

Olymel construit une usine intégrée à la fine pointe de la technologie à Trois-Rivières

Boucherville, le 10 juin 2025 – Olymel, chef de file canadien dans la production, la transformation et la commercialisation des viandes de porc et de volaille, annonce la construction d'un agrandissement important à son usine La Fernandière à Trois-Rivières, un investissement majeur de 142 millions de dollars qui permettra à Olymel de mieux servir ses clients au Canada et à l'international. Les travaux commenceront dans les prochains jours et le début des opérations est prévu au printemps 2026.

Les objectifs derrière ce projet

Olymel poursuit plusieurs objectifs avec ce projet et d'importants gains sont attendus dès la première année d'opération. Cette usine, qui produit à l'heure actuelle essentiellement des saucisses, élargira sa gamme pour inclure un éventail plus diversifié de produits de porc et de volaille. Elle sera par ailleurs convertie en un établissement intégré qui permettra sur place une transformation complète des produits jusqu'à l'emballage, réduisant ainsi les déplacements de matières premières, améliorant la coordination des processus et renforçant la productivité de l'entreprise. Enfin, cette nouvelle usine permettra d'augmenter considérablement les capacités de production d'Olymel, qui a l'ambition de renforcer la place de ses produits d'un bout à l'autre du Canada.

« Nous sommes très fiers d'annoncer la construction de cette extension importante de notre usine à Trois-Rivières, qui représente une avancée majeure pour Olymel. Cette usine de pointe nous offrira de nouvelles possibilités d'expansion et améliorera de façon significative notre efficacité, un élément central à la performance de notre entreprise. Ce projet s'inscrit parfaitement dans notre stratégie de miser sur la création de produits à valeur ajoutée, en s'appuyant sur une viande de qualité supérieure, produite par les agriculteurs de chez nous. », a déclaré Yanick Gervais, PDG d'Olymel.

Un fleuron technologique de l'industrie agroalimentaire québécoise

L'innovation sera placée au cœur du projet avec l'implantation de systèmes optimisés par l'intelligence artificielle. La connectivité de l'ensemble des équipements et composantes permettra ainsi une gestion maximisée des opérations. Ces technologies, innovantes pour le secteur agroalimentaire canadien, comprennent entre autres un système de batteries industrielles unique, une ligne de cuisson en continu, des activités complètement automatisées (tranchage, emballage, mise en caisse et palettisation), et des véhicules autonomes.



On nourrit le monde

La modernisation des opérations permettra une production plus uniforme, ce qui répondra aux besoins de nos clients d'ici et d'ailleurs. Grâce à des équipements de pointe, l'usine bénéficiera du dernier cri technologique en matière d'emballage, lui offrant une flexibilité accrue favorisant l'utilisation de solutions écoresponsables. En alliant ces technologies à l'expertise de notre main-d'œuvre, nous maximiserons notre efficacité opérationnelle tout en valorisant le savoir-faire de nos équipes.

Enfin, cette usine servira de terrain d'essai pour de nouvelles solutions d'intelligence artificielle qu'Olymel pourra déployer ailleurs dans son réseau, dans le but d'accroître sa productivité et d'optimiser ses opérations.

Un projet responsable qui s'inscrit dans une démarche de développement durable globale

Au niveau de la santé et de la sécurité au travail, les nouveaux équipements ergonomiques diminueront les tâches exigeantes physiquement pour les employés, permettant d'améliorer le confort sur les différents postes d'opération et de concentrer la main-d'œuvre sur les tâches exigeant davantage de précision.

Tout a été pensé dans le projet pour optimiser la consommation énergétique : récupération de la chaleur, cuisson à l'eau permettant de réduire à zéro les émissions de GES liés à cette étape, échangeur thermique pour récupérer la chaleur des eaux usées, entre autres. Le stockage électrique grâce aux batteries industrielles et l'entreposage de cette énergie qui se fera sur le site permettra ainsi de mieux gérer les demandes d'appel de puissance lors des pointes de consommation du réseau.

Les systèmes de cuisson des jambons permettront quant à eux une gestion de l'eau en circuit fermé, beaucoup plus économe en énergie et en eau. De plus, une usine de traitement des eaux primaires et secondaires sera construite sur place, avec un bassin de rétention conséquent, destiné à gérer les ruissèlements pluviaux.

Enfin, des gains environnementaux seront obtenus grâce à la réduction des émissions de gaz à effet de serre provenant du transport et à la meilleure gestion du gaz naturel, des réfrigérants, de l'électricité et des matières résiduelles.

Un projet qui contribuera hautement au dynamisme régional de la Mauricie

Localement, l'usine engendrera de nouvelles opportunités économiques grâce notamment à la création d'environ 50 emplois, qui portera à 400 le nombre total d'employés, en plus de nombreux emplois indirects.

Dans une volonté de contribuer significativement au dynamisme économique local, la grande majorité des matériaux de construction choisis seront fabriqués au Québec.

L'entrepreneur retenu pour le chantier, Construction Bertrand Dionne, est drummondvillois, et le secteur de la palettisation et de la mise en caisse sera conçu par Premier Tech, une entreprise de Rivière-du-Loup.



On nourrit le monde

Parallèlement à ce projet, dans l'optique d'optimiser ses activités et pour capter l'ensemble des gains de cette nouvelle usine, Olymel fermera définitivement son établissement d'Anjou (140 employés) et son établissement de Cap-de-la-Madeleine (150 employés) au printemps 2026. L'entièreté du personnel se verra offrir une relocalisation dans les usines d'Olymel voisines, notamment celle qui sera nouvellement construite et se situe à une douzaine de kilomètres de l'usine du Cap-de-la-Madeleine.

- 30 -

À propos d'Olymel

Olymel est le chef de file canadien 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. L'entreprise possède des établissements de production et de transformation au Québec, en Ontario, en Alberta, en Saskatchewan et au Nouveau-Brunswick et emploie plus de 12 000 personnes. 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, Pinty's, La Fernandière, Lafleur et Flamingo.

Contact médias :

Audrey Giboulet

Directrice des communications corporatives

audreygiboulet@olymel.com

514-754-9509