



On nourrit le monde

COMMUNIQUÉ

## **OLYME SE DOTE D'UN LABORATOIRE CENTRAL DE MICROBIOLOGIE**

**Saint-Hyacinthe, le jeudi 2 juin 2022** — C'est après un long processus de développement qu'Olymel franchit une étape importante dans l'amélioration du contrôle de la qualité en se dotant de son propre laboratoire central de microbiologie. Les activités de cette nouvelle entité vont être concentrées dans les infrastructures déjà existantes à son usine d'Ange-Gardien, en Montérégie, dans lesquelles des investissements ont été réalisés. Les installations d'Ange-Gardien ont en effet été automatisées et ont fait l'objet d'un rehaussement des équipements vers des technologies PCR ce qui rendra les méthodes d'analyse encore plus efficaces et augmentera la traçabilité de l'information. Ce laboratoire détient un permis de l'Agence de Santé publique du Canada.

Une équipe de cinq professionnels œuvrera en permanence au sein de ce nouveau laboratoire central de microbiologie placé sous la supervision de Delphine Sène, directrice de la salubrité des aliments chez Olymel. Les analyses de ce nouveau laboratoire vont porter sur la détection des principaux pathogènes comme la listeria et la salmonelle, ainsi que sur la validation des durées de vie (date de préemption) des produits. Déjà priorisé dans ses opérations, l'engagement de l'entreprise envers la salubrité, l'innocuité et la qualité de ses produits se voit ainsi renforcé par cette nouvelle initiative.

*« En rapatriant à l'interne des analyses et des tests autrefois confiés en sous-traitance, Olymel se donne ainsi les moyens de développer sa propre expertise, de raccourcir les délais et également de réduire de manière significative les coûts associés aux analyses de laboratoire pour l'ensemble de l'entreprise. Dans ce nouveau volet des activités désormais effectuées à l'interne, ce laboratoire aura la capacité de réaliser plus de 100 000 tests par année. Notre entreprise jouira ainsi d'une plus grande autonomie dans la validation de ses processus dans le cadre de la certification Safe Quality Food (SQF) détenue par l'ensemble de nos établissements et sa gestion de l'assurance qualité sera encore plus efficace », d'affirmer Sylvain Fournaise, vice-président, Sécurité alimentaire, Services techniques, Recherche & Développement.*

Précisons que les demandes d'analyses et de tests requis par un organisme réglementaire comme l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ou encore par des clients d'Olymel seront toujours confiés à des laboratoires indépendants.

### **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, en Saskatchewan et au Nouveau-Brunswick. Olymel exporte près du tiers de ses ventes totales. Son chiffre d'affaires annuel est de l'ordre de 4,5 milliards de dollars. L'entreprise commercialise ses produits principalement sous les marques Olymel, Lafleur, Flamingo, La Fernandière, Pinty's, Tour Eiffel et F. Ménard.

**-30-**

### **Photos disponibles sur demande**

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