



On nourrit le monde

COMMUNIQUÉ

**ÉCOULEMENT DES PORCS EN ATTENTE :  
OLYME ET SES EMPLOYÉS DES USINES DE ST-ESPRIT, YAMACHICHE ET ANGE-GARDIEN  
AJOUTENT UNE JOURNÉE D'ABATTAGE SUPPLÉMENTAIRE  
TOUT EN SOUTENANT LES MOISSONS DU QUÉBEC**

**St-Hyacinthe, le samedi 30 mai 2020** — La direction d'Olymel annonce que plus de 800 employés de ses usines d'abattage et de découpe de porcs de Yamachiche, en Mauricie, de St-Esprit dans Lanaudière et d'Ange-Gardien, en Montérégie ont accepté, sur une base volontaire, d'effectuer des quarts de travail en temps supplémentaire ce samedi 30 mai afin de réduire le nombre de porcs en attente et éviter des abattages humanitaires. En raison des impacts de la COVID-19 sur les activités du secteur de la transformation alimentaire, notamment les ralentissements dus à l'insuffisance des effectifs et à la fermeture temporaire de son usine de Yamachiche, ainsi que de la réduction des capacités d'autres abattoirs, le nombre de porcs en attente n'a jamais été aussi élevé au Québec, dépassant le chiffre de 100 000 têtes. La fermeture de nombreux abattoirs aux États-Unis a également privé Olymel d'un débouché qui lui aurait permis de livrer à des usines américaines de grande capacité, les surplus de porcs en attente au Québec et en Ontario.

De nombreux autres employés des établissements d'Olymel à St-Hyacinthe, d'Agromex à St-Jean-sur-Richelieu et à Sherrington viendront prêter main forte à cet effort de réduction des porcs en attente et à leurs collègues des trois établissements d'abattage et de découpe impliqués. En effet, tout en participant au volet philanthropique de cette journée d'abattage supplémentaire, ils contribueront, également en temps supplémentaire, à soutenir cette initiative par des activités d'emballage et d'entreposage.

Au cours des deux derniers mois et dans le pic de la pandémie actuelle, Olymel n'était pas en mesure de réunir les compétences requises pour des quarts d'abattage supplémentaires en raison des absences d'employés pour des motifs liés soit à la confirmation de cas de coronavirus, au retrait préventif d'autres employés, à la cessation du transport interrégional ou encore, à la fermeture des écoles. Olymel a depuis le début de la pandémie appliqué des mesures sanitaires importantes visant à prévenir la propagation du virus pour mieux protéger la santé de ses travailleurs dans tous ses établissements. Après des ralentissements et interruptions, les usines d'abattage et de découpe de porcs d'Olymel au Québec ont maintenant retrouvé plus de 95 % de leurs capacités d'abattage.

**UNE COOPÉRATION ESSENTIELLE AU PROFIT DES PLUS DÉMUNIS**

En plus de réduire le nombre de porcs en attente, de soulager les éleveurs et d'éviter l'abattage humanitaire, la direction d'Olymel, les employés volontaires et leurs représentants syndicaux ont tenu à rendre cette journée encore plus utile. Cette journée du 30 mai aura donc également pour objectif de lever des fonds contribuant à aider les personnes démunies et les organisations régionales qui leur viennent en aide. Les deux volets philanthropiques de cette journée sont les suivants :

- Un don de 2\$ par porc abattu sera versé à une organisation ou une cause charitable choisie par les employés de chacun des trois établissements jusqu'à concurrence de 5000\$ ;

- En collaboration avec les Cuisines solidaires et La Tablee des chefs, Olymel fournira des denrées alimentaires afin de préparer trois repas pour chaque employé présent lors de cette journée d'abattage supplémentaire ce qui devrait représenter l'équivalent de plus de 2 000 repas qui seront remis à Moisson Mauricie-Centre-du-Québec pour l'usine de Yamachiche, à Moisson Lanaudière, pour l'usine de St-Esprit et à S.O.S. Dépannage-Moisson-Granby pour l'établissement d'Ange-Gardien.

*« Les précautions et les mesures sanitaires en vigueur dans tous nos établissements et leur application rigoureuse permettent aujourd'hui à Olymel d'être en mesure de trouver des solutions au problème des porcs en attente. L'ajout de quarts de travail supplémentaires serait impossible sans la collaboration de nos employés, ainsi que de celle de leurs représentants syndicaux. Je salue donc l'engagement du syndicat CSD présent à notre usine d'Ange-Gardien, en Montérégie, ainsi que des Travailleurs unis de l'alimentation et du commerce, TUAC-Local 1991-P présent dans nos établissements de St-Esprit, dans Lanaudière et de Yamachiche, en Mauricie. Je leur suis reconnaissant non seulement d'accepter d'ajouter à leur tâche des heures de travail après des semaines déjà bien remplies, mais également d'associer cet effort exceptionnel au soutien des Moissons du Québec et aux familles et aux personnes dans le besoin en cette période où l'entraide est aussi essentielle que les activités de la chaîne alimentaire », d'affirmer le président-directeur général d'Olymel, M. Réjean Nadeau.*

#### **À PROPOS D'OLYMEL**

Olymel est au Canada le chef de file dans le secteur de la production, de la transformation et de la distribution des viandes de porc et de volaille. L'entreprise s'est donnée pour mission de nourrir le monde avec passion et avec des produits dont la qualité est irréprochable. Employant plus de 14 000 personnes, l'entreprise possède des établissements de production et de transformation au Québec, en Ontario, en Alberta, au Nouveau-Brunswick et en Saskatchewan. Olymel exporte près du tiers de ses ventes totales. Son chiffre d'affaires annuel est de l'ordre de 4 milliards de dollars. L'entreprise commercialise ses produits principalement sous les marques Olymel, Lafleur, Flamingo, Pinty's et Tour Eiffel.

-30-

**Source :** Olymel s.e.c.  
**Information :** Richard Vigneault  
**Communications corporatives**  
**(514) 497-1385**  
**(450) 771-0400**  
**OU 1-800-463-7568**