COOP / CO-OP

St-Albert

Fondée 1894 Since

CAHIER SPÉCIAL
LA FROMAGERIE ST-ALBERT

COOP / CO-OP

St-Albert

Fondée 1894 Since

DEUX ANS PLUS TARD, LA FROMAGERIE ST-ALBERT RENAÎT DE SES CENDRES...

- ✓ Grâce à l'appui de ses employés, de ses fidèles clients et de ses amis
- ✓ Grâce à la détermination et à l'esprit coopératif de ses membres

150, rue St-Paul, St-Albert, ON 613 987-2872 | fromagestalbert.com

Mot de la présidente

La présidente, Ginette Quesnel

Deux ans jour pour jour après le terrible incendie qui a ravagé notre usine, c'est dans la joie que nous tournons aujourd'hui la page sur ce triste épisode de notre coopérative. Dans la joie et dans la fierté. Grâce à vous tous chers clients, fournisseurs, partenaires et amis, nous sommes passés au travers cette épreuve. Nous sommes de retour plus grands, plus forts et plus déterminés que jamais à poursuivre la tradition de nos ancêtres et à produire le meilleur fromage au pays.

Plusieurs d'entre vous ne savent peut-être pas que la Fromagerie St-Albert est une coopérative appartenant à un groupe de producteurs laitiers de l'Est ontarien dont je fais partie. Certains sont mêmes descendants directs des producteurs qui ont fondé la fromagerie, en 1894. Dire que la Fromagerie St-Albert est une histoire de famille, c'est donc dire toute la vérité.

Comme toute bonne famille, nous avons eu, au fil des 120 dernières années, notre lot de bons et de moins bons coups, de défis et de belles victoires. Mais cette fois-ci, l'épreuve que nous venons de surmonter, nous n'aurions pu le faire tout seuls. Si nous avons réussi, c'est grâce à cette équipe d'employés qui constituent le cœur de nos opérations, c'est grâce à la communauté et nos partenaires, tels Desjardins, qui ont toujours cru en nous, et c'est grâce à vous tous qui avez continué à consommer nos produits durant cette période de transition.

Au nom du conseil d'administration, c'est avec la plus grande reconnaissance que nous tenons à souligner le travail extraordinaire de notre directeur général, Éric Lafontaine, soutenu par Réjean Ouimet et Stephan Schwab, notre secrétaire exécutif et trésorier, ainsi que tous les employés qui ont été affectés, de près ou de loin, à ce colossal projet au cours des deux dernières années.

Aujourd'hui, nous pouvons vous dire avec fierté que nous sommes prêts à tourner la page et à relever de nouveaux défis. Mais par-dessus tout, ce que nous souhaitons vous dire, c'est simplement… Merci!

La présidente du conseil d'administration,

Ginette Quesnel

Ginette Quesnel

Mot du directeur général

Le directeur général, Éric Lafontaine

Aujourd'hui, le temps est venu de nous tourner vers l'avenir. Car nous voilà enfin de retour, avec tous nos employés dans notre belle usine toute neuve, prêts à reconquérir le marché avec notre fromage pur et naturel, encore meilleur que jamais.

Je veux saisir l'occasion pour souligner l'esprit de corps et de famille qui a uni les employés de la Fromagerie St-Albert en ce jour fatidique, il y a deux ans, le 3 février 2013. Nous nous rappellerons toujours douloureusement cette journée où tout a basculé. Notre équipement, nos bureaux, nos ordinateurs, nos archives, notre magasin… tout y est passé. Ce jour-là, nous avons tout perdu, sauf le plus important : nos employés, notre passion et notre savoir-faire!

Une citation dit que *Tout ce qui ne tue pas rend plus fort*. Aujourd'hui, nous pouvons dire que nous sommes sortis grandis de cette épreuve. Ensemble, depuis le 3 février 2013, nous avons franchi chaque étape de cette aventure de reconstruction, jour après jour, et nous sommes fiers d'avoir réalisé en deux ans un projet qui, dans la réalité, prend généralement autant de temps à planifier. Mais ce dont nous sommes le plus fiers encore, c'est de l'engagement et du soutien de notre fidèle clientèle qui, malgré les inconvénients, a continué à acheter du fromage St-Albert. Sans leur soutien, rien n'aurait été possible.

Notre recette de fromage a traversé plus de cinq générations, et ce legs, il est plus fort que n'importe quel feu. Nous avons en nous la flamme de poursuivre, de continuer à produire notre fromage avec amour, comme le faisaient nos ancêtres; à partir du lait pur de nos producteurs laitiers, sans substances laitières modifiées, avec des équipements plus modernes, mais toujours avec la même authenticité.

En août dernier, lors du Festival de la Curd, des milliers de visiteurs sont venus signer leur amour et leur encouragement sur les murs de notre usine en construction. Pour cette raison, on dit qu'il y a maintenant un peu de tout le monde dans cette nouvelle Fromagerie St-Albert. Venez faire un tour pour voir, on vous attend.

Le directeur général,

Éric Lafontaine

Le début d'une nouvelle ère

L'ouverture de la nouvelle Fromagerie St-Albert marque le début d'une nouvelle ère dans l'histoire de l'entreprise.

Deux ans après le terrible incendie qui a détruit l'édifice situé au cœur du village de St-Albert, l'équipe de la fromagerie est résolument tournée vers l'avenir.

Le directeur général de la Fromagerie St-Albert, Éric Lafontaine, insiste sur l'importance de se tourner vers l'avenir et de tourner la page sur le passé.

« Ce qui est arrivé fut très dur pour tous les employés et les dirigeants de la coopérative. Ce qui est arrivé est très malheureux et cet incendie a affecté la vie des employés, car certains sont allés travailler dans les autres usines pour conserver leurs emplois. C'était difficile pour la vie familiale de tous ceux qui ont participé à la période de reconstruction, mais maintenant, c'est du passé et on souhaite arrêter d'en parler. On tourne la page et on regarde les perspectives d'avenir. On travaille dans une nouvelle usine ultramoderne qui a une capacité de croissance et on veut exploiter tous les nouveaux marchés possibles », affirme M. Lafontaine.

La mise en marche de la nouvelle usine s'est effectuée graduellement depuis le 11 août dernier. Il fallait d'abord tester l'équipement neuf et s'assurer que tout fonctionnait normalement avant de produire du fromage pour le marché des consommateurs. Les premières semaines, un seul bassin de production était utilisé afin de s'assurer que toutes les étapes de la production du fromage étaient franchies dans le respect des normes les plus strictes.

« Lorsqu'on améliore une usine, une partie de la production est affectée, mais le reste continue normalement. Dans notre cas, tout était neuf et il fallait tout tester, incluant des choses aussi banales que de s'assurer que les pompes, qui acheminent le lait des camions de livraison, fonctionnent normalement », ajoute-t-il.

> « ON TOURNE LA PAGE ET ON REGARDE LES PERSPECTIVES D'AVENIR. ON TRAVAILLE DANS UNE NOUVELLE USINE ULTRAMODERNE QUI A UNE CAPACITÉ DE CROISSANCE ET ON VEUT EXPLOITER TOUS LES NOUVEAUX MARCHÉS POSSIBLES », AFFIRME M. LAFONTAINE.

Heureusement, la production de fromage s'est faite sans heurts et, dès la deuxième journée, la direction de la coopérative a commencé à réduire la quantité de fromage produite ailleurs pour transférer graduellement la fabrication à la nouvelle usine de St-Albert.

Aujourd'hui, tous les secteurs de l'usine sont en activité, et les dernières pièces d'équipement qui n'avaient pas été mises en service le seront au cours de prochains jours.

Quelle est la dimension totale de la nouvelle usine ?

La nouvelle usine occupe une superficie de 75 000 pi ^{2}, soit 30% de plus que l'ancien bâtiment (qui faisait 57 000 pi ^{2}).

ASSURANCES PALLADIUM INSURANCE

Nous sommes fiers de nous joindre à la Fromagerie St-Albert pour célébrer cette ouverture officielle.

FROMAGE St-Albert CHEESE

Félicitations pour cette belle réalisation !

AssurancesPalladium.ca
(613) 824-0441

L'équipe de Gowlings, cabinet d'avocats, désire féliciter tous les intervenants qui ont permis à la Fromagerie St-Albert de renaître de ses cendres.

Bravo aux gestionnaires, au personnel et à tous ceux et celles qui ont contribué à la réouverture de la Fromagerie!

Longue vie à la Fromagerie!

L'équipe de Gowlings, cabinets d'avocats, fière partenaire de la Fromagerie.

160, rue Elgin, bureau 2600
Ottawa (Ontario) K1P 1C3
tél. 613-233-1781 **téléc**. 613-563-9869
gowlings.com

gowlings

Gowling Lafleur Henderson S.E.N.C.R.L., s.r.l. • Avocats • Agents de brevets et de marques de commerce
montréal · ottawa · toronto · hamilton · région de waterloo · calgary · vancouver · beijing · moscou · londres

L'incendie, une véritable catastrophe

Le 3 février 2013, la Fromagerie St-Albert a été complètement détruite par un incendie.

Les flammes ont été aperçues vers 10 h ce matin-là et le feu s'est rapidement propagé au bâtiment, forçant même l'évacuation de certaines résidences situées près de la fromagerie.

Le directeur général de la fromagerie, Éric Lafontaine, se souvient bien de cette journée malheureuse.

« Nous n'avons pas encore reçu le rapport des autorités sur les causes exactes de l'incendie. Ça semble provenir d'un problème électrique d'après les informations que nous avons pu obtenir, mais nous n'avons reçu aucune confirmation officielle. Nous avons hâte d'en avoir le cœur net », de dire M. Lafontaine.

Tout le bâtiment a été détruit sauf un entrepôt réfrigéré où était stocké une grande quantité de fromage. Cet entrepôt était protégé par un mur coupe-feu qui a bien joué son rôle. Le fromage a donc été sauvé, mais les dirigeants de la fromagerie ont tout de même décidé de démolir l'entrepôt pour en construire un nouveau, car la toiture avait été endommagée par les flammes et l'eau. Le maintien d'un édifice endommagé posait un risque que l'on ne voulait pas courir.

« Dans la production de fromage, on doit contrôler l'environnement d'une manière très stricte et nous ne pouvions pas courir le moindre risque. Alors, nous avons décidé de démolir l'entrepôt pour reconstruire en neuf », ajoute-t-il.

Pour les gens de St-Albert, ce fut une véritable tragédie, car la fromagerie est au cœur du village et beaucoup de gens y travaillent ou connaissent quelqu'un qui y travaille.

Mais la direction de la fromagerie ainsi que les employés se sont retroussé les manches et ont trouvé des solutions pour poursuivre la production et planifier la reconstruction de l'édifice.

L'incendie a totalement ravagé la fromagerie.

« La coopérative a tenu une réunion d'urgence dès le premier soir. Tout de suite, on a décidé de reconstruire. Le lendemain matin, on était déjà en action et, trois jours plus tard, on avait du fromage sur nos marchés grâce à la collaboration des autres fromageries qui ont accepté qu'on transfère notre production chez eux. La première semaine a été complètement folle. Tout s'est fait très rapidement et nous avons réussi grâce à une seule chose : le travail d'équipe. C'est une grande famille la fromagerie, et ça fait toute la différence. Tout le monde a répondu à l'appel. Certains employés qui étaient en vacances sont revenus d'urgence », se souvient M. Lafontaine. Le dévouement des employés et leur volonté de maintenir la fromagerie ont joué un rôle clé durant les deux dernières années.L'incendie du 3 février 2013 est main-tenant chose du passé et même si personne n'oubliera cette triste journée, la Fromagerie St-Albert a maintenant les yeux tournés vers l'avenir.

QUALTECH

EXPERTISE INDUSTRIELLE

DÉVOUEMENT ET FIABILITÉ

RÉPONSE RAPIDE

SOLUTIONS DURABLES

Automatisation et Contrôle de Procédés
Équipements en Acier Inoxydable
Projets Clé en Main
Composantes et Instruments

Fiers d'avoir collaboré avec :

FROMAGE COOP / CO-OP St-Albert CHEESE Fondée 1894 Since

SYSTÈMES | ÉQUIPEMENTS | PRODUITS

1.888.339.3801
www.qualtech.ca

Service d'urgence 24/7

QUÉBEC · ST-HYACINTHE · LAVAL · MISSISSAUGA · RICHMOND HILL

Une capacité de production accrue

À la suite du malheureux incendie survenu le 3 février 2013, les dirigeants de la Fromagerie St-Albert ont rapidement pris la décision de construire une nouvelle installation plus grande et plus efficace.

Ils auraient pu reconstruire un édifice ayant la même capacité que l'ancienne usine, mais ils ont choisi d'investir plusieurs millions de dollars dans un bâtiment qui est 30 % plus grand que l'ancien et de saisir l'opportunité que leur offrait l'incident pour créer une fromagerie plus performante.

« Normalement, on améliore nos installations en agrandissant de l'intérieur, en réaménageant un édifice existant. C'est rarement aussi efficace que de créer une toute nouvelle usine où l'on pense à chaque détail qui affecte la production. Nous avons maintenant la possibilité de produire trois fois plus de fromage qu'avant l'incendie et nous avons assez d'espace pour installer de nouveaux équipements, si un jour c'est nécessaire », explique le directeur général de la Fromagerie St-Albert, Éric Lafontaine.

Ainsi, même si la production du fromage St-Albert se fait toujours avec la même méthode et la recette traditionnelle qui a fait son succès, il y a maintenant plus d'espace, donc plus de fromage peut être produit à la fois. Cette usine est dotée de pièces d'équipement conçues pour travailler de façon continue durant de nombreuses heures. Il n'est donc plus nécessaire de prendre des pauses entre les différentes étapes de la fabrication du fromage. Aussi, les réservoirs de lait sont beaucoup plus grands.

La fabrication du fromage ne requiert que 10 % de la matière contenue dans le lait. Le reste, le lactosérum (ou petit-lait), contient des protéines laitières qui sont notamment utilisées dans la fabrication des poudres qu'utilisent certains athlètes. Cette matière est aussi utilisée dans la fabrication du pain et dans celle des boissons qui servent de substitut de repas. Ce produit, qui n'avait aucune valeur il y a 20 ans, est donc en grande demande aujourd'hui et la Fromagerie St-Albert est maintenant en mesure d'en conserver des quantités importantes afin de répondre aux besoins des entreprises désireuses d'en acheter.

LA FABRICATION DU FROMAGE NE REQUIERT QUE 10 % DE LA MATIÈRE CONTENUE DANS LE LAIT.

La construction du nouvel édifice a aussi permis aux dirigeants de la fromagerie de prendre des mesures assurant une meilleure efficacité énergétique. De tels changements étaient prévus pour l'ancien bâtiment, mais ils auraient été plus compliqués à faire dans un édifice existant, alors qu'en recommençant à neuf, il est plus simple de mettre en vigueur les normes les plus modernes en matière d'efficacité énergétique.

La nouvelle usine est dotée d'équipement ultramoderne.

La nouvelle usine permet dorénavant une production accrue de fromage.

Combien de lait est traité à la fromagerie chaque année ?

Entre 5 et 7 camions de lait sont livrés quotidiennement, pour un total d'environ 80 000 litres de lait par jour ou 28 millions de litres de lait par année.

FIRSTLINE CONSTRUCTION
TA DA INTERIORS

CREATIVITY AND INNOVATION
are the forces that drive a business to success. The owners, management and staff of the St Albert Cheese Cooperative have an excess of both.

FirstLine Construction Limited and Ta Da! Interiors are proud to have been involved in the design, planning and building of your new store, restaurant and visitors' gallery.

We wish you all the best for continued prosperity.

LA CRÉATIVITÉ ET L'INNOVATION
sont des éléments essentiels au succès d'une entreprise et nous pouvons affirmer sans risque de se tromper que les propriétaires, les gestionnaires et le personnel de la Fromagerie St-Albert maîtrisent ces qualités.

Firstline Construction et Ta Da Intérieurs sont fiers d'avoir été associés dans la planification, le design et la construction de votre restaurant, la boutique et le centre des visiteurs.

Nous vous souhaitons de poursuivre vos succès.

www.firstlineconstruction.com
Phone: 613-291-5539
FirstLine Construction Limited Design/Build Commercial Interiors
www.tadainteriordesign.ca
Téléphone : 613-591-5681
TADA INTERIORS

Une des plus vieilles coopératives au pays

La Fromagerie St-Albert est l'une des plus anciennes coopératives au Canada. Créée en 1894 par un groupe de producteurs laitiers de l'Est ontarien, la Fromagerie coopérative St-Albert inc. regroupe maintenant 35 producteurs et environ 70 personnes au total.

Au départ, le fondateur, Louis Génier, avait rassemblé neuf partenaires pour créer la fromagerie.

« C'était assez avant-gardiste, car il n'y avait pas beaucoup de coopératives à cette époque. C'était même quelques années avant la création des caisses populaires Desjardins », rappelle le secrétaire-trésorier de la coopérative, Stéphan Schwab.

La coopérative a déjà compté plus de 100 membres, mais ces producteurs produisaient moins de lait que les 35 membres d'aujourd'hui, car les méthodes d'exploitation ont bien changé au fil des ans. Les membres de la coopérative sont, dans plusieurs cas, les descendants des membres fondateurs.

« Nous avons plusieurs membres qui représentent la cinquième et même la sixième génération de producteurs laitiers membres de la fromagerie. Les gens ont été élevés dans la coopération. Ils ont vu leurs parents et leurs grands-parents participer aux assemblées à la fromagerie. Les jeunes d'aujourd'hui sont aussi invités à venir aux réunions avec leurs parents. Comme le veut l'expression consacrée, ils "tombent dans la marmite" assez jeunes », ajoute M. Schwab, tout en précisant qu'avant les assemblées de la coopérative, on organise une session spéciale pour les jeunes afin qu'ils apprennent à connaître le fonctionnement de l'entreprise. On forme ainsi la relève.

D'ailleurs, la présence de cette coopérative est une source de motivation pour les nouvelles générations appelées à prendre le relais de leurs aînés. À la différence d'une entreprise privée qui serait la propriété d'une personne demeurant à des milliers de kilomètres de l'usine, la Fromagerie St-Albert est très enracinée dans sa communauté. Les décisions qui sont prises par les membres sont bonnes pour la coopérative, mais elles le sont aussi pour l'ensemble de la communauté.

« La coopérative fait partie de la communauté et il y a une très grande convergence d'intérêts entre les deux. Nous avons environ 120 employés à St-Albert, alors nous sommes un moteur important de la vie sociale et économique de la région. L'ouverture du restaurant, le mois dernier, a aussi eu un impact très positif et le Festival de la Curd est un événement populaire qui entraîne des retombées économiques très importantes pour toute la région », a-t-il conclu.

Des membres et des employés de la Fromagerie étaient réunis le 11 août 2014 pour assister à la production du premier lot de fromage dans la nouvelle usine.

D'où provient le lait utilisé à la Fromagerie St-Albert ?

Le lait utilisé dans la fabrication des fromages St-Albert provient essentiellement des producteurs laitiers de l'Est ontarien.

Un esprit de famille indéfectible!

La Fromagerie St-Albert a toujours su compter sur un personnel dévoué qui a à cœur le bon fonctionnement de l'entreprise.

Selon la directrice des Ressources humaines de la fromagerie, Valérie Huppé, les employés sont très fiers de travailler à la fromagerie. D'ailleurs, à la suite de l'incendie qui a détruit l'usine le 3 février 2013, plusieurs d'entre eux se sont portés volontaires pour aller travailler dans les autres établissements où le fromage St-Albert a été fabriqué durant la période de reconstruction de l'usine.

« Certains d'entre eux allaient travailler tous les jours à la fromagerie Mirabel qui nous appartient et où se trouvait la salle de coupe. Ceux-là voyageaient soir et matin entre la région et Mirabel pour faire leur travail. Ça leur demandait beaucoup d'énergie, car ils partaient tôt et revenaient tard, et ce, dans toutes les conditions météorologiques, y compris lors de tempêtes de neige. Au début, une dizaine de personnes divisées en deux quarts de travail faisaient ainsi la navette », explique Mme Huppé.

La Fromagerie Champêtre, de Repentigny, et la Fromagerie Chalifoux, de Sorel, ont produit le fromage St-Albert durant plusieurs mois en vertu d'une entente qui a démontré la solidarité qui peut parfois exister entre des entreprises qui sont pourtant en concurrence les unes envers les autres.

À Sorel, les dirigeants de la Fromagerie St-Albert avaient loué un appartement où habitaient ses employés quelques jours par semaine, car la distance était trop grande pour qu'il soit possible de faire la navette, matin et soir.

« Cet arrangement nous a permis de poursuivre la production de notre fromage durant la période de reconstruction, mais nos employés ont fait de gros sacrifices et ce fut difficile pour la vie familiale de certains d'entre eux. Lorsque le père de famille quitte la maison durant trois jours, chaque semaine, ce n'est pas une situation idéale, mais cela a permis aux gens de continuer à travailler », précise Mme Huppé, tout en ajoutant qu'avec l'ouverture de la nouvelle usine, tous les employés qui voulaient revenir à la fromagerie ont été réembauchés.

La relation de l'entreprise avec ses employés est une valeur fondamentale pour toutes les coopératives. La Fromagerie St-Albert a fait le choix de miser sur sa main-d'œuvre pour effectuer des tâches qui, ailleurs, auraient pu être automatisées. Toutefois, dans la nouvelle usine, on a installé des machines modernes qui sont différentes de celles avec lesquelles travaillaient les employés avant l'incendie de 2013.

La coopérative donne du travail à 150 personnes dans l'ensemble de ses installations, incluant la Fromagerie Mirabel, le magasin de la fromagerie et la boutique Cheddar Et Cetera située à Orléans.

À eux seuls, l'usine de St-Albert et le restaurant emploient 120 personnes.

La fromagerie jouit d'une relation privilégiée avec son personnel. C'est ce qui lui a permis de poursuivre sa production et de renaître aussi rapidement de ses cendres.

Le fromage de maturation, le secret le mieux gardé

La Fromagerie St-Albert a formé un groupe de spécialistes ayant acquis l'expertise nécessaire à l'évaluation du potentiel de maturation de chacun de ses fromages de vieillissement.

Son fromage de maturation si exceptionnel résulte du travail de son maître fromager dans le développement de la recette, du choix des cultures et de son procédé de maturation qui se fait très lentement afin de permettre au fromage de se développer à son plein potentiel.

Le fromage extra-fort de St-Albert mature pendant une période d'environ 18 à 24 mois. Des évaluations de goût se font systématiquement durant la maturation du fromage afin de déterminer le potentiel de maturation de chacun de ses fromages de vieillissement dans le temps, de façon à ce que ceux-ci répondent à ses standards de saveur et de texture en bouche.

« Ainsi, selon les notes de saveur et la texture des fromages, l'équipe d'évaluation peut décider de mettre un terme à la maturation d'un fromage à l'étape médium, fort ou extra-fort. Les meilleurs d'entre eux se rendront jusqu'à une maturation de cinq ans. Plus le fromage possède les caractéristiques recherchées, plus il poursuivra sa maturation dans le temps. Il est facile de fabriquer du fromage, mais c'est un art de fabriquer un excellent fromage, tout spécialement lorsque c'est un fromage de vieillissement », explique Julie Garon, la directrice assurance qualité.

La fromagerie a aussi remporté de nombreux prix au fil des ans. Ainsi, l'an dernier, elle a été couronnée Grand Champion dans la catégorie cheddar extra-fort, au *British Empire Cheese Show.* Elle a aussi remporté de nombreux prix à ce même concours en 2010, 2012 et 2013, et a été finaliste à plusieurs reprises au Grand prix des fromages canadiens, au cours des dernières années.

« IL EST FACILE DE FABRIQUER DU FROMAGE, MAIS C'EST UN ART DE FABRIQUER UN EXCELLENT FROMAGE, TOUT SPÉCIALEMENT LORSQUE C'EST UN FROMAGE DE VIEILLISSEMENT. »

Se relever

Fasken Martineau souhaite souligner et applaudir la détermination, la solidarité et le courage exceptionnels de la communauté de St-Albert et, plus particulièrement, des employés et des membres de sa Fromagerie.

Fasken Martineau est un cabinet d'avocats chef de file à l'échelle nationale et internationale qui compte plus de 770 avocats dans ses bureaux situés au Canada, au Royaume-Uni, en France et en Afrique du Sud. Notre équipe d'Ottawa a une vaste expérience et une expertise de pointe notamment dans les domaines des affaires, des communications, du droit du travail et de l'emploi et du litige.

FASKEN MARTINEAU

VANCOUVER CALGARY TORONTO OTTAWA MONTRÉAL QUÉBEC LONDRES PARIS JOHANNESBURG

Un fromage naturellement bon!

La Fromagerie St-Albert produit un fromage d'excellente qualité et la coopérative s'en assure à chacune des étapes de la fabrication de ses produits.

À la Fromagerie St-Albert, le fromage est fabriqué à partir de lait pur à 100 %. « On n'ajoute aucunes substances laitières modifiées », explique la directrice assurance qualité, Julie Garon. Tout en utilisant des outils et des équipements plus modernes, la fromagerie se fait un honneur de poursuivre la tradition de ses ancêtres en produisant ses fromages à partir de la recette originale qui a traversé cinq générations de fromagers.

« La nouvelle fromagerie est dotée d'équipements et d'installations modernes qui permettent de mieux contrôler le processus de fabrication du début à la fin », ajoute Mme Garon.

Au chapitre du contrôle de la qualité, des tests sont effectués quotidiennement sur les produits fabriqués et sur les équipements de fabrication. Tout ce qui entoure la fabrication est contrôlé afin d'offrir un produit qui réponde aux normes très élevées de la fromagerie et aux attentes des consommateurs. D'ailleurs, les clients sont aux premières loges pour en témoigner, car ils peuvent maintenant observer toutes les étapes de la fabrication en longeant le nouveau corridor qui permet une vue plongeante sur l'aire de production, de coupage et d'emballage.

« À LA FROMAGERIE ST-ALBERT, LE FROMAGE EST FABRIQUÉ À PARTIR DE LAIT PUR À 100 %. »

Comme en fait foi la photo, la Fromagerie St-Albert a remporté de nombreux prix pour la qualité de ses fromages, au fil des ans.

Combien de lait est requis pour produire du fromage ?

Il faut environ 10 litres de lait pour produire 1 kg de cheddar frais.

LA FORCE DU REGROUPEMENT

LE GROUPE EFC INC.
ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES DU CANADA
CONSTRUCTION

- Panneaux isolants
- Panneaux architecturaux
- Entrepôt frigorifique
- Revêtement métallique
- Revêtement de bois

Kingspan Insulated Panels
vicwest BUILDING PRODUCTS
Alutech Architectural Fabricant de panneaux architecturaux
SUPERSEAL

« BRAVO ET BONNE CHANCE À TOUTE L'ÉQUIPE DE LA FROMAGERIE ST-ALBERT ! »

418 878-5660 GROUPEEFC.COM

Une distribution quotidienne efficace

La livraison du fromage frais du jour est un élément primordial dans l'exploitation de la Fromagerie St-Albert.

Le transport et la livraison d'un produit frais comme celui-là exigent une gestion serrée.

« Tous les jours, le produit doit être livré à temps chez nos détaillants. Nous avons un peu plus de 2000 clients, incluant les détaillants en alimentation, les stations-service, les dépanneurs et même les pharmacies et les restaurants. En Ontario et au Québec, les gens adorent le fromage en grains et ils veulent en trouver facilement dans les commerces où ils se rendent le plus souvent », explique le directeur du développement des affaires de la Fromagerie St-Albert, Éric Léveillé.

Avant l'incendie, les produits de la fromagerie étaient distribués partout au Canada en raison d'une entente avec les grandes chaînes d'alimentation et il lui faut maintenant reconquérir ce marché. Cela n'inquiète cependant pas trop les responsables de la coopérative qui croient être en mesure de reprendre rapidement ces parts de marché avec la nouvelle usine. Les ventes de fromage en grains représentent, il va sans dire, une part importante du chiffre d'affaires de la fromagerie.

La nouvelle usine donnera à la coopérative la possibilité de développer davantage le marché des fromages de vieillissement, un domaine qui a beaucoup d'avenir et pour lequel des annonces sont prévues au cours des prochains mois.

La Fromagerie St-Albert possède sa propre flotte de camions de façon à mieux contrôler la distribution de ses produits.

« Il y a plusieurs années, au moment où l'industrie du fromage, en général, prenait un virage en direction de la distribution par des tiers, nous avons décidé, au contraire, de maintenir notre flotte de camions et même d'augmenter le nombre de véhicules. Aujourd'hui, nous avons une trentaine de camions qui font la livraison en Ontario et au Québec », ajoute M. Léveillé.

En agissant ainsi, les dirigeants de la fromagerie s'assurent que leurs produits arrivent à temps chez les clients et qu'ils conservent le plus haut degré de qualité possible. Le fromage frais du jour, le cheddar frais, est particulièrement prisé par la clientèle francophone et les réseaux de distribution tiennent compte de cette réalité.

La fromagerie travaille actuellement avec d'autres distributeurs afin de distribuer prochainement plusieurs fromages de spécialité et fromages fins du Québec et de l'Ontario, en plus de ses propres fromages.

Mais la fromagerie souhaite quand même conquérir le marché de l'Ouest canadien, via Toronto, avec ses fromages de vieillissement et ses fromages de grande qualité et d'autres produits qu'elle espère développer sous peu.

« TOUS LES JOURS, LE PRODUIT DOIT ÊTRE LIVRÉ À TEMPS CHEZ NOS DÉTAILLANTS. NOUS AVONS UN PEU PLUS DE 2000 CLIENTS, INCLUANT LES DÉTAILLANTS EN ALIMENTATION, LES STATIONS-SERVICE, LES DÉPANNEURS ET MÊME LES PHARMACIES ET LES RESTAURANTS. »

D'ailleurs, le Québec et l'Ontario exportent beaucoup de produits alimentaires vers l'ouest du Canada.

Par ailleurs, la Fromagerie St-Albert peut aussi compter sur une équipe de livreurs très expérimentée et qui a développé un lien de confiance avec les clients.

« Ils connaissent bien leurs territoires et leurs clients. Les gars se lèvent à deux heures du matin pour s'assurer que la marchandise soit livrée à temps. Avec sa nouvelle usine, la Fromagerie St-Albert est de retour en force et elle est prête à s'implanter dans de nouveaux marchés », de conclure M. Léveillé.

Quel ingrédient est utilisé pour colorer le fromage orange?

Nous utilisons un colorant naturel qui s'appelle de l'annatto. Cet ingrédient ne fait que colorer naturellement le fromage sans changer le goût et la texture. L'annatto est un colorant naturel extrait des grains d'un arbre tropical qui s'appelle l'annatto.

Une distribution efficace est essentielle pour offrir des produits frais.

ECOLAB

Fiers partenaires de la Fromagerie St-Albert depuis 2003

Félicitations pour votre grande ouverture!
3 février 2015

Pour plus d'information sur nos produits
Ecolab-Service à la clientèle
1.800.352.5326

La Fromagerie St-Albert... 2.0 !

La Fromagerie St-Albert a entrepris, l'an dernier, de moderniser son site Web et de bonifier sa présence dans les médias sociaux.

« Comme on modernise les équipements, il fallait aussi moderniser l'image de marque et l'approche de la fromagerie avec sa clientèle. Non seulement c'est devenu incontournable à notre époque, mais c'est aussi un investissement judicieux et très efficace en terme de visibilité et de retombées directes », explique Nathalie Brunette, responsable des communications pour la Fromagerie St-Albert.

Un plan stratégique pour mousser la fromagerie via les médias sociaux a donc été élaboré et mis en œuvre en avril dernier. « Nous avons bon nombre d'adeptes sur Twitter, mais c'est sur Facebook que ça a littéralement explosé. Nous sommes passés en quelques mois de 3500 à plus de 10 000 adeptes de notre page FB où nous nous faisons un devoir de publier régulièrement du contenu intéressant et varié. »

Sur Facebook, la communauté est particulièrement engagée. « Les gens adorent les photos mettant en valeur nos produits. Ils communiquent avec nous, commentent et partagent leurs impressions. Et de notre côté, on en profite pour promouvoir nos annonces et nos nouvelles, mais aussi pour tester des idées, offrir des promotions et des petits clins d'œil sur le quotidien de la fromagerie », poursuit Mme Brunette.

Parmi les nouveautés sur le site Web de la fromagerie, une interface permet dorénavant de trouver les endroits où l'on peut acheter du fromage St-Albert ainsi que les restaurants qui servent de la poutine faite avec du St-Albert. Et depuis la semaine dernière, la fromagerie a mis en ligne une visite virtuelle grâce à la technologie *Business View* de Google : les internautes peuvent se promener virtuellement à l'intérieur de la nouvelle fromagerie, monter au second étage et longer le fameux couloir des visiteurs permettant d'observer la production du fromage.

Une autre innovation technologique a été mise en ligne grâce à une collaboration avec la compagnie Superstar Foundraising. « C'est assez novateur. Pour les organismes ou associations de partout au Canada qui veulent organiser une collecte de fonds en vendant du fromage St-Albert, c'est maintenant possible de s'inscrire et de gérer sa collecte directement en ligne sur le site www.dites-cheese.ca, accessible via notre site Web. » Parmi les nouveautés à venir, la fromagerie est actuellement en pourparlers avec un chef bien connu de la région afin de publier prochainement une série de recettes exclusives qui seront disponibles sur son site Web.

Pour visiter le site Web de la Fromagerie St-Albert : www.fromagestalbert.com

Peut-on congeler le fromage?

Geler le fromage prolonge sa durée de vie, mais peut aussi affecter la texture du fromage en le rendant sec et fragile. Si vous êtes certain de vouloir congeler votre fromage, enveloppez-le dans un sac résistant à l'humidité (comme les sacs de plastique refermables).

JCB Boudreault LTÉE/LTD
Produits de papier, nettoyage et industriels
Paper, sanitary & industrial products
Nous sommes fiers de nous associer à la réouverture de la ***Fromagerie St-Albert*** *!*
T (819) 777-1603
T (800) 567-1210
F (819) 777-3890
45 Adrien-Robert
Gatineau, Qc, J8Y 3S3
Boudreault.ca

TENAQUIP
FOURNITURES, SOLUTIONS & ÉQUIPEMENT INDUSTRIELS
LES SOCIÉTÉS LES MIEUX GÉRÉES Membre platine
Une entreprise de chez nous
Entrepôt & entreposage
Emballage & expédition
Manutention
Travail des métaux
Outils & machinerie
Santé & sécurité au travail
Entretien des installations
Électricité
Instruments
Fournitures de bureau
Intertek
Tél.: 1-800-661-2400 • Téléc.: 1-800-661-2212 • info@tenaquip.com • www.tenaquip.com

Une préoccupation environnementale constante

La réduction de l'empreinte écologique est une préoccupation de plus en plus présente dans les entreprises et la Fromagerie St-Albert ne fait pas exception à cet égard.

La décision la plus importante en faveur de la réduction de l'empreinte écologique fut celle de privilégier l'efficacité énergétique lors de la construction de la nouvelle fromagerie. Selon le directeur général, Éric Lafontaine, il était important de penser en fonction de l'avenir et non pas seulement en fonction du présent.

La fromagerie est alimentée par le gaz naturel et l'électricité. « Nous avons porté une très grande attention à la question de l'efficacité énergétique en récupérant la chaleur et le froid. Le lait provenant des fermes laitières arrive ici à une température de 4 °C et c'est la température à laquelle on le maintient dans nos réservoirs. Ensuite, le procédé de pasteurisation fait en sorte que nous le faisons chauffer.

D'autre part, pour produire le fromage, il faut faire cuire le lait afin que les matières solides se séparent du lactosérum. Le lactosérum, qui est chaud, doit être refroidi pour être conservé. Nous avons mis au point un système faisant en sorte que l'eau froide refroidit partiellement le lactosérum en circulant dans des plaques. Cette eau, qui est devenue un peu plus chaude, sert ensuite à réchauffer le lait dans le cadre du processus de pasteurisation. Le lait étant un peu plus chaud, il faut moins d'énergie pour l'amener à la température nécessaire à la pasteurisation. C'est un véritable processus de transfert d'énergie », explique M. Lafontaine.

Le système de transfert d'énergie s'applique également aux pompes qui font circuler l'eau dans l'usine. L'eau qui sert à refroidir les moteurs et qui est donc devenue plus chaude est réutilisée pour d'autres fonctions où l'on a besoin d'eau chaude. C'est un cycle complet.

De plus, la fromagerie a ses propres bassins d'épuration des eaux usées et ces eaux sont ensuite traitées de nouveau dans le système d'égouts de la municipalité de St-Albert.

Les émissions atmosphériques sont aussi réduites par le fait que la coopérative utilise le gaz naturel et l'électricité et qu'elle récupère la chaleur émise par les cheminées.

De plus, la fromagerie étant située en plein cœur du village de St-Albert, certains employés qui habitent tout près peuvent venir travailler à pied, alors que d'autres ont organisé un système de covoiturage afin de réduire le coût de leurs déplacements et, par le fait même, diminuer la pollution atmosphérique.

La Coop fédérée félicite
La Fromagerie coopérative St-Albert
pour sa réouverture officielle.

Les efforts déployés depuis les deux dernières années démontrent à quel point l'effet de la coopération fait partie intégrante du réseau La Coop.

Imaginez ce qu'on pourrait réussir ensemble!

La Coop

www.lacoop.coop

Une plus grande visibilité

Depuis plus d'un siècle, la Fromagerie St-Albert a toujours misé sur l'excellente réputation de ses fromages et sur le bouche-à-oreille pour vendre ses produits, et la clientèle était au rendez-vous. Pourtant, les occasions de faire rayonner de bons coups ne manquaient pas! À preuve, la quantité astronomique de prix remportés par la fromagerie à l'échelle provinciale et nationale au fil des ans, incluant le Grand Prix Cheddar 2014 au prestigieux concours *British Empire Cheese Show.*

« Nous sommes toujours demeurés modestes et, dans le monde des affaires, ce n'est pas une bonne idée, car nos concurrents, eux, ne manquent pas une occasion de se vanter. Nous comptons dorénavant faire beaucoup plus d'efforts en publicité et en marketing, car c'est très important pour faire vendre nos produits », explique le directeur général de la Fromagerie St-Albert, Éric Lafontaine.

La fromagerie a d'ailleurs profité de cette période de construction et de restructuration pour réaliser une vaste étude de marché afin de mieux comprendre les goûts, les comportements et les attentes des consommateurs et développer son plan d'action en conséquence.

Ironiquement, l'incendie de 2013 a fait augmenter la visibilité de la Fromagerie St-Albert qui a bénéficié d'un capital de sympathie dans la population. Ce capital de sympathie se reflète par la popularité de la coopérative dans les médias sociaux. Ainsi, la page Facebook de la fromagerie a vu son nombre d'adeptes passer à plus de 10 000 au cours de la dernière année seulement. C'est une fierté pour la coopérative qui mise sur les médias sociaux pour rester en lien avec sa clientèle. Le site Web et tous les outils corporatifs de la Fromagerie St-Albert ont aussi été révisés, et la fromagerie est maintenant prête à reprendre sa place et développer de nouveaux marchés.

La création du Festival de la Curd, en 1994, pour célébrer le centenaire de la fromagerie, est aussi un événement phare pour la visibilité de l'entreprise. Au début, les organisateurs ne prévoyaient pas en faire un événement annuel, mais son succès fut tel que le festival est devenu un élément important de marketing. C'est une activité familiale très populaire qui offre une vitrine publicitaire importante à la région de Prescott-Russell et à la fromagerie.

Les responsables de la fromagerie veulent aussi améliorer la visibilité de l'entreprise sur l'autoroute 417 en installant des affiches plus visibles et en insistant sur le fait que le village de St-Albert est accessible par la sortie de Casselman sur l'autoroute ainsi que par celle de Limoges. Ainsi, un automobiliste parti d'Ottawa et qui se dirige vers Montréal, mais qui passe par St-Albert, n'est pas obligé de revenir sur ses pas pour reprendre l'autoroute, après un arrêt à la fromagerie.

La fromagerie entend promouvoir davantage ses produits à l'avenir.

Quelle est la meilleure façon de conserver le fromage?

La meilleure façon de conserver le fromage c'est de le mettre au frigo dans un sac hermétique avec fermeture avec le moins d'air possible à l'intérieur du sac.

LA FROMAGERIE A REMPORTÉ LE GRAND PRIX CHEDDAR 2014 AU PRESTIGIEUX CONCOURS *BRITISH EMPIRE CHEESE SHOW.*

La preuve que la communauté franco-ontarienne ne baisse jamais les bras.

En tant que partenaire dans le développement de l'Est ontarien, La Cité souhaite un vibrant succès à la Fromagerie St-Albert lors de sa relance.

LA CITÉ
LE COLLÈGE D'ARTS APPLIQUÉS ET DE TECHNOLOGIE

COM-15-001

Bravo à
Fromagerie St-Albert !

LORTIE RÉFRIGÉRATION INC

202 Cameron St Hawkesbury,
Ontario K6A 2X8
Bureau: 613 632.8742 ou 800 336.0361
Téléc.: 613 632.2074

NOS HEURES D'OUVERTURE SONT :
Lundi au vendredi de 8 h à 17 h

Appels d'urgence 24/7 au 613 676.0142

Papeterie GERMAIN Stationery Inc.

Félicitations à la fromagerie St-Albert à l'occasion de sa réouverture

613 443-5955
Téléc.: 613 443-9042
Courriel : germain@papeteriegermain.com
821, Notre-Dame Suite 100, Embrun, Ontario K0A 1W1

La fromagerie au cœur d'un véritable pôle touristique

La présence de la Fromagerie St-Albert a un impact très positif sur le tourisme dans la région.

Déjà, l'ancienne usine attirait environ 300 000 visiteurs par année, explique le secrétaire-trésorier de la fromagerie, Stéphan Schwab.

« Nous avions un espace, une salle de visite qui était assez petite et qui n'avait pas été conçue pour recevoir des gens. C'était une salle vitrée qui ne permettait pas de tout voir et, pourtant, nous attirions un bon nombre de visiteurs. La nouvelle usine comprend une salle au deuxième étage qui surplombe l'espace de production du fromage. C'est un grand corridor vitré sur une longueur de près de 200 pieds qui permet de voir la plupart des étapes de la production du fromage. C'est très impressionnant de voir les cailleurs, le travail manuel de fabrication du cheddar, l'emballage du fromage en grains ainsi que la salle de coupe et d'autres étapes de la fabrication », explique M. Schwab.

Dans un avenir rapproché, ce corridor deviendra un petit musée du fromage comprenant des artefacts et des panneaux explicatifs sur la fabrication du fromage. L'aspect éducatif des installations sera très important.

« Nous voulons former, éduquer et sensibiliser les visiteurs à l'importance des coopératives, à l'histoire de l'industrie laitière et sur la présence des francophones en Ontario. St-Albert est situé sur l'axe touristique Montréal-Ottawa et même s'il y a un petit détour à faire à partir de l'autoroute 417, ça n'empêche pas les gens de venir chez nous », ajoute M. Schwab.

La Fromagerie St-Albert prévoit aussi fabriquer sa propre crème glacée de type « gelato » et elle a maintenant un restaurant adjacent à l'usine.

« Avec tout ce qu'on ajoute dans notre nouvelle usine, nous croyons être en mesure d'attirer encore plus de visiteurs. Nous allons faire des efforts supplémentaires auprès des organisateurs de voyages en autobus afin de faire mieux connaître notre fromagerie et s'assurer qu'une visite chez nous s'intègre aux circuits touristiques dans la région. Nous croyons être en mesure de faire doubler le nombre de visiteurs, donc d'attirer quelque 600 000 visiteurs par année », indique M. Schwab.

Le nouvel édifice comprend aussi une terrasse extérieure et un grand espace couvert qui pourra accueillir en été un marché pour les producteurs locaux de fruits et légumes.

Le Festival de la Curd, créé en 1994 pour célébrer le centenaire de la fromagerie, est, bien sûr, un événement majeur pour l'entreprise, mais aussi pour toute la région de Prescott-Russell. Il a lieu chaque année durant la troisième fin de semaine du mois d'août.

Parmi les autres projets, il y a celui du Village d'antan franco-ontarien qui pourrait être érigé sur les terrains de la fromagerie. Deux maisons historiques y sont déjà installées et des discussions sont en cours avec les promoteurs du projet pour l'étendre davantage et avec ceux de *L'écho d'un peuple,* un spectacle à grand déploiement qui a été présenté il y a quelques années dans la région, afin qu'il reprenne du service.

La fromagerie entend s'imposer de plus en plus sur le plan touristique.

Combien de personnes visitent la Fromagerie St-Albert par année?

Entre 5 000 et 6 000 personnes visitent la Fromagerie St-Albert chaque semaine, pour un total d'environ 300 000 visiteurs par année.

ÉQUIPEZ-VOUS COMME UN CHEF

C.A.PARADIS /LE PARADIS DU CHEF
sont fiers de souligner la réouverture de la
Fromagerie St-Albert

MAINTENANT OUVERT 7 JOURS PAR SEMAINE

C.A. PARADIS

1314, rue Bank
(angle Riverdale) Ottawa
613 731-2866

Lundi au vendredi de 9 h à 18 h | Samedi de 9 h à 17 h | Dimanche de 11 h à 17 h

WWW.CAPARADIS.COM

LEGAULT MECHANICAL INC.
hvac Solutions

Philippe Legault, P.Eng.

Félicitations et longue vie à la Fromagerie St-Albert

1001, rue John, L'Orignal ON K0B 1K0
613 675-2111
phil@legaultmechanical.com | www.legaultmechanical.com

www.legaultmechanical.com

Grant Crack
Député provincial / MPP Glengarry-Prescott-Russell

Bravo à la Fromagerie St-Albert !

90 sud, rue Main, Alexandria • gcrack.alexandria@liberal.ola.org • 613-525-4605
345 rue Laurier, Rockland • gcrack.rockland@liberal.ola.org • 613-446-4010
151 rue Main E, Hawkesbury • gcrack.hawkesbury@liberal.ola.org • 613-632-2706

Du nouveau au menu : un restaurant

Vous avez le goût d'un délicieux croque-monsieur au fromage vieilli? Un sandwich grillé au porc effiloché vous tente encore plus? À moins que vous ne préfériez une succulente poutine faite avec le célèbre fromage en grains de la Fromagerie St-Albert.

Depuis le 12 janvier dernier, le restaurant de la Fromagerie St-Albert offre une variété de menus mettant en vedette les produits de la coopérative.

Le restaurant, qui peut accueillir 120 personnes, incluant une salle pour les groupes de 30 personnes, aura également une terrasse extérieure pour la saison estivale et obtiendra son permis d'alcool au cours des prochaines semaines.

La salle de 30 places pourra accueillir des groupes pour des réceptions, des fêtes et toutes sortes d'événements spéciaux ou pour des dégustations de vins et fromages, par exemple.

Le directeur des opérations commerciales de la fromagerie, André Ladouceur, est très stimulé par les possibilités de développement de son établissement.

« Nous avons débuté un peu plus modestement, sans faire de publicité, car nous voulions nous assurer du bon fonctionnement du restaurant et laisser le temps à nos employés de bien maîtriser leur travail. Notre menu fait une grande place au fromage, mais aussi à d'autres produits locaux tels que le bœuf de Crysler. Nous envisageons de graduellement diversifier et enrichir ce menu », explique M. Ladouceur.

Depuis son ouverture, le restaurant offre des poutines, des sandwichs, de la soupe, des salades, des hamburgers, des entrées telles que des nachos et des quésadillas.

« DEPUIS LE 12 JANVIER DERNIER, LE RESTAURANT DE LA FROMAGERIE ST-ALBERT OFFRE UNE VARIÉTÉ DE MENUS METTANT EN VEDETTE LES PRODUITS DE LA COOPÉRATIVE. »

Le nouveau restaurant est prêt à accueillir les milliers de visiteurs de la fromagerie.

Au cours de l'année, on pourra aussi y déguster de la crème glacée de type « gelato » fabriquée sur place. Une boulangerie verra aussi le jour au cours des prochains mois. « Une visite à la fromagerie devient une expérience plus complète avec le restaurant, le magasin, la salle d'exposition ainsi que la visite de l'usine elle-même », ajoute M. Ladouceur.

Parmi les plans d'avenir, on prévoit servir des déjeuners et allonger les heures d'ouverture du restaurant.

Le restaurant est ouvert de 11 h à 18 h les lundi, mardi, mercredi, samedi et dimanche et de 11 h à 20 h, les jeudi et vendredi.

Une douzaine d'employés y travaillent et ce nombre devrait augmenter au cours des prochains mois.

La curd, un nom indissociable de la Fromagerie St-Albert

Pourquoi la Fromagerie St-Albert utilise-t-elle le mot curd pour parler de son fromage en grains?

« Ça fait partie de notre folklore, de notre tradition, disent les dirigeants de la fromagerie. Ça fait plus de 50 ans qu'on en fabrique, et dans l'esprit des Franco-Ontariens de la région et même des gens de l'Outaouais québécois, le fromage en grains de St-Albert, c'est de la curd. » Point final.

Il faut dire qu'il y a le Festival de la Curd qui se déroule en août de chaque année en l'honneur de cette délicieuse pépite de fromage, et qui contribue à sa célébrité.

Produite à partir de lait pur à 100 %, la curd de St-Albert ne contient aucune substance laitière modifiée et, grâce à ses valeurs nutritives, représente une excellente collation. En effet, une portion de 45 g de curds contient 9 g de protéines et des proportions de calcium et de calories comparables à un verre de lait entier de 250 ml.

En raison de leur bas taux d'acidité, le fromage frais du jour et la curd peuvent demeurer 24 heures à la température de la pièce avant d'être réfrigérés. C'est d'ailleurs fraîche du jour que la curd est à son mieux, alors qu'on peut savourer son goût doux et crémeux.

La curd de St-Albert se trouve non seulement dans les épiceries, mais aussi dans des centaines de dépanneurs et de stations-service de la région. En plus de ses valeurs nutritives, c'est un véritable plaisir d'en consommer. En bouche, lorsqu'elle est bien tendre et fraîche, la curd rebondit sous la dent et produit un petit grincement fort agréable, ce fameux « couic »!

La curd se consomme seule, mais elle se marie bien dans une salade, dans une lasagne, un bol de soupe aux tomates ou un sandwich grillé. Surtout et avant tout pour coiffer un bol de frites bien chaudes avec de la sauce… Car la curd est, bien sûr, la reine de la poutine!

Pour savoir où acheter la délicieuse curd St-Albert, visitez notre site Web au www.fromagestalbert.com., consultez la section Nos points de vente et trouvez le point de vente le plus près de chez-vous.

« EN RAISON DE LEUR BAS TAUX D'ACIDITÉ, LE FROMAGE FRAIS DU JOUR ET LA CURD PEUVENT DEMEURER 24 HEURES À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE AVANT D'ÊTRE RÉFRIGÉRÉS. »

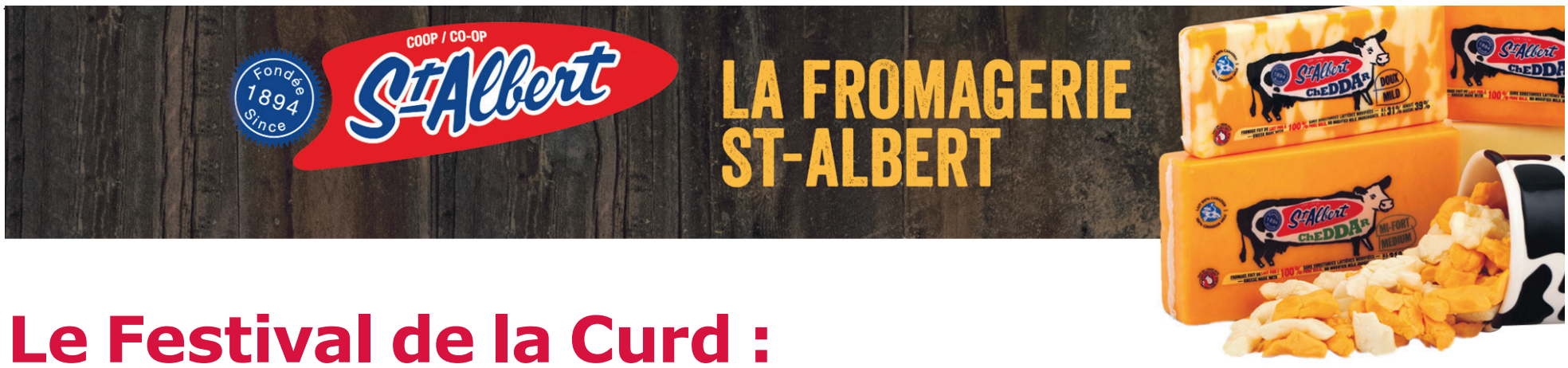
REGIONAL CRANE RENTALS LTD.
Comptez sur nous pour votre gréage et votre levage.
Nous offrons la plus large sélection de grues dans la région.
Grues mobiles et camions-grues d'une capacité de 22 à 550 tonnes.
Services offerts en Ontario et au Québec depuis 1972 et nous sommes toujours aussi forts!
Nous atteignons de nouveaux sommets avec notre toute nouvelle grue mobile tout-terrain Grove GMK7550.

613 748-7922
800 668-3698 Téléc. : 613 745-9614
1409, chemin Cyrville, Ottawa, Ontario K1B 3L7
www.regionalcrane.com
Courriel : info@regionalcrane.com

NOUS SOMMES FIERS D'AVOIR AIDÉ À L'OUVERTURE OFFICIELLE. FÉLICITATIONS!
SÉGUIN Reynald & Fils
Division de : Séguin's Sparks and Power Ltd.
segrey2010@hotmail.com
Électrique
Résidentiel • Commercial • Agricole • Industriel
5536 COUNTY ROAD 10
FOURNIER, ONTARIO. K0B 1G0
TÉL. : 613 524-2040
FAX : 613 524-3220

Félicitations à notre fromagerie!
• Location d'outils et d'équipements
• Excavation
• Paysagement
• Fosses sceptiques

RAYMOND PROVOST CARTAGE CO. LTD.
SAND & GRAVEL
1636 County Rd 12, Crysler 613. 987.2118



Le Festival de la Curd : une popularité grandissante

Le Festival de la Curd a fait beaucoup de chemin depuis ses débuts, en 1994. Ce qui n'était au départ qu'un rendez-vous local pour remercier les clients de la fromagerie s'est transformé en un événement incontournable du calendrier régional annuel.

Initialement créé pour célébrer le centenaire de la fromagerie, c'est au début des années 2000 que le Festival a véritablement pris son envol. À compter de 2003, une dégustation de fromages s'est ajoutée à la programmation du Festival et l'événement est devenu l'hôte d'artistes de renom. En 2006, s'est aussi ajouté un rodéo pour le plus grand plaisir des amateurs de sensations fortes.

L'événement accueillait alors jusqu'à 25 000 personnes venant du Québec, du sud de l'Ontario et du nord des États-Unis. Si les nouvelles attractions encouragèrent une plus grande participation, l'occasion de savourer quelque trois tonnes de fromage en grains demeurait l'un des attraits principaux. Toutefois, la charge devient trop lourde pour les épaules des organisateurs bénévoles qui cherchèrent une solution pour assurer la pérennité de l'événement.

En 2008, les organisateurs se sont adjoint les services d'un spécialiste aguerri de l'organisation de festivals, Daniel Simoncic. Ce dernier, qui jouit d'une excellente réputation, a dirigé plusieurs festivals au fil des ans, dont le Festival de montgolfières de Gatineau, le Festival franco-ontarien et la Franco-Fête de Toronto.

Aujourd'hui, le Festival de la Curd attire annuellement quelque 40 000 personnes. Il comprend cinq jours d'activités incluant des spectacles d'artistes renommés, le grand Défi intervillage, un labyrinthe géant de maïs, des spectacles pour enfants, des démonstrations culinaires, une dégustation de vins et fromages, une exposition de tracteurs antiques… Bref, la liste d'activités est presque infinie! Mais ce qu'il faut retenir par-dessus tout, c'est que la Fromagerie St-Albert y offre chaque année quatre tonnes de curds gratuitement.

La 22e édition du Festival de la Curd de St-Albert aura lieu du 12 au 16 août prochain, et promet de battre plusieurs records. Demeurez aux aguets!

« LE FESTIVAL DE LA CURD ATTIRE ANNUELLEMENT QUELQUE 40 000 PERSONNES. »

Félicitations à Fromagerie St-Albert pour son succès et sa nouvelle usine.

Prolamina
Solutions brillantes

Pour tous vos besoins d'emballages flexibles.
Fabriqué au Québec

1041, boul. des Entreprises O. Terrebonne, Qc Canada J6Y 1V2
T : 450.628.4288 / www.prolamina.com

MIS
MAIN INDUSTRIAL SALES (HAWKESBURY) LTD.
www.mainindustrialsales.com
1475 rue Tessier, Hawkesbury, ON K6A 3S6
téléphone: 613 632-3595 Fax: 613 632-0262

Félicitations à la Fromagerie St-Albert !

La petite histoire d'une grande fromagerie

Saviez-vous que la Fromagerie St-Albert était l'une des plus vieilles coopératives au Canada?

Dès la fin du XIXe siècle, les maîtres fromagers d'un charmant village de l'Est ontarien fabriquaient en effet un cheddar de grande qualité : le St-Albert. Le président fondateur, Louis Génier, et ses neuf partenaires de l'époque ne pouvaient certes deviner, le 8 janvier 1894, que leur petite fromagerie allait façonner l'histoire de toute la communauté et devenir une véritable institution régionale.

À l'époque, les fromageries de rang étaient chose courante et celle de St-Albert fut inscrite comme étant la fromagerie no 743, et enregistrée sous le nom *The St-Albert Co-Operative Cheese Manufacturing Association,* avant même que naisse le célèbre mouvement coopératif Desjardins, en 1900. Aujourd'hui, la Fromagerie St-Albert est la seule de l'Est ontarien à être toujours en activité.

Peu de renseignements sont disponibles sur les premières 45 années de la coopérative, car le premier livre de procès-verbaux retrouvé remonte à la fin de l'année 1939.

On sait toutefois que la fromagerie aurait été vendue à un particulier, en 1931, puis rachetée par ses membres en 1939 pour la somme de 8500 $, incluant l'édifice, une acre de terrain et la machinerie.

En 1950, la fromagerie inaugura un tout nouvel édifice : le Plan laitier coopératif St-Albert, une usine imposante et complètement modernisée destinée à la fabrication de beurre et de fromage.

La première usine, en 1894.

En 1950, la fromagerie inaugura un tout nouvel édifice : le Plan laitier coopératif St-Albert.

Centenaire et Festival de la Curd

En 1994, la fromagerie forma un comité spécial pour développer les activités visant à souligner son 100e anniversaire. Rédigé par l'auteur Roger Cayer, et fruit d'une recherche exhaustive réunissant des photographies d'époques et une foule d'informations, un livre intitulé *Souvenances de la Fromagerie no 743,* portant sur l'histoire de la fromagerie, fut publié.

C'est aussi dans le cadre du 100e anniversaire qu'a eu lieu, en 1994, la première édition du Festival de la Curd qui est devenu, aujourd'hui, un événement estival majeur.

1994 à aujourd'hui

Chaque année, des centaines de milliers de visiteurs font le détour par la boutique de St-Albert pour se procurer leurs délicieux fromages et produits locaux, tandis que les fromages St-Albert sont distribués dans plus de 2000 points de vente à travers le Québec et l'Ontario.

La Fromagerie St-Albert a ouvert une seconde boutique à Orléans, en 2005, sous le nom Cheddar Et Cetera, et a acquis, en 2009, la Fromagerie Mirabel située à Saint-Jérôme, au Québec.

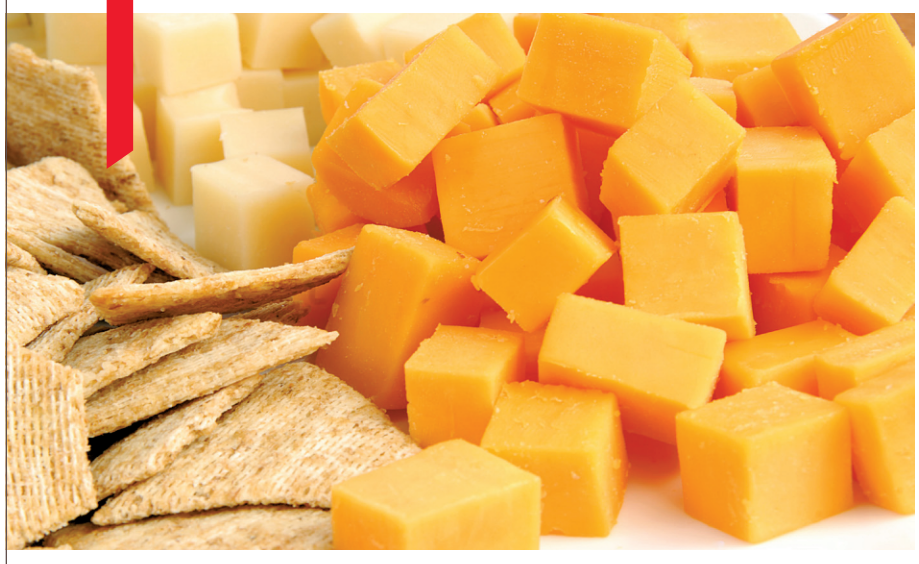
Au fil des ans, plusieurs des fromages produits à St-Albert ont remporté des prix lors de compétitions nationales et internationales, notamment à la *Toronto Winter Fair*, à la *Spencerville Fair,* au *British Empire Cheese Show* ainsi qu'aux Grands prix des fromages canadiens.

En 2012, la fromagerie employait 150 personnes, toutes guidées par le même souci de qualité et de fraîcheur, gage du succès de la coopérative.

Le 3 février 2013, la Fromagerie St-Albert fut complètement détruite par un terrible incendie. Dans les jours suivants, la production fut rapidement transférée dans d'autres usines afin de continuer à desservir la fidèle clientèle. Une partie des employés s'installa dans les locaux de l'école primaire de St-Albert et dans le sous-sol du Centre communautaire. La Caisse Desjardins et le presbytère offrirent des salles pour les réunions et toute la communauté se mobilisa.

Malgré les épreuves, la fromagerie se distingua en 2013 et 2014 en obtenant le titre de Grand champion lors du *British Empire Cheese Show*, et remportant des prestigieux prix pour ses fromages de maturation.

Aujourd'hui, deux ans plus tard, la Fromagerie St-Albert renaît de ses cendres, plus forte que jamais, avec des installations modernisées, une capacité de production améliorée et une volonté de fer de poursuivre la tradition en produisant les meilleurs cheddars au pays, faits de lait pur à 100 %.



TOUTES NOS FÉLICITATIONS À LA FROMAGERIE ST-ALBERT

L'ouverture de la nouvelle fromagerie est un rouage important pour l'économie de la région. Bravo pour votre détermination à mener à terme ce projet d'envergure.

Ceux qui s'y connaissent, connaissent BDO.MC

Certification | Comptabilité | Fiscalité | Services-conseils

Embrun 613 443 5201
Gatineau 819 561 1422
Ottawa 613 739 8221

www.bdo.ca

BDO

MEMBRES DE LA FROMAGERIE COOPÉRATIVE ST-ALBERT INC.

Membres du conseil d'administration et direction

Ginette Quesnel
Présidente
(depuis mai 2014)

Denis Latour
Président sortant
(jusqu'à mai 2014)

Gérald Benoit
Vice-président

Thierry Bourdeau
Secrétaire

Christian Laflèche
Administrateur

Jacques Laflèche
Administrateur

Reynald Benoit
Administrateur

André Desnoyers
Administrateur

Réjean Ouimet
Directeur général
(1995-2012)

Éric Lafontaine
Directeur général

Stéphan Schwab
Secrétaire général
et trésorier

Yvan Wathier
Maître fromager

Tous les membres de la Fromagerie St-Albert

Yvon Aupry • Gilles et Lucie Bazinet (Suzel Farm) • Gérald, Anne-Marie, Jasmin et Christian Benoit (Ferme Geranik Inc.) • Reynald, Monique et Martin Benoit (La Ferme Ben-Rey-Mo Ltd) • André, Francine, Robin et Catherine Blanchard (Ferme Blanchard & Fils) • Reynald, Hélène et Lydie Blanchard (Ferme R&H Blanchard Ltée) • Sylvain et Roxanne Blanchard • Pierre Boudrias • Thierry et Michelle Bourdeau (Les Fermes Arhalad) • Claude Cayer (Ferme Claude R Cayer Inc.) • François et Francine Cayer (Ferme DesCayer & Fils) • Jean et Lyne Cayer (Ferme Jelyca Inc.) • Michel et Francine Courville • Roger et Margaret Courville • André et Lyne Desnoyers (Ferme A.&L. Desnoyers Inc.) • Sylvain Gagné • Claude et Gilbert Génier (Ferme Cognac Ltd) • Sylvain et Andrée Génier (Ferme Andrain) • Claude, Gabrielle, Jean et Normand Gour (Ferme Jean-Claude) • Christian et Roxanne Laflèche (Ferme Christian) • Jacques et Suzanne Laflèche (Ferme Dlasept) • Marc et Ghyslain Laflèche (Ferme M.G. Laflèche Inc.) • Sylvain et Josée Lafrance (Ferme Lafrance) • Vincent Lafrance et Loïse Boucher (Ferme Mes Aïeux) • Rock Landry • Denis et Joanne C. Latour (Ferme Hermenie Inc.) • Raymond et Émile Latour (Ferme REL Inc.) • Réjean et Lise Legault (Ferme Celtique Inc.) • Marc, Ginette, Pascal, Valérie et Joël Quesnel (Ferme LCM Quesnel Inc.) • Jacques, Marie et Serge Richer • Gilles et Johanne Sabourin (Ferme Sabourin Inc.) • Michel et Pierrette Sabourin • Pierre, Colette et Patrick Séguin (Ferme Ricky).

Cinq bonnes raisons de visiter la fromagerie

La fromagerie St-Albert, c'est 120 ans de tradition et de savoir-faire. Depuis ses débuts, cinq générations de fromagers s'y sont succédé pour développer la recette unique qui rend ses fromages irrésistiblement savoureux.

Sacré Grand Champion Cheddar au *British Empire Cheese Show*, l'an dernier, le fromage St-Albert se classe régulièrement parmi les meilleurs au pays. Il vous est possible de visiter les nouvelles installations et de voir ses artisans à l'œuvre.

Voici d'ailleurs cinq bonnes raisons de visiter la fromagerie St-Albert :

- Voyez comment la Fromagerie St-Albert s'est relevée du terrible incendie qui l'a ravagé en février 2013.
- Découvrez comment est fabriqué et empaqueté le fromage St-Albert en longeant le couloir des visiteurs qui offre une vue plongeante sur l'aire de production.
- Dégustez des mets succulents à base de fromages St-Albert dans notre nouveau restaurant.
- Passez à notre boutique, où vous trouverez toute la gamme de nos fromages, en plus d'une grande sélection de produits locaux.
- Situé à 35 minutes d'Ottawa et 50 minutes de Montréal, St-Albert est l'endroit parfait pour un arrêt qui plaira à toute la famille, et une destination idéale pour une balade de fin de semaine.

Nos nouvelles installations comprennent de plus un restaurant et une boutique pour vous accommoder et, évidemment, déguster notre excellent fromage.

Pour venir nous visiter en provenance d'Ottawa, il vous suffit d'emprunter la sortie 79 de l'autoroute 417, de tourner à droite à l'embranchement du feu de circulation et de continuer tout droit jusqu'à St-Albert. De Montréal, il faut prendre la sortie 66 de l'autoroute 417, tourner à gauche au feu de circulation et continuer tout droit jusqu'à St-Albert.

Vous adorerez votre expérience ! Fromagerie St-Albert, 150, rue St-Paul, St-Albert
www.fromagestalbert.com

Alain Royer Consultant inc.

Félicitations à Fromagerie St-Albert

375, boul. Roland Therrien, bureau 240
Longueuil (Québec) J4H 4A6 Canada
Tél. : +1 450 651-0777
Télec. : +1 450 651-0775

Toutes nos félicitations à l'équipe dynamique de la Fromagerie St-Albert!

ABC DISPOSAL
COMPACTORS
CONTAINERS
RENTALS

Tél. : 613 764-9308
Téléc. : 613 764-0169

870, ch. Aurèle
Casselman

Location de conteneurs à chargeur avant
2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 8 – 9 verges

Conteneurs à chargeur arrière

Sylvain Laflèche
613 223-0817

Location de conteneurs sur roues
10 – 20 – 30 – 40 verges

Jean-Jacques Lafontaine
613 223-0741

COOP / CO-OP
St-Albert
Fondée 1894 Since

LA FROMAGERIE ST-ALBERT