



ALIMENTS MAPLE LEAF AU QUÉBEC SOMMAIRE DES OPÉRATIONS

Données essentielles au 31 décembre 2006

Nombre d'installations :	17
Nombre d'employé(e)s :	Approx. 2 115
Retombées économiques directes : (ventes + salaires + impôts)	923 millions de dollars
Retombées économiques indirectes (multiplicateur de 1,67) :	1,5 milliard de dollars
Dépenses d'immobilisations :	13,4 millions de dollars
Activités clés :	Transformation des aliments Fonte et biodiésel Boulangerie fraîche et surgelée

ALIMENTS MAPLE LEAF SOMMAIRE DES ACTIVITÉS AU QUÉBEC

GROUPE DES PRODUITS DE LA VIANDE

Aliments de consommation Maple Leaf

Soutenu par ses marques vedette, *Maple Leaf* et *Schneiders*, de même qu'une famille de marques régionales fortes, Les Aliments de consommation Maple Leaf est le plus grand producteur canadien de viandes fraîches et à conditionnement supplémentaire ainsi que de repas de qualité supérieure. Sa filiale des Viandes fraîches produit du porc, du poulet et de la dinde à valeur ajoutée frais et surgelés de qualité supérieure.

(Laval) Gestionnaire d'usine : Eric Bernard – Tél. : 450-967-1130, poste 232. (Saint-Anselme) Gestionnaire d'usine : Marie-Claude Lamontagne – Tél. : 418-885-4474, poste 3409

Nombre d'employé(e)s : 265

Activités : La Compagnie exploite deux usines et deux bureaux de vente dans la province. Les installations de Laval produisent des viandes séchées et de salaison fines dont les jambons prosciutto et salamis Parma de même que les *Rôtis entièrement cuits Maple Leaf^{MC}*, une gamme de plats principaux de qualité prêts à servir en seulement 10 minutes. Elles manufacturent de 50 000 à près de 100 000 kg de viandes transformées par semaine. L'usine de Saint-Anselme fabrique une gamme complète de produits de boulangerie dont des pâtés à la viande, des quiches, des tourtières, des pâtés chinois, des pommes de terre dauphinoise et autres spécialités. On manufacture près de 125 000 kg de produits par semaine dans ces installations.

Marchés : Canada et États-Unis

**Possibilités d'expansion /
Obstacles à la croissance :** En octobre 2006, Maple Leaf a annoncé une stratégie complète de réorganisation de son entreprise du secteur des protéines pour concentrer sa croissance sur les marchés des viandes fraîches et à conditionnement supplémentaire à valeur ajoutée ainsi que le marché des repas. La Compagnie a amorcé le processus d'alignement de sa chaîne de valeur des protéines pour soutenir cette nouvelle stratégie.

Le marché des *Rôtis entièrement cuits Maple Leaf^{MC}* est en croissance rapide et l'augmentation de la production pourrait nécessiter des investissements additionnels dans les prochaines années.

Les installations de boulangerie fonctionnent à l'heure actuelle presque à pleine capacité. Étendre la troisième chaîne pour en faire une chaîne de pâtisserie entièrement cuite représente la

ALIMENTS MAPLE LEAF SOMMAIRE DES ACTIVITÉS AU QUÉBEC

possibilité la plus importante. Une telle initiative augmenterait la capacité et la flexibilité de la production. Elle nécessiterait des investissements en immobilisations substantiels.

GRUPE AGROALIMENTAIRE

Rothsay

Rothsay est le plus important recycleur canadien de sous-produits animaux en produits à valeur ajoutée comme les aliments pour animaux, les suppléments en acides aminés, le suif comestible, le saindoux et le shortening, le biodiésel ainsi que d'autres produits à usage industriel. Rothsay offre un service essentiel à ses clients de même qu'à d'autres secteurs de Maple Leaf en gérant de manière responsable les sous-produits comestibles et non-comestibles et en leur redonnant de la valeur.

(Ville Sainte-Catherine) Gestionnaire, Région de Québec :
Guy Lussier – Tél. : 450-632-3250

Nombre d'employé(e)s: 80

Activités :

Rothsay Rendering offre un service environnemental vital. L'entreprise recycle des sous-produits animaux en une vaste gamme de produits commerciaux. Parmi ses opérations, on compte des stations de transfert de produits divers, le traitement des graisses et la production de saindoux, suif et shortening comestibles. La Compagnie manufacture aussi du biodiésel dans ses installations de Montréal qui sont les premières uniquement destinées à la production de ce carburant de rechange. Le biodiésel est un carburant à combustion propre, biodégradable et renouvelable fait de divers sous-produits comme les huiles végétales, les graisses animales et les huiles de cuisson recyclées.

Marchés :

Produits de la fonte vendus au pays. Rothsay manufacture du biodiésel pour le marché de l'Amérique du Nord et de l'Europe. Les produits comestibles sont vendus aux services alimentaires et à l'industrie du Canada.

Possibilités d'expansion / Obstacles à la croissance :

Rothsay a augmenté sa production de biodiésel dans ses installations du Québec, la faisant passer de 4 millions de litres à 35 millions de litres annuellement et cela, grâce à la mise en service de nouvelles installations en 2006. L'appui aux biocarburants continue d'augmenter dans un grand nombre de secteurs de la société canadienne, y compris au sein du gouvernement fédéral et des gouvernements provinciaux. Récemment, le gouvernement fédéral a présenté un projet de loi imposant 5 % de contenu renouvelable en ce qui concerne

ALIMENTS MAPLE LEAF SOMMAIRE DES ACTIVITÉS AU QUÉBEC

les carburants canadiens d'ici 2010. Ceci inclut 2 % provenant du biodiésel au plus tard en 2012. Ces mesures contribueront à garantir la demande en biodiésel au Canada et favoriseront le secteur manufacturier local.

GROUPE DES PRODUITS DE BOULANGERIE

(Propriétaire à 88,0 % de la Compagnie Pain Canada, Limitée)

Boulangerie fraîche

Producteur et distributeur de produits de boulangerie frais dominant le marché canadien. La Compagnie produit notamment des pains, pains mollets, bagels et pains artisanaux sous des marques telles *Dempster's*^{MD}, *POM*^{MD}, *Ben's*^{MD}, *Smart*^{MD}, *Bon Matin* et *Healthy Way*. Les produits de marque *Dempster's*^{MD} faits de céréales entières plus nutritives sont en tête sur le marché national. La Compagnie manufacture également une gamme de pâtes fraîches et farcies de même que des sauces sous la marque *Olivieri*^{MD} qu'elle distribue dans toute l'Amérique du Nord.

(Amos, Beauport, Cap-de-la-Madeleine, Laval, Lévis, Montréal, Québec, Saint Côme-de-Linière et Shawinigan)
Vice président et directeur général - Québec : Jean Luc Breton – Tél. : 450-629-9000

Nombre d'employé(e)s : 1 700

Activités : Boulangerie fraîche exploite huit boulangeries, cinq centres de distribution et un bureau régional à Laval. Au total, ses installations au Québec manufacturent presque 4,5 millions de pains par semaine. La Compagnie a récemment acquis la Pâtisserie Chevalier, le deuxième manufacturier de sucreries en importance au Québec. Elle est dotée d'installations modernes à Shawinigan, au Québec qui emploient approximativement 100 personnes. La Compagnie manufacture des petits gâteaux de marque *Chevalier*.

Marchés : Amérique du Nord

Possibilités d'expansion / Obstacles à la croissance : Boulangerie fraîche domine le marché au Québec et les possibilités d'expansion résident principalement dans les exportations aux États-Unis et dans les marchés où existe une demande croissante de pains spéciaux, ethniques ou autres produits nouveaux. Parmi les obstacles à la croissance, on compte la difficulté d'accéder à un réseau de distribution efficace et concurrentiel ainsi que les coûts associés au développement et au soutien de nouveaux produits.

ALIMENTS MAPLE LEAF SOMMAIRE DES ACTIVITÉS AU QUÉBEC

Boulangerie surgelée

Producteur et distributeur dominant le marché nord-américain des pains, pains mollets, bagels et pains artisanaux surgelés non-cuits, partiellement cuits ou cuits destinés à la vente au détail ou aux services alimentaires. Parmi ses marques, on compte *Grace Baking*, *Maison cousin*, *California Goldminer* et la gamme de produits nutritifs de qualité supérieure *Wholesome Harvest*.

(Laval, Québec) Richard Fugère, Directeur de l'exploitation - Est – Tél. : 450-669-6337

Nombre d'employé(e)s :

72

Activités :

La Compagnie exploite une manufacture de boulangerie congelée au Québec, produisant presque 400 000 unités de pain par semaine.

Marchés :

Amérique du Nord

Possibilités d'expansion / Obstacles à la croissance :

Il existe toujours des ouvertures dans des marchés locaux des États-Unis dont le potentiel de croissance est élevé. Pour soutenir toute croissance, il nous faudrait ajouter des chaînes de production dans nos installations actuelles. Nos terrains sont capables d'absorber une expansion. Les obstacles à la croissance sont les coûts de transport et la valeur du dollar canadien.