



On nourrit le monde

COMMUNIQUÉ SOUS EMBARGO  
SAMEDI 11 AVRIL 2020

**EN ACCORD AVEC LES AUTORITÉS DE SANTÉ PUBLIQUE  
OLYME PROCÉDERA À LA RÉOUVERTURE DE SON USINE DE YAMACHICHE**

**St-Hyacinthe, le samedi 11 avril 2020** — Après avoir mis en place toutes les recommandations de la santé publique du Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de-la-Mauricie-et-du-Centre-du-Québec (CIUSSS-MCQ), la direction d'Olymel annonce que son établissement d'abattage et de découpe de porcs de Yamachiche, en Mauricie, sera à nouveau en opération à partir du mardi 14 avril prochain. Avec l'aide des autorités de santé publique et celles de ses partenaires présents dans cet établissement, dont notamment l'Agence canadienne d'inspection des aliments, la Commission des normes, de l'équité et de la santé et sécurité du travail (CNESST) et le syndicat TUAC-Local 1991-P, Olymel a mis à profit les 14 jours de fermeture depuis le 29 mars pour implanter un nouveau protocole dont l'objectif premier est de protéger la santé de ses travailleurs et de lutter contre la propagation de la COVID-19.

**RAPPEL DES EMPLOYÉS**

Les employés qui étaient en isolement depuis le 29 mars font actuellement l'objet d'un rappel à partir d'une liste approuvée par les autorités de santé publique et doivent ne présenter aucun symptôme apparenté à la COVID-19. Le rappel s'effectue selon les règles de rappel prévues aux conventions collectives. Dès mardi matin, un premier contingent d'employés sera accueilli à l'établissement de Yamachiche par une équipe de personnes formées pour leur prodiguer les consignes et les mesures d'un protocole adapté au travail en abattoir et dans les activités connexes de découpe et d'emballage. Un tri sera également mis en place à l'entrée de l'établissement comprenant notamment l'administration d'un questionnaire. Un expert médical recruté par Olymel, le Dr. Serge Dubuc, spécialiste en médecine du travail et une technicienne en hygiène du travail de la santé publique du CIUSSS-MCQ seront sur place mardi pour superviser cette opération de retour au travail.

**UN PROTOCOLE DE MESURES PRÉVENTIVES EXIGEANT**

Même si toutes les mesures recommandées par la santé publique sont appliquées dans tous les établissements d'Olymel depuis le début de la pandémie, la configuration des lieux de travail dans une usine d'abattage et de découpe exige une adaptation particulière. À titre d'exemple, lorsque la distance de deux mètres ne peut être respectée entre deux postes de travail, sous la recommandation de l'Institut national de santé publique, une mesure de mitigation est instaurée comme l'installation de panneaux séparateurs et le port de visière et de masque, en plus de toutes les autres protections déjà en place. Des activités de surveillance et de dépistage accrues et des affichages permanents visant à sensibiliser et à responsabiliser les personnes seront également déployés. Les mesures d'hygiène et de désinfection seront rigoureusement appliquées.

Par ailleurs, le transport d'employés venant de l'extérieur de la Mauricie et du Centre-du-Québec et qui doivent utiliser des navettes a fait l'objet d'une attention particulière et d'un suivi étroit avec les agences. Les navettes ne pourront se déplacer qu'en s'assurant de respecter une distance de deux mètres entre les passagers. Le suivi des travailleurs d'agences et le respect des consignes préconisées par les autorités de santé publique, seront également exigés.

Olymel maintient également en vigueur jusqu'à nouvel ordre le programme de prime annoncé le 23 mars dernier pour tous ses employés rémunérés sur une base horaire. Ce programme sera également étendu pour s'appliquer au temps supplémentaire.

## CAPACITÉ DE PRODUCTION

La capacité de production de l'usine sera adaptée au nombre d'employés disponibles pour effectuer les différentes tâches et cela pourra avoir un impact sur le type de produits, ainsi que sur la capacité d'abattage. Olymel travaille étroitement avec les partenaires de la filière porcine pour assurer l'écoulement des porcs le plus normalement possible et éviter les solutions de dernier recours comme l'abattage humanitaire ou l'euthanasie à la ferme. Avant la pandémie, la capacité hebdomadaire d'abattage de l'usine de Yamachiche se situait à 28 000 porcs. L'entreprise souhaite pouvoir retrouver cette capacité graduellement selon l'évolution de la situation et avec comme priorité de veiller à la santé des travailleurs.

*« Au nom de l'ensemble de la direction d'Olymel, je tiens à remercier tous les employés de l'usine de Yamachiche, qui dans les circonstances difficiles que l'on connaît, ont depuis le 29 mars suivi les consignes de confinement et ont accepté de reprendre le travail à partir du 14 avril. Aux employés de l'établissement de Yamachiche et à ceux des 7 autres établissements d'Olymel qui ont reçu un diagnostic de COVID-19, nous leurs souhaitons de se rétablir pleinement. Je salue l'ensemble de nos employés qui nous aident à répondre à l'appel des autorités en accomplissant une activité essentielle visant à alimenter les millions de personnes confinées. Enfin, je remercie tous nos partenaires, clients et fournisseurs, élus et décideurs gouvernementaux qui collaborent avec nous dans la traversée de cette difficile et éprouvante période pour tous »,* 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.

-30-

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