

S'équiper pour croître

La force d'une entreprise réside souvent dans deux ou trois grands atouts, dont le plus important à long terme est sûrement ce flair de la direction qui lui permet d'esquisser avec une assez grande précision ce que sera l'avenir, tant en matière de croissance du chiffre d'affaires que de parts de marché. Il s'agit en fait d'être capable de se projeter dans l'avenir, de manière à prévoir au plus près ce que sera l'entreprise dans cinq, dix, voire quinze ans, et, chose capitale, de prendre en cours de route les bonnes décisions d'investissement, lesquelles passent généralement par l'acquisition d'un équipement approprié qui accompagnera et soutiendra sa marche en avant. Ainsi en est-il de la Fromagerie Champêtre et de son président-fondateur, Luc Livernoche.

UN PRODUIT PHARE

Fondée en 1996 et installée rue des Industries, à Le Gardeur, depuis 2003 dans une usine de 12 000 pieds carrés où travaillent trente-deux employés, La Fromagerie Champêtre s'est d'abord fait connaître grâce au cheddar en grains qu'elle fabrique. «C'est notre vache à lait, affirme Luc Livernoche. Le cheddar représente en fait presque 90 % de notre volume de production».

À vrai dire, c'est le fromage en grains qui constitue le produit sur lequel repose l'essentiel de la croissance et de la renommée de la fromagerie depuis sa fondation. La qualité de ce produit est telle que, le 17 juin 2005, La Fromagerie Champêtre se voyait remettre le prix du meilleur fromage de sa catégorie lors du concours des fromages fins du Québec Sélection Caseus (qui récompensent les fromages québécois pour leur qualité) tenu dans le cadre du Festival des fromages de Warwick.

Livré frais tous les jours aux grandes chaînes d'alimentation, aux épicerie ainsi qu'aux nombreux clients du secteur de la restauration de la région montréalaise, ce fromage en grains connaît une telle popularité qu'il a fallu régulièrement accroître la production au fil des ans.

UN CHOIX ÉCLAIRÉ

À cette fin, la fromagerie Champêtre a fait l'acquisition en novembre 2005 d'une unité d'ensachage automatique que lui a fourni WeighPack Systems, de Montréal. Le cœur de ce système est la balance de marque Combi Scale à têtes multiples (dix) qui, couplée à une unité d'ensachage VerTek, a permis d'accroître très sensiblement la capacité de production de l'usine.

«Avant l'installation de cette unité, toute notre mise en sachet était faite manuellement par cinq employés. Ces cinq personnes produisaient environ cinq cents sachets par heure. Depuis que nous avons installé ce nouvel équipement complètement automatisé, notre capacité est passée à deux mille cinq cents sachets par heure.»

De plus, «comme la demande pour nos sachets de fromage en grains de 60 g à



Luc Livernoche, président de la Fromagerie Champêtre, tient dans ses mains un sac de cheddar en grains pesé par la balance Combi Scale à gauche.

170 g augmentait sans cesse, surtout depuis que nous avons développé le marché de la restauration, nous n'avons pas d'autre choix que d'aller vers l'automatisation pour accroître notre production, tout en visant à abaisser notre coût unitaire», souligne Luc Livernoche. Après avoir évalué un certain nombre d'équipements, «notre choix s'est porté sur l'offre de WeighPack pour plusieurs raisons. Tout d'abord, c'est un fabricant québécois. Ensuite la qualité de son service à la clientèle est du niveau de celle que nous recherchions. Enfin, le prix demandé était fort compétitif, jusqu'à 50 % de moins que d'autres équipements semblables», précise-t-il.

À elle seule, cette acquisition a eu un effet multiplicateur, non seulement sur la pro-



Vue d'ensemble de la balance Combi Scale à dix têtes.



Un des deux bassins servant à la fabrication du cheddar en grains.



Vue d'ensemble de l'unité d'ensachage VerTek.



La fromagerie est équipée d'un pasteurisateur Tetra Pak.

duction, mais sur les ventes. En effet, l'impact de cette acquisition sur le chiffre d'affaires de l'entreprise «nous a permis d'accroître sensiblement nos parts de marché».

DES PROJETS D'AVENIR

Comme l'affirme le président de l'entreprise, «si tout va bien, nous prévoyons faire l'acquisition d'un deuxième système du même fabricant dans un proche avenir, mais cette fois pour la mise en sacs de fromage en grains en format de deux à cinq kilos.»

Depuis sa fondation, la croissance des affaires de la Fromagerie Champêtre s'est traduite par un apport annuel en lait frais de un million de litres de lait additionnels par année. Et son président compte bien maintenir le rythme.

«Quand nous avons aménagé dans notre

usine actuelle en 2003, nous utilisons 6,5 millions de litres de lait par année. Cette année, nous sommes à plus de dix millions de litres, alors que la capacité de l'usine peut être portée à quinze millions de litres de lait par année, sans investissement majeur pour agrandir l'usine.»

C'est ainsi qu'en s'installant à Le Gardeur, la fromagerie s'est équipée d'un pasteurisateur et d'un caillieur de marque Tetra Pak.

«Quand nous avons fait les plans de l'usine, nous les avons établis en tenant compte de la croissance prévue sur une période de sept ans. L'espace dont nous disposons nous permet d'ajouter sans problème de nouveaux équipements. En fait, dans notre planification à long terme, il est prévu d'ajouter d'autres caillieurs, de façon à pouvoir opérer en continu», déclare Luc Livernoche.

DES ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

Au côté de la production de fromage en grains (3 000 kilos

par jour en moyenne), la Fromagerie Champêtre a développé ces dernières années la production de fromages fins (400 kilos par jour en moyenne). Mentionnons le plus ancien, soit le Presqu'île à pâte demi-ferme (en référence au fait que les producteurs de lait auprès desquels la fromagerie s'approvisionne sont installés sur une presqu'île située à Le Gardeur), le Grand Chouffe, un fromage affiné à pâte demi-ferme affiné à la bière belge McChouffe (celui-ci s'est classé deuxième en 2005 dans la catégorie Fromages aromatisés au Festival des fromages de Warwick), la Raclette Champêtre, le Suisse Champêtre, le Brick, ainsi que la gamme de Fromage Latino.

En plus, la Fromagerie Champêtre dispose de son propre réseau de distribution afin d'approvisionner le secteur de la restauration, les boutiques spécialisées et les grandes chaînes. Elle distribue aussi une gamme complète de produits laitiers Parmalat, de même qu'une gamme complète de produits laitiers. À elle seule, cette activité de distribution pèse pour «10 % du chiffre d'affaires».

Pour information

Balance Combi Scale	270
Ensachage Vertek	271
Équipement Tetra Pak	272
WeighPack Systems	273