

FROMAGERIE LA VACHE À MAILLOTTE

Investissements de 800 000 \$ en conversion d'énergie

Finie l'utilisation de l'huile à chauffage comme source d'énergie pour alimenter l'eau et le bâtiment de la Fromagerie La Vache à Maillotte. D'ici quelques semaines, l'entreprise transformera son lactosérum en méthane, un vaste projet de conversion d'énergie de 800 000 \$ qui vise non seulement à protéger l'environnement, mais aussi à faire économiser des montants annuels de 60 000 \$.

Bernard GAUTHIER

Nous sommes les deuxièmes en Amérique du Nord à poser un tel geste et le projet devrait être fin prêt vers la fin du mois de septembre», explique le directeur général, Réal Bérubé.

Située à La Sarre, en Abitibi, l'entreprise a commencé ses activités dans la production laitière. De quatre employés qu'elle avait en 1996, la fromagerie emploie aujourd'hui une trentaine de travailleurs.

L'an dernier, la production totale a grimpé à 354 655 kilos de fromage et son chiffre d'affaires a connu une croissance de 8 %. Un an auparavant, les revenus étaient en hausse de 4,7 %. «Il est clair que nous sommes en croissance, malgré la récession. Nous produisons 25 fromages dans le cheddar et 6 fromages fins comme le Mélodieux et le Ducharme».

Son logo à l'image d'une vache souriante a vite conquis le cœur des consommateurs et a permis à l'entreprise de développer de nouveaux marchés. Son fromage Allegretto a d'ailleurs remporté plusieurs prix prestigieux, dont celui du Convention British Empire Cheese Show, à Belleville. Il est distribué partout au Canada. Les autres fromages sont disponibles dans le nord du Québec et de l'Ontario.

L'Allegretto est un fromage au lait de brebis. La qualité des fourrages et les soins donnés aux troupeaux sont les éléments de base pour donner les saveurs essentielles à ce type de fromage. Le

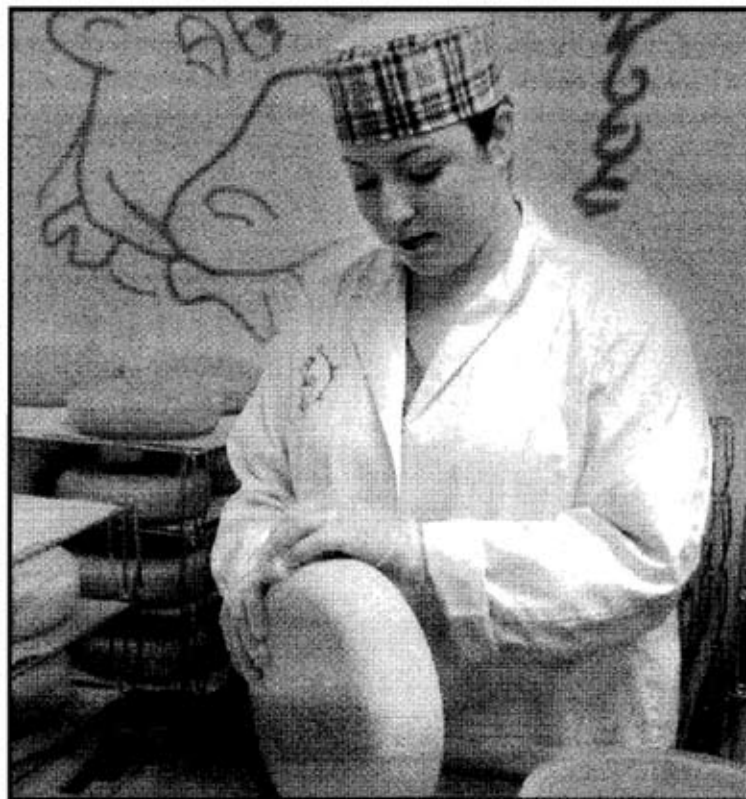
total, une vingtaine de produits régionaux y sont disponibles. Aujourd'hui, la Fromagerie La Vache à Maillotte répond aux besoins de quelque 600 clients et tout indique que rien ne ralentira leur croissance. «Pour réussir, il faut être proactif, travailler très fort, savoir se diversifier dans ses produits et à l'échelle géographique, tout en continuant d'offrir un service impeccable».

L'AN DERNIER, LA PRODUCTION TOTALE A GRIMPÉ À 354 655 KILOS DE FROMAGE ET SON CHIFFRE D'AFFAIRES A CONNU UNE CROISSANCE DE 8 %

climat de la région a pour effet de libérer plus de sucre dans les fourrages, donnant ainsi un lait typique à l'Abitibi. La combinaison du climat à l'affinage de 120 jours procure une saveur particulière et unique à l'Allegretto. À La Sarre, les clients peuvent se rendre directement au comptoir de la fromagerie, afin de se procurer des produits typiquement locaux tels les paires baguette, la crème et le sorbet. Au

total, une vingtaine de produits régionaux y sont disponibles. Aujourd'hui, la Fromagerie La Vache à Maillotte répond aux besoins de quelque 600 clients et tout indique que rien ne ralentira leur croissance. «Pour réussir, il faut être proactif, travailler très fort, savoir se diversifier dans ses produits et à l'échelle géographique, tout en continuant d'offrir un service impeccable».

Fromagerie
La Vache à Maillotte
604, 2^e Rue Est
LaSarre QC J9Z 2S5
Tél.: 819 333-1121
www.vacheamaillotte.com



France Daigle, fromagère, fabriquant l'Allegretto, fromage au lait de brebis

Une collaboration qui se traduit par une réussite.

ATIS
Technologies Inc.

514.486.6686

VALBIO
Canada Inc.

1.877.903.1043
F 514.883.3156

info@valbio.ca

4710, rue St-Ambroise, bureau 209-B, Montréal (Québec) H4C 2C7

Desjardins & Cie

Les dirigeants et le personnel s'unissent pour féliciter la fromagerie La Vache à Maillotte pour sa belle réalisation. Nous sommes très fiers d'être partenaire d'affaires avec les entreprises de chez nous. Félicitations !

Caisse Desjardins
de La Sarre
Marco Boucher
Directeur général
Téléphone : 819.333.5424

Centre financier aux entreprises
de l'Abitibi-Ouest
Donald Paquet
Directeur CFE
Téléphone : 819.333.6064