Perron fut fondée par Adélar Perron. Natif de La Baie, mais vivant alors à Charlevoix, M. Perron venait dans la région chaque été afin de faire la fabrication du cheddar de maturation.

En ces temps, le fromage était un produit de luxe, destiné à la haute société, et comme le Canada était une colonie anglaise et qu'il devait redevance à l'Angleterre, la

Fromagerie Perron y exportait sa marchandise. Il s'agissait là d'une excellente source de revenus destinée à supporter l'économie agricole.

De plus, le fromage, alors fait de lait cru, était une denrée qui se conservait très bien lors de longs voyages en bateau. Tout comme le beurre, le cheddar vieilli avait donc toutes les caractéristiques pour être exporté jusqu'au Vieux Continent.

En 1917, l'entreprise familiale passa aux mains de Johnny Perron, fils d'Adélar, qui fit l'acquisition de l'instrumentation de beurrerie et

instaura une nouvelle méthode de fabrication.

Puis en 1920, ce fut Joseph, le fils aîné d'Adélar, qui racheta l'entreprise et la maintint en activité durant quarante ans, avant que sa femme prenne la relève de 1960 à 1963, suite à son décès. Marie Lamontagne marqua l'histoire en étant elle-même propriétaire de cette importante entreprise durant cette période.

L'éclosion du marché local

C'est en 1963 que le fils de Marie Lamontagne et d'Adélar Perron, Albert Perron, prit les rê-

nes de la Fromagerie Perron, ce qui concorde également avec l'éclosion du marché local. «À cette époque, mon père se promenait beaucoup, il allait rencontrer les gens et les marchands», se souvient Jean-Marc Perron, fils d'Albert Perron et actuel président de la fromagerie.

«Chaque jour, vers les six heures du matin, il faisait la réception du lait, et à huit heures trente les bassins étaient prêts et les employés pouvaient commencer la production», renchérit-il.

La production de fromage se faisait alors tous les jours sans exception, puisqu'il était difficile, surtout en été, de bien conserver le lait. «Au bout d'un certain temps, les employés ont voulu ne plus travailler le dimanche, alors ils démarraient une production le samedi soir, d'où l'habitude populaire des familles d'aller acheter leur fromage frais cette soirée», explique M. Perron.

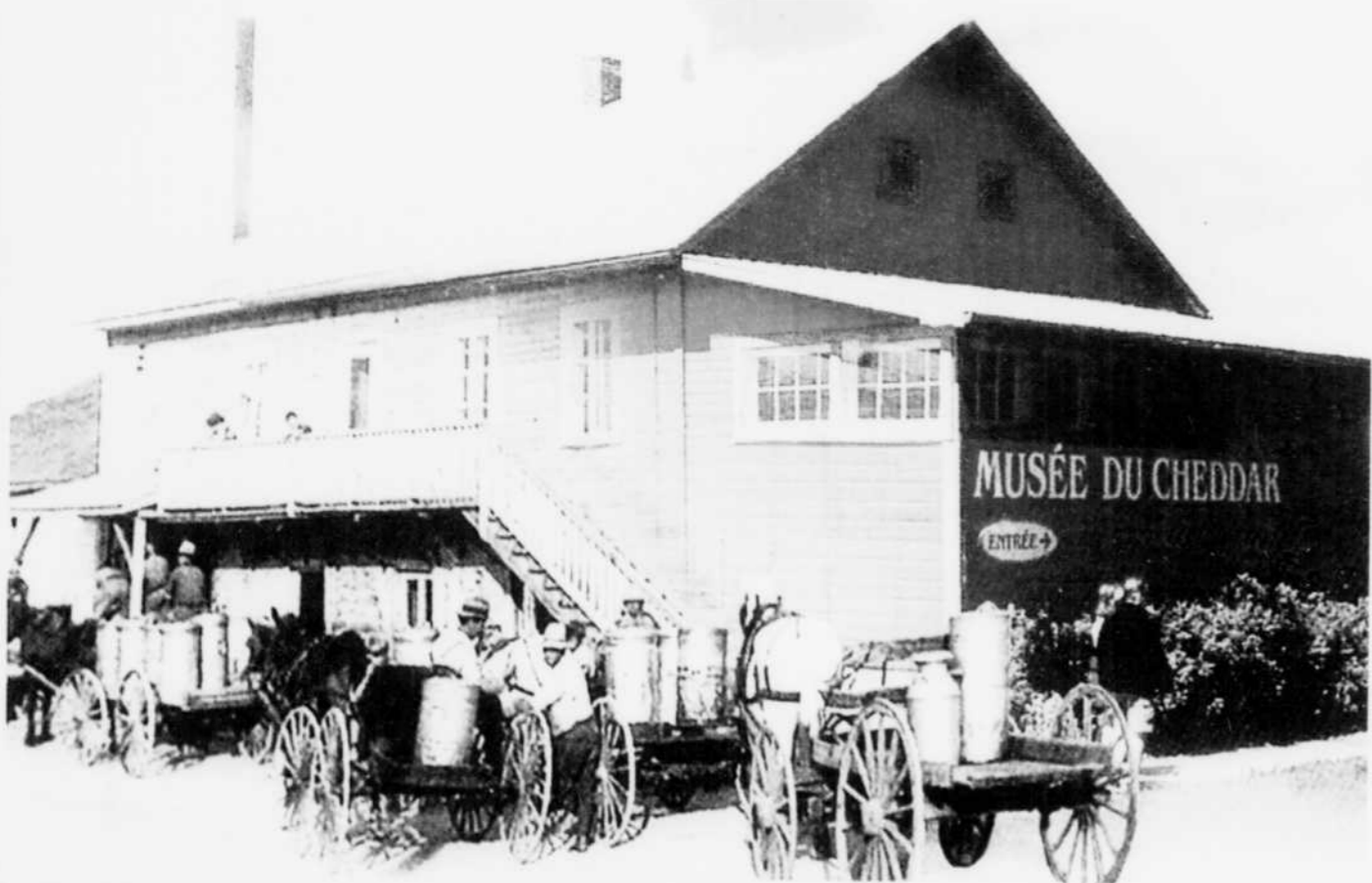
En 1965 est d'ailleurs apparu le fameux et si apprécié fromage en grains.

Des changements majeurs

Durant les 37 ans sous l'administration de Albert Perron, de nombreux changements ont permis à la fromagerie de continuer son accession et d'atteindre un

Saviez-vous que :

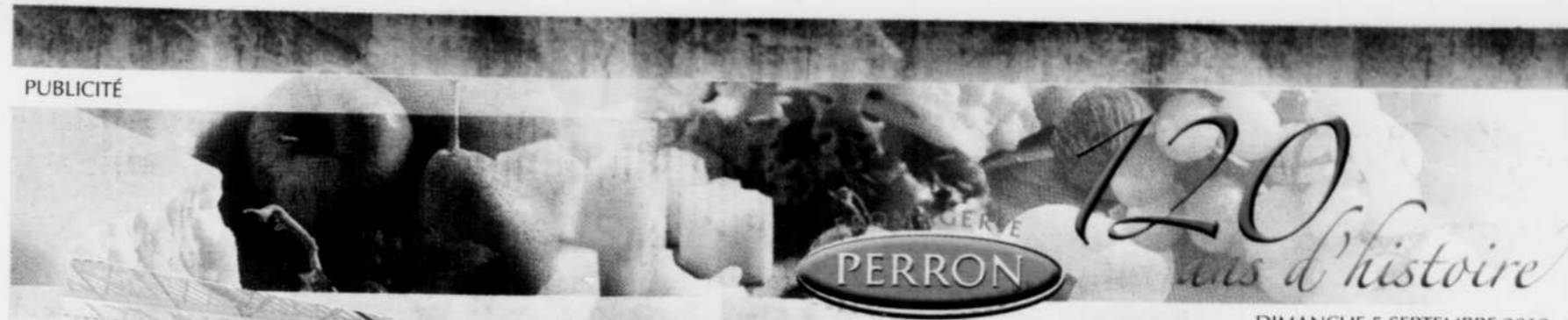
Les meules de fromage étaient rondes jusqu'en 1942. C'est seulement après la guerre, vers 1945-1946, que la compagnie Kraft a commencé à fabriquer le fromage avec des meules carrées.



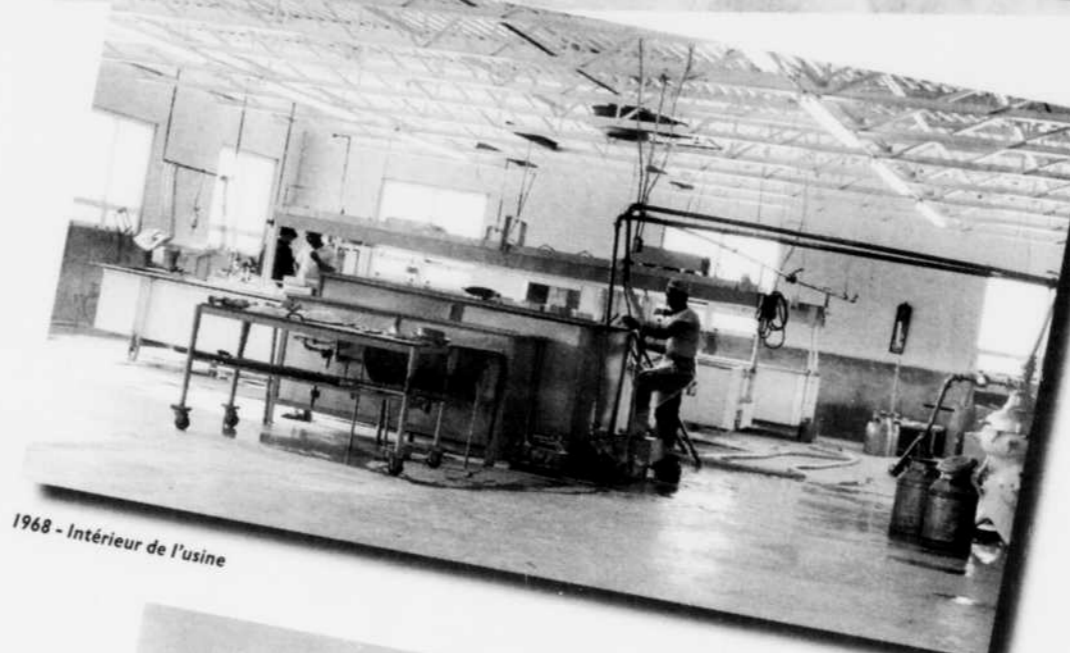
La vieille usine, opérationnelle de 1895 à 1969, accueille depuis 1992 le Musée du Cheddar.

PUBLICITÉ

PUBLICITÉ



DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 3



1968 - Intérieur de l'usine



Hiver 1980

Ayant baigné depuis son enfance dans la production de fromage, Jean-Marc Perron était en très bonne posture pour poursuivre le travail de ses ancêtres. Il a tout de même choisi d'aller chercher des gens expérimentés et comme lui, passionnés, afin de compléter son équipe.

Ensemble, ils ont débuté une restructuration majeure de l'entreprise. En fait, dès le début des années 2000, il apparaissait certain que le marché anglais allait bientôt tomber. Ils ont donc décidé de se concentrer sur le marché régional, québécois et canadien.

Pour ce faire, l'entreprise a revu son approche marketing. Elle a fait concevoir de tout nouveaux emballages pour ces produits et a actualisé l'image de la Fromagerie Perron.

En 2008, lorsque l'Angleterre a cessé d'importer du cheddar canadien, la Fromagerie Perron était prête à faire face à la situation.

De plus, en 2007, elle a acquis la Fromagerie Beaupré, située à Côte-de-Beaupré. Au mois de

janvier dernier, la fabrication de ce cheddar a été transférée à l'usine de Saint-Prime par souci économique. Le goût du fromage Beaupré n'a toutefois pas été modifié et reste fidèle à sa réputation.

Avec une distribution pancanadienne, une reconnaissance sur le plan international et l'adulation des résidents de la région, on peut affirmer avec certitude que la Fromagerie Perron se prépare aujourd'hui à entreprendre le chemin vers une deuxième tranche de 120 ans, et comme si cela n'était pas suffisant, il semble bien que le nom Perron perdurera à la tête de celle-ci, car déjà une cinquième génération se profile à l'horizon.

Saviez-vous que :

De 1960 à 1963, c'est une femme qui était propriétaire de la fromagerie. Marie Lamontagne, épouse de Joseph Perron, était la mère d'Albert Perron.



Adélar Perron, le fondateur de la fromagerie, durant sa formation à l'école de laiterie de St-Hyacinthe.

niveau de production inégalé. Parmi les faits saillants, notons la construction d'une nouvelle usine en 1969, adjacente à l'ancienne.

Comme la Fromagerie Perron est la plus vieille entreprise fromagère au Québec, elle a non seulement développé ses marchés au fil des ans, mais elle a également contribué au développement de toute l'industrie.

C'est d'ailleurs en 1986 qu'Albert Perron a livré une entrevue

à l'ethnologue Mme Lise Fournier concernant ses souvenirs et son expérience dans l'industrie. Cela a mené à l'instauration du Musée du Cheddar en collaboration avec le ministère de la Culture.

De 2000 à nos jours

Depuis l'an 2000, la Fromagerie Perron est dirigée par Jean-Marc Perron, fils d'Albert. «Ça a été un chemin naturel pour moi. J'ai toujours su que c'est ce qui arriverait»,

explique M. Perron en parlant de sa venue à la tête de l'entreprise.

«J'ai toujours travaillé à la fromagerie. En 1973, je faisais la livraison puis après avoir suivi mon cours en fromagerie à l'ITA (Institut de technologie agroalimentaire) je suis devenu directeur général», mentionne-t-il. «Mon père ne m'a pas beaucoup montré le travail qu'il y avait à faire. Il était plus du type à dire : Y verra ben», lance Jean-Marc Perron en riant.

120 ans d'histoire



4 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

PUBLICITÉ



Comptoir de présentation du fromage. Remarquez le prix de vente, un dollar cinquante.



Hiver 1966



À la fromagerie, toute la famille mettait la main à la pâte. On voit ici la 2^e génération de Perron devant la vieille usine.



1955 - Albert Perron lors d'une visite industrielle.



Albert Perron et son fils, actuel président de l'entreprise, Jean-Marc Perron.



Fier de souligner 120 ans de fierté

Réseau mondial de fournisseurs
www.rachisholm.com

2314558

PUBLICITÉ



120 ans d'histoire

DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 5



1967 - Le garage servant aux deux camionnettes.



1969 - Intérieur de l'usine

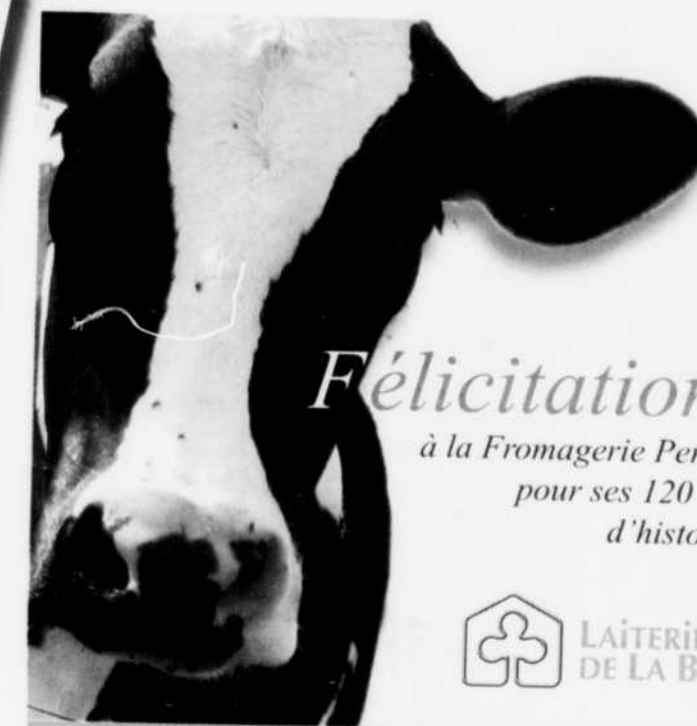


La coupe du fromage

1972 - Emballage du fromage pour l'exportation en Angleterre.



Avant d'être fait par machinerie, les sacs de fromage en grains étaient pesés manuellement.



Félicitations à la Fromagerie Perron pour ses 120 ans d'histoire.



Ensemble, soutenons l'économie régionale!



Félicitations pour le 120^e anniversaire de la Fromagerie Perron!

PROQ 8344-2871 CMMTG
PLOMBERIE
Caron & Grenier
CHAUFFAGE

SERVICE 24 / 24



Pour plus d'informations, contactez-nous!

418-275-8889

POUR DES PROBLÈMES DE DRAINS
CAMÉRA ET FICHOIR DISPONIBLES

CAMÉRA COULEUR / LOCALISATEUR DE DRAIN
/ FICHOIR RACINE ET NETTOYAGE DE DRAIN
RÉSIDENTIEL AVEC MACHINE À PRESSION

Plancher radiant / système de chauffage à eau
chaude / chauffage / ventilation / plomberie

2310207



2073, avenue Branly
Sainte-Foy, Québec
418 681-0129
DISTRIBUTEUR DES ÉTIQUETEUSES
GARVEY ET CONTACT

Très heureux de
partager ces
moments avec vous

Bon 120^e!

2314848

120 ans d'histoire

FROMAGERIE
PERRON

6 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

Portrait actuel

Journée vers l'avenir

Sophie Richard
Rédactrice publicitaire
srichard@lequotidien.com

La Fromagerie Perron va bien, ses marchés vont même très bien. Cette entreprise qui célèbre aujourd'hui ses 120 ans n'a toutefois pas toujours eu la vie facile. Comme toute entreprise, elle a connu ses hauts et ses bas, mais c'est cela qui lui a permis de revenir encore plus forte et plus imposante. «Il y a dix ans, lorsque le marché

de l'Angleterre allait pour nous fermer ses portes, nous avons dû revoir nos stratégies. C'est ainsi qu'on est entré dans les épiceries, les restaurants et les maisons. Nous avons organisé des dégustations dans les marchés alimentaires. Cela a été la clé de notre succès», explique Stéphane Routhier, directeur régional des ventes.

Il faut dire que le fromage fabriqué à l'usine de Saint-Prime a toujours eu une certaine notoriété. C'est

pourquoi les familles de la région n'ont eu aucun mal à l'adopter et à en faire un aliment clé de leur nutrition.

Aujourd'hui, l'histoire se poursuit et les attentes sont élevées. «Il y a trois facteurs sur lesquels nous devons nous concentrer pour



L'équipe
de Tell-Tech félicite la
Fromagerie Perron pour ses
120 ans d'activité!

**Tell
TECH**
COMMUNICATION

Téléphonie IP
Câblage informatique et téléphonique
Équipement de réseau informatique

Commercial et industriel
Réseau privé de fibre optique
Vente et installation

1-888-679-2630
www.tell-tech.com

Certifiés ISO 9001-2008.
8106-3562-17

Distributeur des marques:

NORTEL

AVAYA

PLANTRONICS
SOUND INNOVATION

2315092



BOUCHERIE • CHARCUTERIE
PERRON INC.
Fils & Filles
Depuis 1927 quatre générations d'excellence.

**Bravo
pour tout
le travail
accompli
et bonne
continuité
à la Fromagerie
Perron!**

418-251-3131
145, avenue Albert-Perron
Saint-Prime

2315019

l'avenir, explique le directeur général, Denis Brassard. Premièrement, nous devons être à la hauteur de notre réputation, car une réputation bâtie en 120 ans peut être anéantie en l'espace d'un jour. Nous devons donc continuer de faire un excellent fromage, nous assurer qu'il soit rentable pour la compagnie, et être à l'affût des nouvelles technologies et en constante recherche et développement», poursuit-il.

«Ça prend également des gens passionnés qui ont un savoir-faire et un sentiment de fierté qu'ils partagent avec les autres. Un autre des gros défis auxquels nous faisons face, comme toutes les entreprises de la région, est le défi du partage», mentionne M. Brassard.

Saviez-vous que :

Les qualificatifs :
medium, fort et extra
fort ne sont que des indices de
goût, ils peuvent être atteints
grâce à des agents de vieillissement, mais à la fromagerie
Perron, seul le temps réel est
utilisé. Aucun artifice n'est
ajouté pour faire murer les
fromages.





FROMAGERIE
PERRON

120
ans d'histoire

DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 7

En effet, même si la Fromagerie Perron se trouve en région éloignée et qu'elle doit, pour pouvoir livrer à la grandeur du Québec, assumer des frais de transport assez importants contrairement aux grosses entreprises, elle paie son lait, sa machinerie et autres, au même prix que ses concurrents.

Il en résulte des dépenses beaucoup plus élevées pour une entreprise, qui malgré sa renommée et l'importance de sa production, ne peut faire concurrence aux géants de l'industrie.

«Pour pouvoir survivre en région et continuer d'y tenir toutes nos activités, il va falloir s'allier avec d'autres producteurs et d'autres entreprises régionales. Avec des coûts énormes de mise en marché, de marketing et de transport, nous allons devoir nous entraider», mentionne Denis Brassard.

Selon le directeur général, il est primordial de partager ses connaissances, par exemple lors de l'implantation d'un nouveau logiciel. Il faut également s'impliquer dans la région en mettant de l'avant, lorsque possible, les industries de chez nous. C'est d'ailleurs ce qu'a fait la Fromagerie Perron dans le cas du développement du fromage Brambasia.

L'entreprise s'implique aussi dans maints festivals et activités régionales comme la Coupe Québec de vélo de montagne de Saint-Félicien, le Festival des bières du monde de Chicoutimi, etc.

Finalement, il est impératif que les entreprises forment des alliances afin d'amoinir les coûts, notamment du transport, qui peuvent être partagés lorsque plusieurs entreprises ont à exporter leurs marchandises hors du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

La Fromagerie Perron travaille donc sur tous ces aspects afin de s'assurer un avenir prometteur. «Les marchés vont très bien. Auparavant, seulement un camion faisait la livraison régionale par semaine, alors qu'aujourd'hui c'est quatre camions par jour qui partent sur les routes du Saguenay-Lac-Saint-Jean», conclut le directeur régional des ventes, Stéphane

Routhier. La livraison se poursuit ailleurs au Québec en plus de l'Ontario et de Vancouver. Ces deux marchés hors Québec risquent d'ailleurs de prendre de l'importance au cours des années à venir. Cela fait partie des stratégies de développement de la Fromagerie Perron.



Les fromages Beaupré sont distribués dans toute la ville de Québec et bénéficient d'une grande popularité chez le consommateur.

La Fromagerie Perron en chiffre c'est :

- Un chiffre d'affaires de plus de 20 millions de dollars par année
- Quelque 100 employés
- 18 millions de litres de lait utilisés chaque année
- 1,8 million de kilos de fromage produit par année
- Environ 9 millions de dollars en chiffre d'affaires pour la production du fromage Beaupré
- 50 % de ventes qui sont de fromage frais du jour à travers le Canada
- 80 % de ventes régionales qui sont de fromage frais en meules au Saguenay-Lac-Saint-Jean et 20 % en grains

SAINT-FÉLICIEN

La ville de l'automobile



CHRYSLER



HONDA



Garage
Denis Ménard inc.



HYUNDAI

LE GUICHET UNIQUE

120 ans d'histoire

FROMAGERIE
PERRON

8 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

Galerie de la renommée

International

- 1969 2^e Prix du Royal International Dairy Show de Londres
- 1970 1^{er} Prix du Royal International Dairy Show de Londres
- 1992 2^e Prix lors du Irish Cheese Show tenu en Irlande
- 1993 1^{er} Prix du Scottish Cheese Show à Glasgow (Écosse)

- 2002 2^e Prix au Championnat Mondial des Fromages Wisconsin USA, cheddar de maturation
- 2002 2^e Prix au British Empire Cheese Show Angleterre (cheddar de maturation)

Provincial

- 1976 1^{er} Prix du Lys D'Or au Québec

- 1979 1^{er} Prix du Lys D'Or au Québec
- 1981 3^e Prix du Lys D'Or au Québec
- 1982 3^e Prix du Lys D'Or au Québec
- 1983 2^e Prix du Lys D'Or au Québec
- 1995 1^{er} Prix du Lys D'Or au Québec
- 1996 1^{er} Prix du Lys D'Or au Québec

- 1998 Champion au Grand Prix des Fromages Canadiens (cheddar Moyen)
- 1999 Caséus d'argent toute catégorie (cheddar extra-fort)
- 2000 Caséus d'or toute catégorie (cheddar extra-fort)
- 2001 Caséus d'or toute catégorie cheddar « Doyen »
- 2001 Lauréat OR PME 2001 Saguenay, Lac-St-Jean et Côte-Nord
- 2002 1^{er} Prix au Grand prix des Fromages Canadiens, cheddar vieilli au porto de 10 ans
- 2004 Prix du public en salons pour le Suisse Perron au

- Festival des Fromages de Warwick
- 2004 1^{er} Prix, pour son Cheddar 1 an au Festival des Fromages de Warwick
- 2004 1^{er} Prix, pour son Cheddar le Doyen au Festival des Fromages de Warwick
- 2006 1^{er} prix Sélection Caséus pour son cheddar 2 ans au Festival des Fromages de Warwick catégorie fromage de lait de vache, de type cheddar ou apparenté
- 2007 Caséus d'Or pour le Doyen au concours des fromages fins du Québec
- 2009 Caséus Sélection 1^{er} prix pour le grain de cheddar poutine Le Beaupré, prix de l'école de laiterie fromage en grain et fromage doux.

National

- 1981 1^{er} Prix du Royal International Winter Fair de l'Ontario
- 2003 2^e Prix au Canadian Western Agribition, cheddar de maturation (2 ans)
- 2003 La Fromagerie Perron remporte 8 prix au 76^e British Imperial Cheese Show en Ontario
- 2004 1^{er} Prix au Convention & British Empire Cheese Show pour son cheddar doux.
- 2004 1^{er} Prix au Convention & British Empire Cheese Show pour son cheddar de maturation
- 2004 2^e Prix au Convention & British Empire Cheese Show pour Le Suisse Perron
- 2004 Grand Champion au Convention & British Empire Cheese Show pour le plus haut pointage Petite Entreprise

Bravo

à une entreprise régionale qui rayonne sur tout le globe.

120 ans de résultats et de produits fantastiques.

Bravo à tous!



855, boul. Sacré-Cœur
St-Félicien
418-679-9999



2314845

www.ita.qc.ca
Institut
de technologie
agroalimentaire



Cultive
TON AVENIR!

Journée
Portes ouvertes
20 novembre 2010
10 h à 15 h

Campus de La Pocatière
401, rue Poiré, La Pocatière
418 856-1110
scitalp@mapaq.gouv.qc.ca

Campus de Saint-Hyacinthe
3230, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe
450 778-6504
ita.st.hyacinthe@mapaq.gouv.qc.ca

Institut
de technologie
agroalimentaire

Québec



2302629



DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 9

- | | | | | | | | | | |
|------|---|------|---|------|---|---|--|------|--|
| 2004 | Grand Champion au Convention & British Empire Cheese Show pour le plus haut pointage catégorie Cheddar | 1981 | Diplôme d'honneur de la Chambre du Commerce de St-Félicien | 1987 | Mercuriade pour l'action communautaire d'une PME | 2003 | La Société des Québécois et Québécoises rend hommage à Jean-Marc Perron Bâtitseur régional 2003 dans le cadre de la fête nationale | 1985 | M. Albert Perron est délégué à Londres pour faire une étude de marché sur l'exportation du cheddar canadien en Angleterre |
| 2004 | Grand Champion au Convention & British Empire Cheese Show ayant cumulé le plus grand nombre de points pour toutes les catégories | 1982 | Plaque honorifique du gouvernement du Canada | 1990 | Plaque commémorative de la municipalité de Saint-Prime pour le 100 ^e anniversaire de la Fromagerie Perron | | | 1987 | Certificat de membre honoraire du Conseil national de l'Industrie laitière du Canada |
| 2004 | Grand Champion au Convention & British Empire Cheese Show toutes catégories confondues | 1985 | Plaque honorifique de la Corporation du centenaire de Saint-Bruno au Lac-St-Jean | 1991 | Prix du Bleuets D'Or de l'Association des Bleuets du Québec | | | 1975 | M. Albert Perron représente le Canada à l'Exposition mondiale de Cologne (Allemagne) pour la fabrication du cheddar canadien |
| 2004 | Grand Champion au Convention & British Empire Cheese Show toutes catégories confondues | 1986 | Plaque commémorative du Haut-commissariat du Canada en Angleterre pour marquer les 100 ans d'exportation de cheddar | 1992 | Mercuriade pour l'action communautaire d'une PME | <p>Saviez-vous que :
Jusqu'au début des années 1960, le fromage se vendait exclusivement en Angleterre</p> | | | |
| 2005 | Respectivement 2 ^e place, deux 3 ^e place et deux 4 ^e place pour ses fromages de maturation ainsi que son Suisse au The Royal Agricultural Winter Fair Toronto Canada | 1986 | Prix de la personnalité touristique de l'année de l'Association touristique Saguenay-Lac-St-Jean | 1992 | Plaque honorifique de l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe pour le 100 ^e anniversaire de l'École de laiterie | | | | |
| 2008 | Champion au Royal International Winter Fair Ontario pour la qualité de ses produits laitiers | | | | | | | | |
| 2008 | Grand champion au Royal International Winter Fair Ontario pour la variété de ses fromages | | | | | | | | |
| 2008 | Gagnant d'une première place, 2 fois gagnant d'une troisième place et 3 fois gagnant d'une Première place pour l'ensemble de ses fromages | | | | | | | | |
| 2009 | Champion au Royal International Winter Fair Ontario pour son cheddar médium | | | | | | | | |

Reconnaissance

- | | |
|------|---|
| 1979 | Plaque honorifique du Club Kiwanis de Saint-Prime |
| 1980 | Plaque honorifique de la municipalité de Saint-Prime et des Chambres de Commerce de Roberval et St-Félicien |
| 1981 | Mercuriade pour l'entreprise de l'année (fabrication) |

Groupe PERRON inc.

MÉGA VAC

**Bon 120^e
anniversaire !**

Groupe Perron,
une entreprise de chez nous !

**SERVICE 24 HEURES
418-275-2310**

- Vidange de fosses septiques
- Traitement pour champ d'épuration
- Nettoyage de drains français et grilles de rue, de caniveaux hydrocarbure, trappe à graisse et de station de pompage
- Intervention d'urgence (déversement)
- Visualisation et inspection du système d'égout avec caméra numérique couleur

**COMMERCIAL - INDUSTRIEL
MUNICIPAL - RÉSIDENTIEL**

2310569

Alain Royer

Nos hommages au
personnel et à la direction
de la Fromagerie Perron.

Nous sommes très
heureux de partager ces
moments importants
avec vous!



Alain Royer est le fournisseur par excellence de produits laitiers, fromages industriels et ingrédients alimentaires.

Nous desservons une clientèle de transformateurs, surtransformateurs et distributeurs alimentaires, tant sur le marché national qu'international.

Alain Royer est un partenaire de choix pour vos approvisionnements en produits et ingrédients laitiers.

Alain Royer
Consultant inc.

www.aroyer.com

2308693

120
ans d'histoire

FROMAGERIE
PERRON

10 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

Produits

Des fromages à découvrir et à déguster

Sophie Richard
Rédactrice publicitaire
srichard@lequotidien.com

La Fromagerie Perron offre de multiples formats d'emballage pour son fromage frais du jour, mais elle

propose également à sa clientèle de savoureux fromages de maturation ainsi qu'un fromage de spécialité et le mélange Fondue Suisse. Laissez vos papilles partir à la découverte de ces produits régionaux en les ajoutant à vos recettes. Gageons que toute la famille en redemandera.



Mélange pour Fondue Suisse - Emballage de 300 g.



Le Suisse - Disponible en formats industriels de 3, 6 et 12 kilos et le Suisse léger disponible en emballage cartonné de 200 g et en poids variable de 3, 6 et 12 kilos.



Cheddar à la liqueur de Brandy - Disponible en emballage cartonné de 200 g seulement.



Cheddar la Réserve spéciale 120^e - Disponible en emballage de 250 g seulement.

Saviez-vous que :

Le fromage servi dans les poutines Ashton est le fromage Beaufort de la Fromagerie Perron.



En meule, en grains ou râpé; salé, non salé ou au barbecue, le fromage frais du jour de la Fromagerie Perron est offert en de multiples formats. Également disponible au comptoir de vente, le fromage aux trois poivres.

PUBLICITÉ

PUBLICITÉ

FROMAGERIE
PERRON

120
ans d'histoire

DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 11



Cheddar 1 an - Disponible en plusieurs formats principalement en emballage cartonné de 200 g, aussi en poids variable de 400 g, 1 kilo, 2 kilos et 19 kilos.



Cheddar 2 ans - Disponible en plusieurs formats principalement en emballage cartonné de 200 g, aussi en poids variable de 400 g, 1 kilo, 2 kilos et 19 kilos.



Cheddar moyen - Disponible en plusieurs formats principalement en emballage cartonné de 200 g, aussi en poids variable de 400 g, 1 kilo et 2 kilos.



Cheddar âgé au porto 10 ans - Disponible en emballage cartonné de 200 g seulement.



Cheddar le Doyen 4 ans - Disponible en emballage cartonné de 200 g, et en poids variable de 2 kilos et 19 kilos.

Félicitations à toute l'équipe de la Fromagerie Perron pour toutes ces années de succès!

Cher 40 ans
AshTon

Juste du frais!
Juste du vrai!

2306758



Godin & Larouche
Notaires et conseillers juridiques

M^e Frédéric Larouche & M^e Françoise Godin sont fiers de compter la Fromagerie Perron parmi leurs partenaires d'affaires et tiennent à souhaiter un bon 120^e anniversaire à toute l'équipe.

773, boul. St-Joseph, bureau 202, Roberval
418 275-3921

2306897

Transport Guy Voisine est fier de souligner le 120^e anniversaire de la Fromagerie Perron

TRANSPORT
GUY VOISINE

SERVICES OFFERTS:

- Transport général sur remorques fermées ou ouvertes en charge partielle ou complète
- Transport d'animaux
- Transport de ripe par camion benne ou par soufflage
- Transport par citerne

Transport général et réfrigéré



TERRITOIRES DESSERVIS:
• Transport local et longue distance
• Ontario

Téléphone : 418 344-1213
Cell. : 418 669-1277
Télécopieur : 418 344-1217

transportguyvoisine@cgocable.ca

279A, rue Taché, Hébertville (Québec) G8N 1N6

2306759

120
ans d'histoire

12 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

FROMAGERIE
PERRON

PUBLICITÉ

FROMAGERIE
PERRON

120
ans d'histoire

DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 13



Porc croustillant au fromage cheddar Perron âgé et Salsa de fruits

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 12 minutes • 4 portions

Ingrédients :

- 2 filets de porc
- 100 g de **fromage cheddar Perron âgé**
- 1 tasse (330 ml) de fruits frais coupés en dés
- 1/4 de tasse (60 ml) d'oignons verts hachés
- 1/4 de tasse (60 ml) de poivrons rouges hachés
- 1 c. à table (15 ml) de persil frais haché, sel et poivre du moulin
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1 œuf et 1 tasse (250 ml) de chapelure
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive

Préparation :

Salsa de fruits : Mélanger les fruits avec les légumes, le persil frais et ajouter le sucre, saler, poivrer et mettre au réfrigérateur. **Porc** : Ouvrir les 2 filets de porc sur la longueur sans les séparer et les aplatisant légèrement. Mettre le bâtonnet de **fromage cheddar âgé** dans chaque filet, enrouler et maintenir avec des cure-dents. Paner les filets en les enrobant d'abord de farine, ensuite dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Passer les filets dans l'huile d'olive et dorer dans l'œuf battu une deuxième fois. Chauffer une poêle avec de l'huile d'olive et dorer les filets de tous les côtés. Mettre dans un four préchauffé à 375 °F (190 °C) et cuire 10 à 12 minutes. Réchauffer la salsa au micro-ondes 1 minute et servir avec les filets tranchés.



Omelette à l'huile de truffe et au fromage cheddar Perron âgé

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 20 minutes • 4 portions

Ingrédients :

- 8 œufs
- 4 c. à table (60 ml) d'eau froide
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de truffe (facultatif)
- 150 g de **fromage cheddar Perron âgé**, râpé
- 2 tranches de bacon en lanières
- 4 oignons verts hachés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 tomate coupée en dés
- 2 poivrons coupés en dés (1 jaune et 1 rouge)
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive pour la cuisson

Préparation :

Battre ensemble les œufs, l'eau, le sel, le poivre et l'huile de truffe (si désiré). Dans une poêle anti-adhésive, dorer dans l'huile chaude l'ail, l'oignon et les lanières de bacon. Ajouter les poivrons, cuire 1 minute, incorporer les tomates et cuire 3 minutes à feu moyen. Verser le mélange d'œufs par-dessus les légumes, diminuer la chaleur et cuire 2 minutes. Garnir de **fromage cheddar Perron âgé** et cuire jusqu'à ce que le mélange soit pris mais encore crémeux.



Croûtons aux pommes et fromage cheddar Perron âgé

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 10 minutes • 4 portions

Ingrédients :

- 4 tranches de pain croustillé
- 6 c. à table (90 ml) de gelée de porto et canneberges Perron*
- 2 grosses pommes bien croquantes
- 100 g de **fromage cheddar Perron âgé**, râpé
- Poivre de citron

Préparation :

Griller légèrement chaque tranche de pain et les garnir de gelée. Peler les pommes, enlever le cœur et trancher. Répartir les tranches de pommes sur le pain. Couvrir les pommes de **fromage cheddar Perron**. Saupoudrer de poivre de citron et déposer sur une plaque à cuisson. Cuire à 350 °F (180 °C) environ 10 minutes, le temps de fondre le fromage.

*Peut être remplacée par une gelée à l'érablé.



Gratin de saumon et pommes de terre en croûte garni au fromage cheddar Perron âgé

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 45 minutes • 4 portions

Ingrédients :

- 1 abaisse de pâte du commerce (feuilletée ou régulière)
- 500 g de saumon frais en cubes
- 4 pommes de terre pelées et coupées en cubes
- 2 poireaux émincés
- 2 poivrons verts coupés en dés
- 3 tasses de sauce béchamel
- 1 c. à thé (5 ml) d'estragon
- Sel, poivre du moulin
- 150 g de **fromage cheddar Perron âgé**, râpé
- Huile d'olive pour la cuisson

Préparation :

Cuire les pommes de terre 10 minutes, retirer l'eau et mettre dans un bol. Dans une poêle, faire revenir les poireaux et les poivrons dans l'huile 5 minutes puis ajouter aux pommes de terre. Incorporer le saumon, saler, poivrer, ajouter l'estragon et mélanger. Déposer l'abaisse dans un plat à gratin et la remplir de la préparation saumon/pommes de terre. Verser la sauce béchamel, garnir de **fromage cheddar Perron âgé** et mettre au four. Cuire à 350 °F (180 °C) pendant 45 minutes. Laisser reposer 10 minutes et servir.



Macaroni au veau, pommes et zucchini gratiné de mélange pour Fondue Suisse Perron

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 20 minutes • 6 portions

Ingrédients :

- 500 g de macaroni cut 'à la dent'
- Huile d'olive pour la cuisson
- 1 oignon émincé, 2 gousses d'ail hachées
- 2 branches de céleri émincé
- 1 livre (454 g) de veau haché
- 2 zucchini moyens coupés en dés
- 2 pommes de type Cortland pelées et coupées en dés
- 1 boîte (796 ml) de tomates en dés
- 1 c. à thé (5 ml) de marjolaine
- Sel et poivre du moulin
- 300 g de **mélange pour Fondue Suisse Perron**

Préparation :

Dans une poêle chaude, faire revenir dans l'huile d'olive l'ail et l'oignon sans colorer. Ajouter le veau haché, cuire en brassant jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et verser dans un bol. Ajouter un peu d'huile dans la poêle et faire revenir le céleri, les zucchini et les pommes 5 minutes. Remettre la viande avec les légumes, incorporer les tomates, la marjolaine, le sel et le poivre. Cuire doucement 5 minutes et intégrer les macaronis en mélangeant jusqu'à ce que ce soir bien chaud. Mélanger 100 g du **mélange pour Fondue Suisse Perron** aux pâtes, verser dans un plat à gratin huilé, ajouter le reste du fromage et mettre au four. Cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 350 °F (180 °C).



Roulade d'asperges et jambon au fromage cheddar Doyen Perron

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 15 minutes • 4 portions

Ingrédients :

- 24 asperges fraîches
- 4 tranches minces de jambon d'Antan ou Forêt noire
- 1 tasse (250 ml) de sauce béchamel
- 1 c. à thé (5 ml) de pesto
- 1 c. à thé (5 ml) de curcuma
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre de citron
- 150 g de **fromage cheddar Doyen Perron**, râpé
- Huile d'olive pour la cuisson
- Sel

Préparation :

Parer les asperges, les placer sur une plaque à cuisson, saler et enrober d'un filet d'huile. Cuire 5 minutes pour de petites asperges ou 8 minutes pour des grosses à 350 °F (180 °C). Déposer les tranches de jambon sur le plan de travail, répartir les asperges sur chacune et enrouler. Chauffer la sauce et parfumer avec le pesto et le curcuma. Mettre les rouleaux d'asperges sur une plaque à cuisson, napper de sauce, garnir de **fromage cheddar Doyen Perron** et de poivre. Cuire au four à 350 °F (180 °C) environ 10 minutes jusqu'à coloration.



Poulet au fromage cheddar âgé au Porto 10 ans Perron

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 25 minutes • 4 portions

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet désossées sans la peau
- 150 g de **fromage cheddar âgé au Porto 10 ans Perron**
- 1/2 tasse (125 ml) de farine
- 2 œufs + 2 c. à table (30 ml) de lait
- 1/4 de tasse (60 ml) de chapelure sèche
- 1 c. à table (15 ml) de persil frais
- Sel, poivre du moulin
- 6 gousses d'ail hachées
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive

Préparation :

Ouvrir partiellement les poitrines sur la longueur et farcir d'un morceau de la farine assaisonnée de sel et de poivre du moulin, les œufs battus avec le lait et la chapelure avec le persil. Maintenir les poitrines fermées et les enrober alternativement de farine, œufs battus et chapelure. Dans une poêle chaude, fondre le beurre et l'huile, ajouter l'ail et dorer les poitrines 3 minutes de chaque côté. Déposer dans un plat allant au four en ajoutant le reste du fond de la poêle. Cuire à 350 °F (180 °C) non couvert, pendant 25 minutes.



14 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

PUBLICITÉ

Service 24 h • Urgence 879-0889 • 879-0890



EK ÉLECTRIK INC.
ENTREPRENEUR ÉLECTRICIEN

ElectriK Estimation gratuite

Félicitations à la Fromagerie Perron pour leur 120^e anniversaire!

Commercial • Industriel • Résidentiel • Agricole • Installation • Réparation • Optimisation • Maintenance

Propriétaires: Pierre Morin, Denis Chiasson et France Gagnon **(418) 251-1410**

Licence R.B.Q. 8326-2394-47 851, Principale, St-Prime



1935 - À l'époque, la réception du lait se faisait vers les six heures du matin, sept jours par semaine.



Marie Lamontagne, épouse de Joseph Perron, a dirigé l'entreprise familiale après la mort de son mari.



Le fondateur de l'entreprise, Adélaré Perron, pose avec sa femme, Eva Tremblay.



Johnny Perron, au centre de la photo, a dirigé la fromagerie durant seulement trois ans, mais c'est grâce à lui que l'instrumentation de la fromagerie a été achetée.



L'ancien emballage des fromages frais du jour de la Fromagerie Perron.



Le salage du fromage se faisait à la main.

Saviez-vous que :

Les ventes locales de fromage ont débuté vers 1964 et 1965 pour le fromage en grains, soit 100 ans après la première fabrique au Québec.



Un employé de la fromagerie, Marius Lamontagne, effectuant un test d'acidité avec l'acidimètre.

La préparation du ferment.



Félicitations

Fier partenaire d'affaires, le cabinet Simard-Boivin Lemieux tient à féliciter la **Fromagerie Perron** et toute son équipe pour ses **120 ans** de leadership au sein de l'industrie laitière

COMPRENDRE... IMAGINER... AGIR...



SAGUENAY 1700, boulevard Talbot Téléphone : 418 696-3011

ALMA 521, rue Sacré-Cœur Ouest Téléphone : 418 668-3011

DOLBEAU-MISTASSINI 112, avenue de l'Église Téléphone : 418 276-2570

NUTRINOR

Fier partenaire de la Fromagerie Perron

120 ans d'histoire

FROMAGERIE PERRON

16 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

Le nouveau fromage Perron au Brambasia

Une combinaison gagnante



Roxanne Simard

Rédactrice publicitaire
rsimard@lequotidien.com

Depuis près d'un mois, un nouveau produit de la Fromagerie Perron se retrouve sur les tablettes des épiceries de la région.

Peut-être l'avez-vous déjà remarqué, voire même déjà goûté, il s'agit du Fromage Brambasia. Son nom vous évoque quelque chose? C'est parce qu'il est conçu avec la liqueur de Brambasia du Domaine Le Cageot de Jonquière.

Ce produit, fabriqué en l'honneur des 120 ans de la Fromagerie Perron, est une innovation 100 % régionale à la hauteur de la réputation de Perron et à l'image innovatrice du Domaine Le Cageot.

«Nous sommes très fiers de collaborer avec une entreprise aussi importante et réputée que Perron. Il est évident que pour des artisans comme nous, la création de ce nouveau produit nous amène une visibilité unique», affirment d'un commun accord Donald Tremblay et son fils Pierre-Philippe du Domaine Le Cageot.

Le Brambasia est une liqueur de style porto à 23 % d'alcool, fait à base de framboises et de cassis. La macération du cheddar dans cette liqueur amène un résultat des plus impressionnants puisque le mariage des petits fruits et du

cheddar médium au goût de noisettes a de quoi exciter nos papilles gustatives!

La conception

L'idée de faire un fromage au Brambasia est venue du besoin de concevoir quelque chose de vraiment unique pour les 120 ans de la fromagerie.

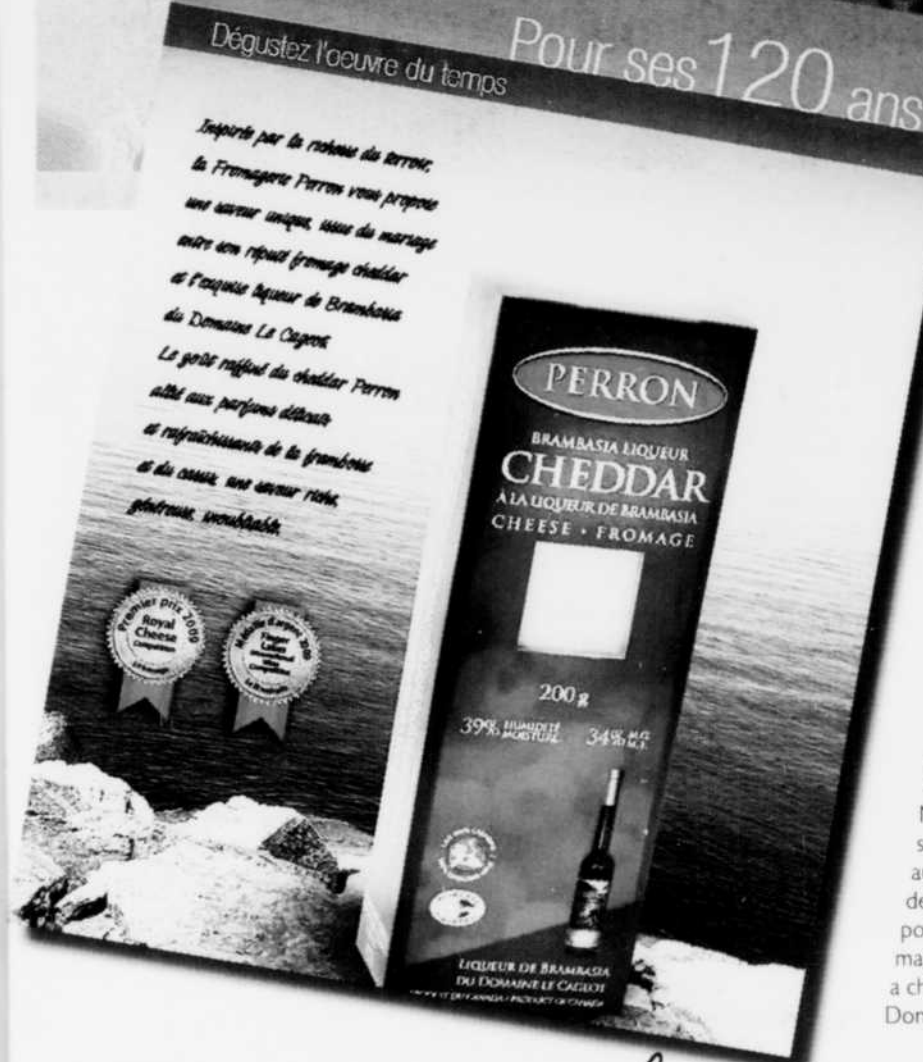
«Après avoir lancé notre fromage au porto, nous avons réalisé que ce produit, bien que délicieux, n'était pas un produit qui nous permettait de se distinguer, puisque le porto est une boisson commune. Nous avons donc

cherché un moyen de démarquer et pour cela il nous fallait un produit unique. C'est alors que le Domaine Le Cageot, qui est un centre de production artisanale de boissons alcoolisées, s'avérait être exactement ce que nous cherchions», explique Denis Brassard, directeur général de la Fromagerie Perron.

Avant d'en arriver au mariage parfait du cheddar et du Brambasia, de nombreux essais ont dû être faits. Des rencontres entre les deux entreprises ont eu lieu et un comité de dégustation a été mis sur place dans l'objectif de créer

PUBLICITÉ

PUBLICITÉ



120 ans d'histoire

DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 17

un fromage unique. Après presque un an de recherche et de démarches scientifiques, le cheddar médium et le Brambasia se sont avérés être le match parfait. «En nous demandant de participer à ce projet, ils ont eu confiance en nous. Notre but est de démarquer des autres, nous sommes des créateurs et c'est pour ça que la Fromagerie Perron nous a choisis», continue Donald Tremblay.

Le fromage est présentement disponible dans plus de 1000 points de vente au Québec et on le retrouve dans tous les IGA et Corneau Cantin de la région en plus de plusieurs Costco, dont celui de Chicoutimi, et certains Métro. Donald et Pierre-Philippe Tremblay doivent donc mettre la main à la pâte afin d'augmenter la production de Brambasia pour la fabrication du fromage. «Cette liqueur, fait à partir de framboises et de cassis biologiques cultivés, est assez complexe à concevoir et le procédé de fabrication est d'une durée d'un an. Cette année, nous prévoyons produire plus de 20 000 bouteilles de tous nos produits, alors que les années précédentes notre production annuelle tournait autour de 12 à 15 000 bouteilles», explique Pierre-Philippe. Le Brambasia a remporté de nombreux prix internationaux,

dont la médaille d'argent au Finger Lakes International Wine Competition en 2009, qui leur a donné l'opportunité de remettre deux bouteilles de Brambasia au président des États-Unis Barack Obama. Avec les nombreux prix remportés par le Perron et par la liqueur de Brambasia, le mélange des deux ne pouvait donner autre chose qu'une combinaison gagnante!

Saviez-vous que :

Anciennement pour conserver le fromage, on le trempait dans la paraffine (bain de cire) meule par meule.



Institut de technologie agroalimentaire

www.ita.qc.ca

Cultive TON AVENIR!

Journée Portes ouvertes
20 novembre 2010
10 h à 15 h

Campus de La Pocatière
401, rue Poiré, La Pocatière
418 856-1110
scitalp@mapaq.gouv.qc.ca

Campus de Saint-Hyacinthe
3230, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe
450 778-6504
ita.st.hyacinthe@mapaq.gouv.qc.ca

Institut de technologie agroalimentaire
Québec

2300096



Donald Tremblay et son fils Pierre-Philippe du Domaine Le Cageot de Jonquière tiennent fièrement le nouveau fromage fait à partir de leur liqueur de Brambasia.

Réserve spéciale 120^e

Pour souligner ses 120 ans d'existence, la Fromagerie Perron offre à sa clientèle ce qu'elle fait de mieux: un fromage cheddar âgé.

La réserve du 120^e est un fromage spécialement sélectionné parmi nos fromages vieillissants pour souligner la naissance d'une petite fromagerie au Lac-St-Jean.

C'est en 1890 que Adélar Perron, alors âgé de 25 ans débute la fabrication de cheddar de maturation destiné à l'Angleterre.

Le fromage Perron a connu de nombreuses distinctions en Angleterre et au Canada. Il est disponible dans les grandes surfaces et les fromageries depuis le début du 21^e siècle.

À l'avis aux amateurs de fromage et d'histoire, la Fromagerie Perron construite en 1895, la plus vieille au Canada, est devenue le musée du cheddar que vous pouvez visiter en passant à St-Prime.

De tout pour la cuisine



EUGÈNE ALLARD

Libre-Service

2448, des Roitelets
Chicoutimi

418-549-4747



EUGÈNE ALLARD

PRODUITS D'EMBALLAGE ET D'ENTRETIEN

2244, rue Chapais, Jonquière

1-800-463-9199

418-547-6654

Serge Néron: 418-669-1381



Domaine Le Cageot

CENTRE de production artisanale de boissons alcooliques

Fier de s'être associés à la Fromagerie Perron à l'occasion de leur 120^e anniversaire

418-547-2857 5455, chemin St-André, Jonquière
Courriel: bleudero@domaine-lecageot.com

Nous sommes heureux de partager avec vous ce succès d'origine régionale depuis 120 ans

2315308

120
ans d'histoire

FROMAGERIE
PERRON

18 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

Production et gestion de la qualité

Des produits de qualité supérieure pour la



Sophie
Richard

Rédactrice publicitaire
srichard@lequotidien.com

À la Fromagerie Perron, aucun compromis n'est fait lorsqu'il s'agit de la production du fromage et de la

gestion et du contrôle de la qualité. Après s'être bâtie une solide réputation au fil des ans, il est tout à fait normal que l'entreprise mette tout en œuvre afin de conserver la respectabilité et la confiance que lui témoigne sa clientèle.

Des normes de qualité très élevées

Jour après jour, les produits sont testés afin de s'assurer qu'ils répondent aux normes les plus élevées en matière de qua-

lité. Diverses analyses sont également réalisées un peu partout en usine afin de vérifier la propreté et l'assainissement des lieux.

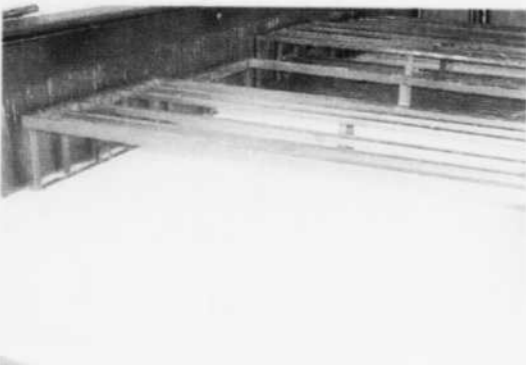
De plus, la machinerie est faite en acier inoxydable, car ce matériau répond à toutes les conditions nécessaires à un bon entretien, c'est-à-dire qu'il est lisse, dur et facilement lavable.

«Notre mission est d'assurer la salubrité du produit pour la sécurité du consommateur. Pour se faire, l'équipe qualité donne des formations au personnel, effectue des tests microbiologiques en laboratoire, vérifie les propriétés de chaque lot avant que celui-ci quitte l'usine et s'assure que les paramètres physiques et chimiques

du produit sont toujours les mêmes, par exemple le même pourcentage de gras et de sel», explique la directrice qualité, Natacha Tremblay. «Il y a aussi l'environnement de travail qui doit être contrôlé. On doit entre autres s'assurer que les équipements sont bien nettoyés et stérilisés, qu'il n'y ait aucune fuite et que chaque soudure reste propre. Nous devons également répondre aux normes fédérales qui sont très strictes et qui gèrent l'usine», poursuit-elle. L'entreprise fonctionne également



C'est à la table de sous-tirage qu'a lieu la cheddarisation du fromage. Après cette étape, il se verra retirer ce qu'on appelle le petit lait.



Pour atteindre le bon pourcentage de sel, le fromage suisse baignera dans une piscine salée durant un jour ou deux.

Saviez-vous que :
Pour faire 1 kilo de fromage, on doit utiliser 10 litres de lait.



Photo: Photolab

PUBLICITÉ



120
ans d'histoire

DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 19

sécurité du consommateur

avec un système de numéro de lot et de numéro de rappel. Ainsi, si un problème quelconque survient et que l'on doit rapatrier les produits, cela pourra se faire rapidement.

La production de A à Z

Comme toute fromagerie, la fabrication fromagère débute à la Fromagerie Perron par la réception du lait.

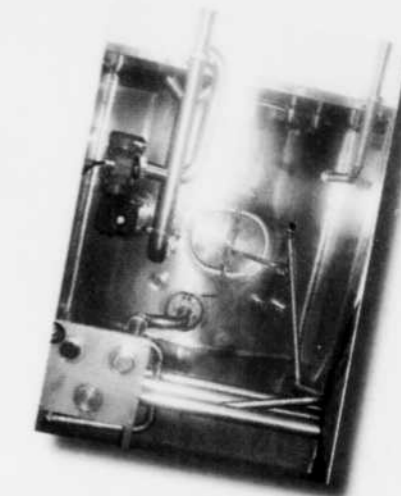
À l'usine de Saint-Prime, ce sont trois silos qui servent à sa conservation, et à partir du moment où le lait régional est reçu, il doit être utilisé dans les 96 heures suivantes.

frais du jour se verra retirer son petit lait, tandis que le fromage suisse baignera dans une piscine salée de un à deux jours, afin d'attendre le bon pourcentage de sel.

Une fois cette étape réalisée, on passe finalement à l'emballage où les fromages frais du jour seront prêts à quitter l'usine, tandis que les fro-

mages de maturation seront transportés à l'entrepôt.

Contrairement, à d'autres fromageries, les cheddars de maturation de la Fromagerie Perron sont vieillis de façon naturelle, sans agent accélérateur. Leur vieillissement les affine, ce qui crée les goûts de un an, deux ans et quatre ans.



À l'usine de Saint-Prime, ce sont trois silos qui servent à la conservation du lait.

FRIGON
ÉLECTRIQUE

FÉLICITATIONS À LA
FROMAGERIE PERRON
POUR LEUR 120^e ANNIVERSAIRE

ESTIMATEUR
Christian
Frigon

INGÉNIEURE
ÉLECTRIQUE
Mélanie
Frigon

INSTALLATIONS:

- Industrielles
- Commerciales
- Résidentielles
- Automatisation Contrôle

418-274-2123

Christian.frigon@frigonelectrique.com
706, St-Cyrille, Normandin QC

LICENCE R.B.Q.: 2155-8291-93

2314293

Arla

L'équipe Arla est fière de souligner le dynamisme et la ténacité de toute l'équipe de la Fromagerie Perron.

120 fois bravo
pour 120 ans de réussite!

www.arlafoods.ca

2314601

120 ans d'histoire

FROMAGERIE
PERRON

20 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

En production...



La pasteurisation



La maturation



La cheddarisation



La pression des
grains



L'emballage

Saviez-vous que :

Le lait utilisé pour la fabrication du fromage à la Fromagerie Perron, provient uniquement de la région.



FROMAGEX

1.866.437.6624 www.fromagex.com

Équipements, fournitures et solutions pour les fromageries en Amérique du Nord

Félicitations

À LA FROMAGERIE PERRON POUR CETTE BELLE HISTOIRE!

Fromagex est fier de se compter parmi vos partenaires.



62, rue des Ateliers, Rimouski • 1-866-437-6624

**Nos salutations
et surtout
nos félicitations
pour votre**

120^e

Red
champagne

Red
NRJ
Energy

PÔME
VERTE

Recette originale
Alfred Perron
depuis 1945





Recherche et développement

De nouveaux produits pour stimuler la clientèle

Sophie Richard
 Rédactrice publicitaire
 srichard@lequotidien.com

Dernièrement, la Fromagerie Perron a lancé sur le marché le fromage Brambasia, conçu à partir de la liqueur de framboises et de cassis du Domaine Le Cageot.

C'est dans le but de stimuler la clientèle et de revaloriser les fromages que l'entreprise émet ainsi de nouvelles idées, qui parfois donnent naissance à des produits originaux. À certains moments, ces idées innovatrices peuvent découler du commentaire d'un client, d'une proposition d'un employé ou tout simplement d'une idée folle lancée en l'air.

La façon de faire pour le développement de produit est assez basi-

que. Il s'agit de la technique essais et erreurs. Dans le cas du Brambasia, par exemple, on souhaitait concevoir un produit original et régional. L'équipe a donc testé quatre liqueurs du Domaine Le Cageot.

Chacune a été injectée dans l'emballage d'un fromage de maturation avant que celui-ci soit scellé sous vide. Une période d'attente de trois semaines a suivi afin que la liqueur soit bien absorbée par le fromage.

Finalement, lors de la période de dégustation, les employés se sont rendus compte que le fromage ayant le meilleur goût et proposant les caractéristiques recherchées était celui fait avec la liqueur Brambasia.

«Parfois, nous effectuons des tests au comptoir de vente, mais c'est surtout les employés qui

dégustent nos essais. Lorsque c'est vraiment raté, on le sait assez rapidement», lance en riant Natasha Tremblay, directrice qualité.

Dans la recherche et le développement de produit, il y a également le souci de la durabilité. «Si on prévoit que le fromage sera bon durant cinq mois, on doit s'assurer qu'il réponde aux normes de qualité jusqu'à l'échéance. Il faut donc refaire les tests avec le produit vieilli», ajoute Natasha Tremblay.

Du département de la recherche et développement en passant par l'usine de production, le souci de qualité est toujours primordial à la Fromagerie Perron. C'est sans doute pour cette raison que l'entreprise familiale peut aujourd'hui célébrer ses 120 ans et être toujours aussi fière de ses produits.



À l'occasion, l'entreprise teste ses nouveaux produits au comptoir de vente de Saint-Prime, mais de façon générale, se sont les employés qui effectuent les dégustations.

Assurer la continuité, quel beau défi pour une organisation!
Félicitations à la Fromagerie Perron pour ses 120 ans d'innovation et de dynamisme.

D'ici 10 ans, 50 % des chefs d'entreprise prendront leur retraite. Êtes-vous de ceux-là?

Raymond Chabot Grant Thornton pionnier québécois en transfert d'entreprises. Depuis plusieurs années, Raymond Chabot Grant Thornton a mis en place une équipe d'experts multidisciplinaires spécialisée en transfert d'entreprises.

Une approche unique, 100 % intégrée

Qu'il s'agisse d'une cession à vos employés, à vos enfants ou d'une vente d'actions, vous retrouvez, chez Raymond Chabot Grant Thornton, toute l'expertise nécessaire à un transfert réussi. Préconisant une approche globale, Raymond Chabot Grant Thornton offre un accompagnement professionnel accordant une attention tout aussi importante à l'aspect humain qu'aux éléments stratégiques, techniques, comptables et fiscaux.

Nouveau • Première banque régionale pour les entreprises en recherche de candidats relève et pour les jeunes entrepreneurs qui cherchent une entreprise.

1082, rue St-Christophe
 St-Félicien
 418.679.9442

**Raymond Chabot
 Grant Thornton**

2315109

SERRURIER

FORTIN

- Déverrouillage auto/maison
- Commercial / résidentiel / gouvernemental
- Installation de système de contrôle d'accès
- Coffre-fort



Félicitations pour le 120^e anniversaire de la fromagerie Perron

**SERRURIER
 FORTIN
 559, rue Lavallée
 Roberval
 418.275.5930**

2314842



Le transfert d'entreprises, ça relève de nos compétences!

120 ans d'histoire

FROMAGERIE PERRON

22 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

PUBLICITÉ

La Fromagerie Perron en photos



Quatrième génération de Perron à diriger l'entreprise familiale, Jean-Marc Perron pose ici en compagnie du directeur général de la fromagerie, Denis Brassard.



Une partie des membres administratifs de la Fromagerie Perron.



Le comptoir de vente de Saint-Prime est toujours très achalandé. Ne pas manquez pas, vous aussi, d'y faire escale.

dupont auto alma

«L'équipe des meilleurs» tient à souligner les 120 ans d'existence de la Fromagerie Perron, sans aucun doute la meilleure des meilleures.

dupont auto alma 590, av. du Pont Sud ALMA
418-662-6528

2300907

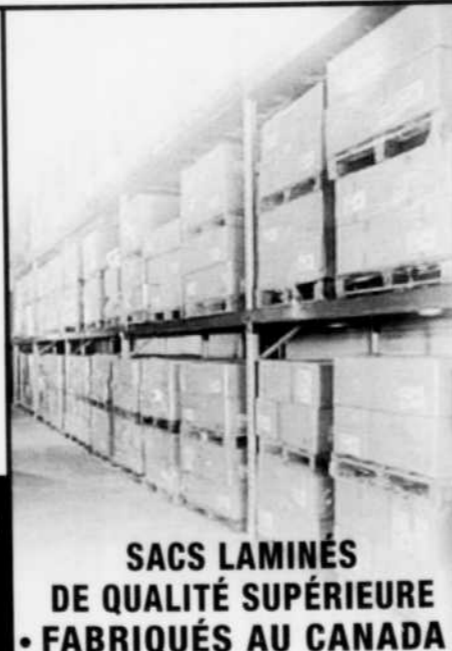
Duropac Rapide et FIABLE
Votre spécialiste en emballage alimentaire

2300879

Fier partenaire de
FROMAGERIE PERRON
Un emballage de qualité,
pour un produit de qualité.

120 ans de savoir-faire
FÉLICITATIONS !

Québec 450.444.4266 • Ontario 905.848.6660
Sans frais 1 877.362.2552
duropac@duropac.com www.duropac.com



SACS LAMINÉS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE • FABRIQUÉS AU CANADA •

PUBLICITÉ



DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010 - 23



En constante production, la Fromagerie Perron doit pouvoir compter sur une équipe de véritables passionnés.

Photos : Sébastien Perron

Saviez-vous que :
À l'époque, le gras qui s'écoulait de la presse du fromage servait à faire du savon.



Ces quatre femmes souriantes font partie de l'équipe qui vous accueille jour après jour au comptoir de vente de la Fromagerie Perron.



Présent sur la photo quatre des 6 livreurs.



On voit ici, le comptoir de vente de Côte-de-Beaupré, quelques-uns des employés y travaillant ainsi que les 2 représentants de la région de Québec.

Saviez-vous que :
La recette du fromage de maturation de la Fromagerie Perron est restée la même au fil des ans.



FÉLICITATIONS À LA
Fromagerie Perron
POUR SON **120^e** ANNIVERSAIRE DE FONDATION

SERVICES ALIMENTAIRES



455, rue Braille
Québec (Québec) G1P 3V2
418 653-8331

2309735



La Normandinoise est heureuse de se joindre à la Fromagerie Perron pour son 120^e anniversaire.



544, rue Saint-Cyrille Normandin (Québec)
418-274-3465

2312522

120 ans d'histoire

FROMAGERIE
PERRON

24 - DIMANCHE 5 SEPTEMBRE 2010

Musée du fromage cheddar

Seule usine ancestrale intacte au Québec

Roxanne Simard
Rédactrice publicitaire
rsimard@lequotidien.com

La fabrication du fromage n'a pas vraiment changé au fil des ans, mais pour ce qui est de l'équipement et des techniques, c'est tout autre chose. Avec l'évolution des nouvelles technologies, nous avons vu apparaître au Québec des fromageries plus modernes délaissant du même coup les installations plus désuètes.

Au Québec, on ne retrouve plus qu'une seule ancienne fromagerie, et ce n'est nulle autre que la première usine de la Fromagerie Perron. Trans-

formée en musée depuis 1992, la vieille usine a été classée monument historique exceptionnel en 1989 par le ministère des Affaires culturelles.

«Ce musée, en plus d'être un centre d'interprétation de la fabrication ancestrale du fromage, relate l'histoire de la famille Perron. De la construction de la Fromagerie en 1895 par Adélarde Perron jusqu'à la construction de la nouvelle usine en 1969», explique Diane Hudon, directrice générale du Musée du fromage cheddar.

Tous les équipements de base servant à la fabrication du fromage ont été conservés, de même que la

salle de fabrication. Un volet vidéo explique les techniques modernes de la fabrication, sans toutefois, dévoiler la recette secrète de Perron!

En plus de l'historique et des installations, l'ancien logis familial de la famille Perron, qui se situait à l'époque au-dessus de l'usine, a été reconstitué. Du côté de l'animation, deux personnages se promènent dans le musée tout au long de la période estivale.

En visitant le musée, vous pourrez donc retrouver le jeune Albert

Perron ainsi que Marie Lamontagne, la mère d'Albert, qui a assumé la relève de l'entreprise de 1960 à 1963 suite à la mort de son mari Joseph Perron.



Musée du fromage cheddar
Sainte-Prune

Vivez la naissance d'une tradition d'excellence



Jusqu'au 26 septembre 251-4922

www.musecheddar.org

