

PREMIER PÔLE
D'INNOVATION
AGROALIMENTAIRE
AU QUÉBEC



20 Cité de l'innovation
agroalimentaire
ANS

CAHIER SPÉCIAL | JUIN 2023

Le Courrier
de Saint-Hyacinthe

JEUDI 8 JUIN 2023



SADC

Société
d'aide au développement
de la collectivité

SAINT-HYACINTHE
ACTON

FINANCEMENT

ACCOMPAGNEMENT

DÉVELOPPEMENT LOCAL

PRÊTS À FAIRE ÉQUIPE AVEC DES GENS ENGAGÉS DANS LA RÉUSSITE DE VOTRE ENTREPRISE

SADC Saint-Hyacinthe | Acton
400, rue Bonin
Acton Vale (Québec), J0H 1A0

Tél. : 450 546-3239
info@sadcsthyacintheacton.ca
www.sadcsthyacintheacton.ca

Canada

Développement économique Canada pour les régions
du Québec appuie financièrement la SADC



La rue José-Maria-Rosell a accueilli, depuis 2006, les principaux nouveaux développements de la Cité de la biotechnologie agroalimentaire et vétérinaire de Saint-Hyacinthe. *Crédit : La Rivest – Créatrice d'image*

20

ANS

La Cité de l'innovation agroalimentaire de Saint-Hyacinthe **20 ANS À SUPPORTER L'AVANCEMENT DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE**

Cela ne fait de doute pour personne, Saint-Hyacinthe est l'épicentre de l'activité agroalimentaire au Québec. Forte de son positionnement au cœur de la vallée du Saint-Laurent et de ses riches terres arables, la région maskoutaine est, depuis des lustres, la principale zone de production végétale et animale de la province.

Il n'est donc pas étonnant qu'au fil des ans, les acteurs socioéconomiques de la région aient choisi de miser sur cette richesse agricole pour développer, localement, un écosystème d'appui à l'innovation des entreprises de la filière considéré comme l'un des plus importants au pays et dont la renommée s'étend bien au-delà de nos frontières.

L'une des pièces maîtresses de cet écosystème est la Cité de la biotechnologie agroalimentaire et vétérinaire, fondée officiellement en 2003 à l'initiative du député à l'Assemblée nationale de l'époque, Léandre Dion, et opérationnalisée par le CLD Les Maskoutains (aujourd'hui Saint-Hyacinthe Technopole) et la Ville de Saint-Hyacinthe.

Ce parc technologique, qui s'étend sur plus de 18 millions de pieds carrés dans les limites urbaines de Saint-Hyacinthe, a connu un succès qui ne se dément pas en matière de retombées économiques. Il a permis l'ins-

tallation d'une quarantaine de nouvelles entreprises hautement innovantes et plus de 1,2 milliard de dollars en investissements publics et privés.

Plus encore, les activités de R et D et de transfert technologique réalisées par les nombreuses entreprises et institutions de la Cité ont eu un impact considérable sur la renommée et la croissance de l'industrie agroalimentaire québécoise.

Alors qu'il célèbre les 20 ans de sa fondation, le parc technologique maskoutain amorce une importante phase de développement qui pourrait s'amplifier avec sa désignation éventuelle, par le gouvernement du Québec, comme Zone d'innovation. Il s'offre également une nouvelle image alors qu'il est rebaptisé, dans ce contexte, **LA CITÉ DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE.**

Toujours pour souligner cet anniversaire, Saint-Hyacinthe Technopole et *Le Courrier* ont souhaité, à travers ce cahier spécial, dresser une vue d'ensemble des principales institutions qui animent ce parc technologique de même que les principales activités d'innovation qui s'y déroulent. Celles-ci ont fait de Saint-Hyacinthe le premier pôle d'innovation agroalimentaire au Québec et une grande Technopole de renommée mondiale.

Bonne lecture!

SOMMAIRE

Un siècle d'innovation agroalimentaire	4
Un écosystème d'innovation de renommée mondiale	7
Regard sur l'innovation dans la Cité	10 à 27
Vers une zone d'innovation agroalimentaire	28



Rédaction : Saint-Hyacinthe Technopole

Photos : Donovan St-Hilaire, Robert Gosselin, PPM Photo, Patrick Roger, Patrick Deslandes, La Rivest – Créatrice d'image, Centre d'histoire de Saint-Hyacinthe et François Larivière

Production : Le Courrier de Saint-Hyacinthe

SAINT-HYACINTHE TECHNOPOLE
1000, rue Dessaulles,
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W1
Tél. : 450-774-9000
www.st-hyacinthetechnopole.com

Félicitations pour 20 ans de développement et d'innovations!



ANDRÉ LAMONTAGNE

DÉPUTÉE DE JOHNSON
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES
ET DE L'ALIMENTATION
MINISTRE RESPONSABLE DU CENTRE-DU-QUÉBEC

☎ 450 546-3251



CHANTAL SOUCY

DÉPUTÉE DE SAINT-HYACINTHE
VICE-PRÉSIDENTE DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE

☎ 450 773-0550

Saint-Hyacinthe

UN SIÈCLE D'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

La région maskoutaine a une tradition plus que centenaire en matière de production, de transformation et de formation liées au monde agroalimentaire. Déjà au début du 19^e siècle, la région maskoutaine était reconnue comme l'une des plus importantes zones de production de commerce et d'échanges de produits alimentaires du Québec.

Grâce à ce statut, Saint-Hyacinthe est choisie en 1882 pour accueillir le siège de la **Société d'industrie laitière du Québec**, dont les activités sont vouées à l'amélioration de la qualité des produits d'origine laitière. Cela mènera à l'ouverture, 10 ans plus tard, de l'**École de laiterie de Saint-Hyacinthe** qui formera plusieurs générations de fabricants de beurre et de fromage de la province, jusqu'en 1962, avant de devenir l'actuel Institut de technologie agroalimentaire du Québec.

En 1947, le gouvernement du Québec décide d'établir, sur le même site, l'**École de médecine vétérinaire**, devenue la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal en 1968.

Ces institutions seront à la base de l'écosystème d'innovation maskoutain et c'est autour de celles-ci que se sont agglomérées les principales institutions que l'on connaît aujourd'hui.



L'École de laiterie de Saint-Hyacinthe a formé plusieurs générations de fabricants de beurre et de fromage du Québec entre 1892 et 1962. Crédit : Centre d'histoire de Saint-Hyacinthe

LA RECONVERSION ÉCONOMIQUE

Dans la seconde moitié du 20^e siècle, l'économie maskoutaine est dominée par l'industrie textile. Plus des deux tiers des emplois y sont alors associés. La région connaît donc des moments difficiles avec la crise qui touche ce secteur au début des années 1970. Les décideurs locaux se voient alors forcés de déployer des efforts de reconversion économique qu'ils décident d'axer sur le secteur agroalimentaire, l'idée étant bien entendu de mettre en valeur ses atouts historiques en production agricole.

Des efforts sont consacrés au développement d'un parc industriel où pourraient s'implanter, sous forme de grappe technologique, des entreprises de transformation alimentaire et d'appui à la filière agroalimentaire. Un pari, relevé avec succès avec l'installation d'une vingtaine de nouvelles sociétés en moins de cinq ans.

Cela vaut à Saint-Hyacinthe le titre de **Capitale agroalimentaire du Québec** en 1983. En 1987, le gouvernement du Canada inaugure à Saint-Hyacinthe le **Centre de recherche et de développement sur les aliments**, la plus importante unité de recherche en transformation alimentaire au pays. Sa mise en place avait nécessité des investissements d'au-delà de 40 millions de dollars.

L'OPÉRATION TECHNOPOLE

Le pôle technologique ainsi développé a permis à Saint-Hyacinthe de se faire remarquer dans le réseau international des parcs scientifiques liés à la science agroalimentaire. Saisissant cette récente renommée, les décideurs locaux, menés par la Corporation de développement économique et industriel de Saint-Hyacinthe, amorcent au début des années 1990 les démarches visant à faire élever ce jeune écosystème de production et d'innovation au statut de Technopole.

Délivrée à l'époque par l'*International Association of Science Parks* (IASP), cette importante accréditation reconnaît les territoires répondant aux critères de base d'un parc technologique et scientifique et ayant les atouts pour développer la richesse collective et la compétitivité des entreprises par l'innovation. Elle faisait alors l'objet d'une laborieuse démarche d'audit par des experts internationaux.

Au terme d'un long processus, Saint-Hyacinthe devient ainsi, le 9 novembre 1993, la première Technopole canadienne. *Le Courrier de Saint-Hyacinthe* indiquait alors : « Parce qu'elle possède un parc scientifique pleinement développé, totalement opérationnel et doté d'une équipe

permanente de direction, la Ville de Saint-Hyacinthe, par son agroalimentaire, est reçue officiellement au Club international des Technopoles, dans la catégorie A, se situant ainsi au même niveau que les plus importantes technopoles du monde. »

À l'époque, ce club sélect comptait à peine une centaine de Technopoles à travers le monde, dont les plus connues étaient Silicon Valley, Boston, Cambridge, Toulouse et Nagasaki.

LA NAISSANCE DE LA CITÉ DE LA BIOTECHNOLOGIE

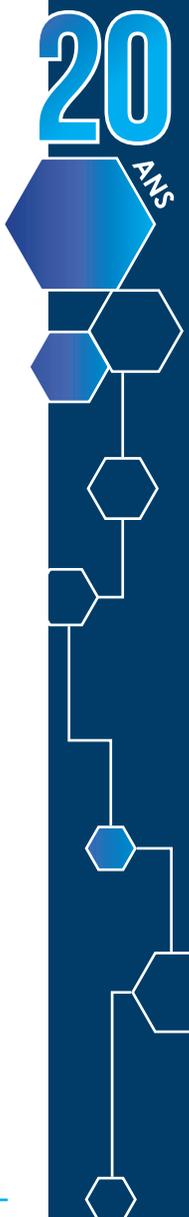
Ce n'est que cinq ans plus tard que naît l'idée de la création d'un parc technologique et scientifique voué à l'innovation du secteur agroalimentaire. Évoqué en 1998 par le député Léandre Dion et promu par le maire Claude Bernier et le directeur général du CLD Les Maskoutains Mario De Tilly, le projet mobilise rapidement tout le « Saint-Hyacinthe agro » et plusieurs acteurs nationaux de la filière.

Ceux-ci souhaitent profiter de l'expertise de recherche de calibre mondial présente à Saint-Hyacinthe à travers ses institutions scientifiques et d'enseignement supérieur pour générer davantage d'applications industrielles et de retombées économiques pour la région et la filière agroalimentaire. Tout cela en créant, dans un territoire délimité, un espace de proximité entre les acteurs de la recherche et de la formation supérieure, les talents et les entreprises du secteur.

Appuyées sur cette vision, l'idéation du projet et la préparation de son plan d'affaires auront nécessité près de cinq années de travaux. Ainsi, la Cité de la biotechnologie agroalimentaire et vétérinaire, désormais la Cité de l'innovation agroalimentaire, est officiellement constituée le 16 janvier 2003. Dès lors, elle se développera à partir d'une banque de terrain cédé à cette fin par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et situé en plein cœur de ses limites.

À la une du *Courrier*, des membres de la Corporation de développement économique et industriel de la région de Saint-Hyacinthe posent fièrement devant la maquette lumineuse du parc industriel voué à l'agroalimentaire. De gauche à droite, le maire Claude Bernier, Jean-Claude Messier, commissaire industriel, Mario De Tilly, directeur général, et Jacques Sylvestre, président. Crédit : P.P.M.





Le premier comité exécutif de la Cité était composé de Claude Bernier, maire de Saint-Hyacinthe (président), Raymond S. Roy, doyen de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal (premier vice-président), André Barnabé, directeur général de l'Alliance Boviteq (deuxième vice-président), Jacques Dupré, président du CLD Les Maskoutains (trésorier) et Serge Cloutier, directeur général du Cégep de Saint-Hyacinthe (secrétaire). Le député Léandre Dion avait été nommé membre honoraire. *Crédit : Donovan St-Hilaire*

De même, depuis sa fondation, la Cité a développé un important parc immobilier servant à accueillir des entreprises émergentes spécialisées dans les secteurs agroalimentaire, vétérinaire et pharmaceutique. Ce sont huit bâtiments qui offrent plus de 350 000 pieds carrés d'espace de production et de recherche à une vingtaine de sociétés innovantes. Développés avec l'appui de la Ville de Saint-Hyacinthe, ces immeubles locatifs représentent un actif de plus de 60 millions de dollars pour

Saint-Hyacinthe Technopole qui en est aujourd'hui propriétaire. Ce complexe fourmille d'activités scientifiques et technologiques alors qu'au-delà de 300 employés hautement qualifiés y exercent leurs activités professionnelles quotidiennement.

Ainsi, en 20 ans, la Cité a vu naître une quarantaine d'entreprises technologiques qui se démarquent par leurs activités de R et D et le caractère innovant de leurs produits ou de leurs procédés de production. Elle a

cumulé plus de 1,2 milliard en investissements, dont plus de la moitié par des entreprises privées.

À ce jour, ce sont quelque 3 000 employés, dont plus de 200 chercheurs de renommée mondiale, qui œuvrent dans ses limites. Ceux-ci ont permis à la Cité de jouer un rôle considérable dans le développement économique de la grande région de Saint-Hyacinthe, mais aussi dans l'avancement et l'innovation de l'industrie agroalimentaire québécoise.


226295

Tient à féliciter la Cité de la Biotechnologie pour ses 20 ans d'innovation et d'accomplissement

Félicitations!



CLIMATISATION



COMMERCIAL



CHAUFFAGE



INDUSTRIEL



VENTILATION



CONTRÔLES

5855, RUE LAMOUREUX, SAINT-HYACINTHE QC J2R 1S3
TÉL. : 450 250-5353

TÉLÉC. : 450 250-5355

www.synairtech.ca

RBQ : 5609-8429-01

20

ANS
D'INNOVATION

**FIER DE REPRÉSENTER
LE PREMIER PÔLE
D'INNOVATION
AGROALIMENTAIRE
AU QUÉBEC!**



**SIMON-PIERRE
SAVARD-TREMBLAY**

DÉPUTÉ | SAINT-HYACINTHE-BAGOT
BLOC QUÉBÉCOIS

simon-pierre.savard-tremblay@parl.gc.ca
450 771-0505 1 800 463-0505

20

ANS



CDMV, chef de file canadien en commercialisation de produits et médicaments dédiés aux pratiques vétérinaires, est la dernière entreprise en liste à s'être installée dans la Cité. Depuis 2021, quelque 200 employés œuvrent dans les installations de ce joueur important de l'écosystème d'innovation et de production en santé animale au Québec et ailleurs au Canada.

Crédit : La Rivest – Créatrice d'image

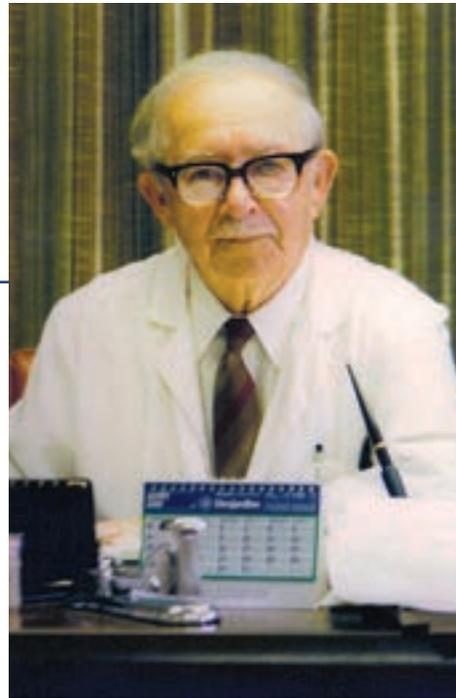
DE GRANDS NOMS DE L'INNOVATION

Au cours de son développement, la Cité a honoré de grands noms de l'histoire agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. L'appellation officielle de certains de ses bâtiments a permis de souligner, notamment, l'apport de trois personnalités qui ont œuvré à Saint-Hyacinthe et qui ont marqué le développement de la science alimentaire et vétérinaire au pays.



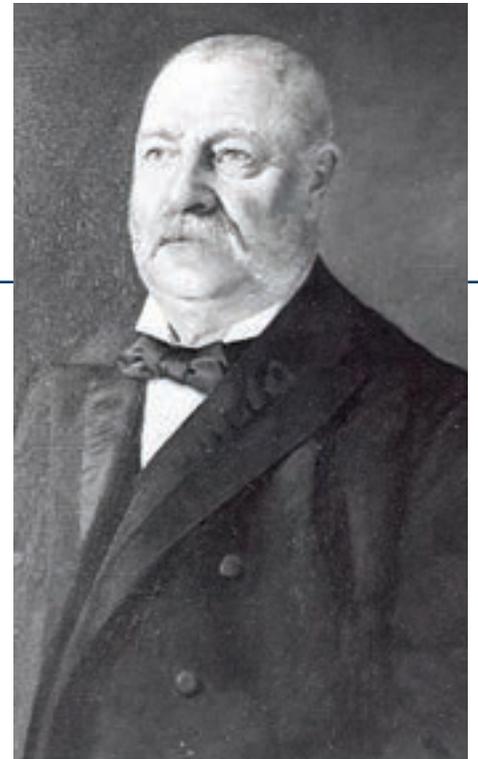
JOSÉ-MARÍA ROSELL

L'avenue, située à proximité de l'intersection du boulevard Casavant Ouest et de l'avenue Beaudry et qui constitue l'une des entrées principales de la Cité, porte le nom du docteur José-María Rosell. Originaire d'Espagne, ce chercheur a œuvré dans différents instituts et universités européens avant de s'installer au Québec où il fondera l'Institut Rosell de bactériologie laitière en 1934. Il s'est établi à Saint-Hyacinthe pendant quelques années pour mener ses recherches sur le beurre et le fromage à l'École de laiterie. Les activités de l'Institut Rosell se poursuivent d'ailleurs aujourd'hui dans la Cité de la biotechnologie par le biais de l'entreprise Biena.



ÉDOUARD BROCHU

Le premier pavillon de la Cité, constitué du complexe situé sur l'avenue Beaudry entre les boulevards Choquette et Casavant Ouest, porte le nom de « Pavillon Édouard-Brochu ». Il s'agit d'une autre personnalité qui a joué un grand rôle dans le domaine de la microbiologie et de la bactériologie agroalimentaire et laitière. Professeur pendant plusieurs années à l'Institut de technologie agricole de Saint-Hyacinthe, il a également été cofondateur de l'Institut Rosell où il a notamment exercé les fonctions de président-directeur général. Le D^r Brochu a été fait Chevalier de l'Ordre national du Québec en 1999.



VICTOR-THÉODULE DAUBIGNY

Le deuxième pavillon, situé à l'angle du boulevard Casavant et de l'avenue José-María-Rosell, porte le nom de « Pavillon Victor-Théodule-Daubigny ». Né en France, le D^r Daubigny a immigré très jeune au Canada où il a réalisé plusieurs travaux sur les questions de l'asepsie, de la microbiologie et de la salubrité. Il a aussi fortement laissé sa marque dans la région en fondant l'École vétérinaire française de Montréal, ancêtre de la Faculté de médecine vétérinaire qui est aussi une institution phare de la Cité.

LE PLUS IMPORTANT ÉCOSYSTÈME D'INNOVATION AGROALIMENTAIRE AU QUÉBEC

Si Saint-Hyacinthe peut s'enorgueillir d'avoir le plus important écosystème d'innovation agroalimentaire au Québec, c'est qu'elle compte sur une concentration exceptionnelle d'institutions, d'experts et d'infrastructures d'appui aux entreprises de la filière. Ceux-ci peuvent supporter les processus d'innovation des industries alimentaires sur pratiquement l'ensemble de leurs activités de R et D et de croissance, qu'il s'agisse de support technologique pour le développement de produits ou de procédés de production, ou encore pour différents éléments de leur stratégie d'affaires.

À la base de ce cycle, les institutions d'enseignement supérieur situées dans la Cité de l'innovation agroalimentaire offrent un important bassin de main-d'œuvre spécialisée aux entreprises qui s'y établissent. Pas moins de 500 étudiants y graduent annuellement de programmes liés à l'agroalimentaire.

Notamment, ses deux grandes institutions d'enseignement collégial, le **Cégep de Saint-Hyacinthe** et l'**Institut de technologie agroalimentaire du Québec**, offrent plusieurs programmes de niveau technique dans le secteur, avec des programmes tels que Technologie des procédés et de la qualité des aliments, Techniques de transformation du lait en produits laitiers, Techniques de diététique, Techniques de santé animale ou encore Techniques de laboratoire et de biotechnologies.

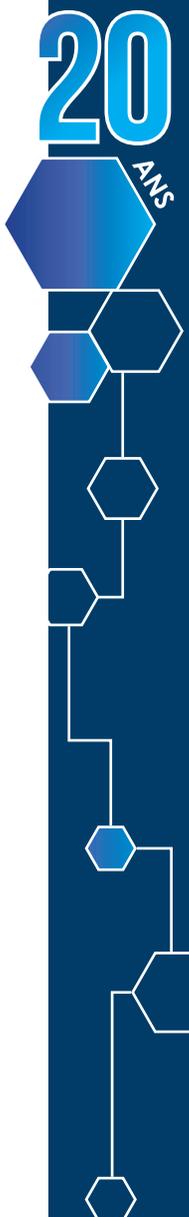
Quant à elle, la **Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal**, seule unité d'enseignement vétérinaire francophone des Amériques, forme aux cycles supérieurs les futurs médecins vétérinaires, mais offre

aussi des programmes liés à la santé publique et à l'innocuité des aliments.

RECHERCHE FONDAMENTALE ET APPLIQUÉE

Avec plus de 200 chercheurs de réputation internationale dans ses limites, la Cité de l'innovation agroalimentaire est riche en activités de recherche fondamentale et appliquée associées aux sciences alimentaires et vétérinaires.

Au cœur du parc technologique, le Quartier des études supérieures regroupe la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec et le Cégep de Saint-Hyacinthe, les trois plus importantes institutions d'enseignement de la province de la filière agroalimentaire. *Credit : La Rivest – Créatrice d'image*



Laboratoire d'analyses accrédité par le MELCCFP, le CCN et l'ACIA*

BIOVET

- ✓ **Analyses d'eau**
potable ou non, répondant aux exigences gouvernementales et autres
- ✓ **Analyses agroalimentaires**
microbiologie, détection de pathogènes, allergènes, mycotoxines, OGM, etc.
- ✓ **Analyses vétérinaires**



* Voir notre portée d'accréditation au www.biovet.ca

1-888-8BIOVET
(824-6838)

20

ANS

Le Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe, la plus importante institution de recherche sur les aliments transformés au Canada. Crédit : La Rivest – Créatrice d'image

Bien sûr, la Faculté de médecine vétérinaire en est le pilier avec sa vingtaine d'unités et chaires de recherche universitaires. Elle est, entre autres, reconnue au plan international dans les domaines de la reproduction animale, des maladies infectieuses et de l'innocuité et la salubrité des aliments.

Plusieurs centres de la Cité se positionnent aussi comme des joueurs nationaux importants de la recherche et du transfert technologique alimentaire. Le **Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe (CRD)** est reconnu comme le plus grand centre de recherche et de développement sur les aliments transformés au Canada. Opéré par Agriculture et Agroalimentaire Canada, il se spécialise dans la conservation, la transformation, la qualité, l'innocuité des aliments et les bio-ingrédients.

Aussi, **Cintech agroalimentaire** offre du soutien professionnel à l'innovation et au transfert technologique de produits agroalimentaires, de la conception à la commercialisation. Elle possède des laboratoires bien équipés et, depuis sa création en 1993, a réalisé plus de 1 800 mandats pour un millier d'entreprises.

Elle opère également le **Centre Humami**, premier centre d'expertise en sensoriel alimentaire au Canada, qui regroupe des experts en analyse descriptive, en recherche consommateurs, en analyses physico-chimiques et en nutrition à l'intention des entreprises de transformation agroalimentaire. De même, elle a mis en place le **Campus V**, premier incubateur et accélérateur de start-ups liées au secteur des protéines végétales.

Également implantés dans la Cité, le **Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole (ACER)**, le **Centre d'expertise fromagère du Québec et Biopterre - Centre de développement des bioproduits**, supportent l'innovation des entreprises de leurs secteurs respectifs.

INFRASTRUCTURES D'ACCUEIL

Les sociétés en phase de démarrage œuvrant en agroalimentaire peuvent loger à l'intérieur d'un des incubateurs industriels que compte Saint-Hyacinthe Technopole. Ceux-ci proposent des frais locatifs compétitifs et permettent à leurs locataires de bénéficier de services et d'avantages fiscaux avantageux. Les entreprises en transformation des aliments peuvent également loger dans les usines pilotes qu'offre le Centre de recherche et de développement sur les aliments. Celles-ci sont multifonctionnelles et donnent accès à un éventail complet d'équipements spécialisés.

Ainsi, l'écosystème d'innovation agroalimentaire de Saint-Hyacinthe concentre plus de 150 institutions de recherche, d'enseignement supérieur, de transfert technologique et d'industries spécialisées dans le secteur de l'agroalimentaire, ce qui en fait non seulement le plus complet au Québec, mais aussi l'un des plus reconnus ailleurs au pays et à l'international.

La région de Saint-Hyacinthe a également sur son territoire quelques-unes des principales industries canadiennes du secteur agroalimentaire : Olymel, Agropur, Barry Callebaut, Saputo, Hershey, General Mills/Yoplait, Fruit d'Or, Aliments BCI, Whyte's, Exceldor, Groupe Nutri, Lassonde, Viandes Lacroix, Jéfo, etc. Crédit : Patrick Deslandes



20

ANS

L'ADN AGROALIMENTAIRE DE SAINT-HYACINTHE

Le parcours vers l'innovation entrepris par Saint-Hyacinthe lui aura permis d'enraciner l'économie du savoir et l'industrie agroalimentaire dans son ADN. Ainsi, l'activité liée à cette filière dans la grande région de Saint-Hyacinthe prend la forme de :

- 1 200 fermes de culture et d'élevage sur les meilleures terres du Québec et 20 % des revenus agricoles de la province
- 8 000 emplois liés aux biotechnologies et à l'agroalimentaire
- 120 entreprises de transformation, de fabrication d'équipements, de distribution et de services spécialisés en agroalimentaire
- La présence sur son territoire des plus importantes entreprises québécoises et internationales du secteur de la transformation agroalimentaire
- La seule faculté universitaire francophone d'enseignement et de recherche vétérinaire des Amériques
- Le plus important centre de recherche et de développement en transformation des aliments au Canada
- 21 unités et chaires de recherche liées au bioalimentaire et au vétérinaire
- 18 organismes de soutien au développement et à l'innovation pour les entreprises bioalimentaires, dont trois centres collégiaux de transfert technologique (CCTT)
- 200 chercheurs permanents de réputation mondiale dont les travaux sont dédiés à la filière
- La plus importante école de niveau technique de transformation alimentaire et de production agroalimentaire au Québec
- Plus de 500 diplômés chaque année seulement dans le secteur agroalimentaire
- Premier parc scientifique en Amérique du Nord voué au secteur des biotechnologies agroalimentaires et vétérinaires
- Un complexe de plus 350 000 pi² d'espaces locatifs pour l'incubation et la post-incubation d'entreprises innovantes
- Une expertise de chef de file en traitement de résidus agroalimentaires avec la plus importante usine de biométhanisation au pays
- Une dizaine de partenariats internationaux avec d'autres pôles technologiques et de recherche œuvrant dans le secteur alimentaire et vétérinaire
- 70 % des investissements manufacturiers annuels moyens liés à la filière

20 ans

**La MRC des Maskoutains tient à féliciter
la Cité de la biotechnologie agroalimentaire,
vétérinaire et agroenvironnementale
pour ses 20 ans!
20 ans de belles réalisations.
20 années à faire rayonner la région.**

Bravo!



 **MRC des Maskoutains**
Un monde à votre mesure

20

ANS

Crédit : La Rivest – Créatrice d'image



La Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal

PILIER DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE QUÉBÉCOISE

Implantée à Saint-Hyacinthe depuis les années 1950, la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal (FMV) a poursuivi sa croissance avec fougue et détermination. Seule unité d'enseignement et de recherche en médecine vétérinaire au Québec, elle représente l'unique faculté de médecine vétérinaire francophone en Amérique. Elle comprend aussi le Centre hospitalier universitaire vétérinaire (CHUV), un complexe médical qui prodigue des soins à près de 25 000 patients annuellement, incluant les animaux de la ferme, ceux de compagnie et les services équins.

Solidement implantée dans la plus importante zone agroalimentaire du Québec, la FMV joue un rôle prépondérant dans la formation, la recherche et la transmission des connaissances dans les domaines des biotechnologies, de l'agroalimentaire et de la santé publique.

Grâce à l'expertise de ses professeurs et de ses chercheurs, elle est à la tête de six groupes de recherche actifs et reconnus mondialement. Ceux-ci abordent de multiples enjeux, tels que la santé et le bien-être animal, la fertilité et la reproduction, les maladies infectieuses, la salubrité alimentaire, l'épidémiologie des zoonoses et la santé publique. En suscitant aussi la collaboration de ministères, d'organismes gouvernementaux et d'entreprises privées, la FMV fait progresser l'écosystème de manière fulgurante.

UNE SEULE SANTÉ

Depuis plus d'une vingtaine d'années, la médecine vétérinaire étudie le concept « Une seule santé », une approche inclusive qui repense les enjeux de santé actuels et futurs en tenant compte de la dynamique humain-animal-environnement.

En tant que titulaire de la Chaire de recherche du Canada en épidémiologie et d'Une seule santé, la FMV se penche sur différents enjeux concernant la santé humaine et animale en vue de contrôler les zoonoses, soit les infections transmises entre les animaux et les humains. Plusieurs projets d'envergure ont ainsi

permis de caractériser et de quantifier les risques d'exposition professionnelle, alimentaire ou environnementale à plusieurs agents zoonotiques responsables, entre autres, de la salmonellose, de la fièvre Q et d'infections parasitaires présentes dans le milieu de la production animale.

INNOVER AVEC L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Grâce au financement octroyé par le ministère de l'Économie et de l'Innovation, la FMV a créé la Plateforme

IA-Agrosanté (PIAAS), en collaboration avec l'Institut de valorisation des données (IVADO). Depuis août 2020, cet outil d'intelligence artificielle accélère l'utilisation des sciences des données en vue d'améliorer la production agroalimentaire et la santé animale au Québec et au Canada.

À maintes reprises, la FMV a démontré son caractère novateur et son ouverture sur le monde, tout en étant profondément enracinée dans son milieu : une richesse inestimable pour la filière agroalimentaire québécoise.

Le Complexe de diagnostic et d'épidémiosurveillance vétérinaire du Québec (CDEVQ) a été inauguré en 2012 dans la Cité de l'innovation agroalimentaire. Il est le fruit d'un partenariat entre la Faculté de médecine vétérinaire et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Dans ses laboratoires à la fine pointe de la technologie, plus de 80 employés unissent leurs efforts en matière d'épidémiosurveillance et de prévention des maladies d'origine animale pour appuyer le travail des médecins vétérinaires et les activités des producteurs agricoles du Québec. *Crédit : La Rivest – Créatrice d'image*



20

ANS



LA FACULTÉ OFFRE BEAUCOUP AUX ENTREPRISES

La Faculté de médecine vétérinaire met ses experts et ses laboratoires au service de la collectivité. Elle offre beaucoup aux entreprises, comme des partenariats pour des projets de recherche ainsi que ses services de diagnostics, reconnus à travers le monde. Composés d'une vingtaine de laboratoires et d'unités qui regroupent une centaine de professionnels, ils rassemblent une expertise unique au Québec pour le diagnostic des maladies animales, de l'épidémiologie, de la salubrité des aliments et de la santé publique, au rythme de 400 000 analyses par année.

Présent dans la région depuis plus de **20 ans**

Gestion Financière
Lanoie inc.

Une équipe pour vous **SERVIR!**

Pour une tranquillité d'esprit, à profit

Gestion Financière Lanoie inc.
est un cabinet indépendant qui offre un service personnalisé.
N'hésitez pas à communiquer avec nous.

Planification successorale

Gestion de la dette

Assurances

Placements

Fiscalité

Planification de la retraite

VOUS CHERCHEZ DES **CONSEILLERS** QUI
CONNAISSENT LE **DOMAINE AGRICOLE?**

450 794-2358 • www.gfinlanoie.com



* L'appellation « conseiller » est utilisée afin de faciliter la compréhension du lecteur. Chaque « conseiller » peut cumuler plus d'une formation et plus d'un permis dont ceux-ci : conseiller en sécurité financière, conseiller en assurances et rentes collectives, représentant en épargne collective auprès d'Investia Services financiers inc.

226292



La santé animale

UN SEGMENT INDISSOCIABLE DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

Pour le Dr Jean-Pierre Lavoie, vice-doyen de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, la santé animale et la médecine vétérinaire sont indissociables de l'innovation agroalimentaire. Qu'il soit question de biotechnologies, de modèles épidémiologiques ou d'alimentation, le bien-être des animaux influence directement la croissance de la filière.

« Nous vivons dans une économie internationale. Ainsi, nous n'avons d'autre choix que d'importer ou d'exporter différents types de production, et ce, dans un marché extrêmement concurrentiel. Pour maintenir sa position, la filière doit être à l'avant-garde, ce qui passe inévitablement par la recherche et le développement », affirme le Dr Jean-Pierre Lavoie.

FAVORISER L'ESSOR DES BIOTECHNOLOGIES

À l'heure actuelle, l'antibiorésistance est sans doute l'un des plus importants enjeux de santé animale. Dans ses laboratoires, l'équipe de la Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV) a implanté un « biofermenteur » qui favorise l'étude du microbiome intestinal – un ensemble de microorganismes essentiels à la santé des animaux. Le groupe de recherche OP+lait, quant à lui, a créé une interface web qui permet de surveiller l'utilisation des antibiotiques dans plus de 4 500 fermes laitières québécoises. Ces innovations permettent notamment d'évaluer le comportement de pathogènes alimentaires et l'effet des antibiotiques en vue de trouver des solutions de remplacement et d'encourager l'émergence de nouvelles approches thérapeutiques.

Par ailleurs, la FMV a activement participé au développement de vaccins distribués à l'échelle mondiale. Cette réussite a été rendue possible grâce au soutien du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Ali-

mentation du Québec (MAPAQ) ainsi qu'à l'appui d'entreprises multinationales de la région.

ÉVALUER LES RISQUES SANITAIRES

De son côté, l'équipe du Centre de recherche en infectiologie porcine et avicole (CRIPA) a collaboré avec un groupe pancanadien composé de vétérinaires, d'universités et d'agences gouvernementales afin d'élaborer un modèle d'évaluation des risques sanitaires pour les couvoirs, les meuneries commerciales d'aliments du bétail, les établissements alimentaires et les importateurs. Ces avancées ont favorisé la mise en œuvre d'un modèle utilisé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour les installations sous autorité fédérale.

BONIFIER L'ALIMENTATION ANIMALE

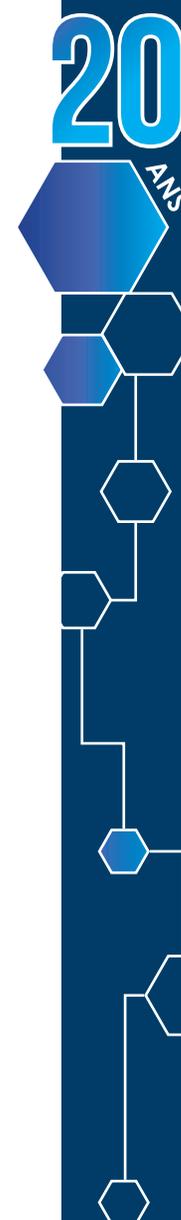
Inhérente à la santé animale, l'alimentation se trouve également au cœur des préoccupations. De concert avec diverses entreprises maskoutaines – telles que Jefo –, les équipes de la FMV se penchent continuellement sur la conception de nouvelles formules bénéfiques pour les animaux de la ferme et ceux de compagnie.

Grâce à sa collaboration avec les meilleurs centres de recherche à travers le monde, la FMV joue un véritable rôle de leader international, tout en faisant rayonner la région de manière incroyable.

Le Dr Jean-Pierre Lavoie, vice-doyen à la recherche à la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et vice-président de la Cité de l'innovation agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. Crédit : Patrick Roger



AU TOP 30 DES MEILLEURES INSTITUTIONS DE RECHERCHE ET D'ENSEIGNEMENT VÉTÉRINAIRES AU MONDE



La Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal figure au classement des 30 meilleures institutions de recherche et d'enseignement vétérinaires au monde de Quacquarelli Symonds (QS), spécialisée dans l'analyse des établissements d'enseignement supérieur à travers le monde.

Dans la dernière version de ce palmarès annuel, l'institution maskoutaine maintient sa 2^e position au Canada et se hisse en 30^e position mondialement. Ce fleuron de l'écosystème d'innovation agroalimentaire de Saint-Hyacinthe a fait un gain de 19 places au cours des cinq dernières années.

Il s'agit d'une excellente nouvelle pour la région maskoutaine qui œuvre, avec ses partenaires de la filière, à la mise en place d'une zone d'innovation en agroalimentaire à partir de son pôle technologique spécialisé dans ce secteur d'activité. La contribution de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et de ses chercheurs de haut calibre permettra à cette zone de faire de l'industrie agroalimentaire québécoise l'une des plus performantes au monde. Notamment, son expertise en matière de biotechnologie agroalimentaire permettra d'améliorer la qualité, la sécurité et la durabilité des produits alimentaires transformés au Québec.





Le sens des valeurs.

Avocats • Notaires • Fiscalistes • Conseillers RH
Agents de marques de commerce

Félicitations à la Cité de la biotechnologie agroalimentaire, vétérinaire et agroenvironnementale de Saint-Hyacinthe pour votre 20^e anniversaire.

groupecj.ca
communications@groupecj.ca
450 773.6326

Siège social maskoutain depuis 1992
1200, rue Daniel-Johnson O., #7000
Saint-Hyacinthe

226167

Félicitations pour vos 20 ans.

On ne poulet pas être plus fiers!



226593

20

ANS



Cintech agroalimentaire

DEVENIR UN GÉNÉRATEUR DE PROGRÈS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Depuis 1986, Cintech agroalimentaire, un centre collégial de transfert technologique affilié au Cégep de Saint-Hyacinthe, offre son expertise et son soutien technologique aux entreprises agroalimentaires qui souhaitent améliorer leur performance.

Ces dernières années, Cintech agroalimentaire connaît une accélération sans précédent marquée par le déploiement de plusieurs initiatives innovantes. Notamment la création du Campus V, la mise en place d'un Centre d'expertise sur les protéines et la mutualisation de la R&D (recherche et développement) avec des entreprises agroalimentaires bien implantées au Québec.

« Auparavant, 80 % des énergies étaient consacrées en recherche et développement. Aujourd'hui, ces mêmes 80 % vont en transfert technologique et en approche client », indique Jean Lacroix, président-directeur général de Cintech agroalimentaire.

« Cintech agroalimentaire se positionne dans une nouvelle posture, celle d'être des accélérateurs de technologies et des bâtisseurs d'écosystèmes. En combinant ces deux missions, nous sommes des générateurs de progrès agroalimentaire », décrit avec enthousiasme Jean Lacroix.

DÉCARBONISER LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

L'un des principaux mandats que s'est fixés Cintech agroalimentaire est de décarboniser la filière agroalimentaire. En d'autres termes, réduire considérablement l'empreinte carbone comme utiliser moins d'emballages plastifiés pour des produits recyclables et compostables. « Notre défi est de réduire cette pollution générée sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement », souligne le dirigeant.



Le président-directeur général de Cintech agroalimentaire, Jean Lacroix, et son équipe ont déployé plusieurs initiatives permettant de bonifier l'offre de service d'appui à l'innovation dans la Cité de l'innovation agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. *Crédit : Patrick Roger*

20

ANS

UNE NOUVELLE FILIALE : LE CENTRE HUMAMI

Installé sur le campus de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), Cintech dispose depuis peu de nouveaux locaux dans la Cité de l'innovation agroalimentaire à Saint-Hyacinthe. L'organisme a installé ses bureaux et laboratoires dans une bâtisse industrielle flambant neuve d'une superficie de 40 000 pieds carrés.

Ce déménagement d'une partie des activités dans un édifice de l'avenue José-Maria-Rosell a permis de mettre sur pied le Centre Humami, une nouvelle filiale qui est le premier centre d'expertise en sensoriel au Canada.

« Au cours des dernières années, plusieurs multinationales basées à l'étranger ont créé des centres d'innovation et de sensoriel. Dans plusieurs pays, la science sensorielle est utilisée et a fait ses preuves dans l'élaboration et la validation d'aliments à succès. La création du Centre Humami devenait pour nous primordiale afin de soutenir l'industrie dans sa croissance », mentionne le PDG de Cintech.

Pour offrir sa panoplie de services, Cintech dispose d'une équipe de professionnels en pleine croissance. « Il y a deux ans, nous étions 22 employés. Aujourd'hui, notre équipe compte plus de 80 salariés », précise fièrement Jean Lacroix.

Grâce à son équipe multidisciplinaire, Cintech agroalimentaire a soutenu au fil des années de nombreuses entreprises incluant des multinationales œuvrant dans le secteur alimentaire.



Cintech agroalimentaire a annoncé, en janvier dernier, l'installation de ses activités de R et D et d'appui aux entreprises dans le pavillon José-Maria-Rosell, au cœur de la Cité de l'innovation agroalimentaire.

Crédit : Patrick Roger

Animés par la passion, supportés par la science



Votre marque de confiance Shur-Gain



Des produits à l'efficacité démontrée



Une équipe forte de son expertise à votre service

trouw nutrition

une entreprise de Nutreco

trouwnutrition.ca

226003

masterlab

Un laboratoire de pointe pour l'industrie agricole et agroalimentaire.

Pour tous vos besoins d'analyses!

masterlabcanada.com

226002

Campus V et le Centre d'expertise sur les protéines végétales

DEUX PROJETS PILOTÉS PAR CINTECH AGROALIMENTAIRE

Pour accompagner efficacement les entreprises agroalimentaires dans l'élaboration de produits innovants, Cintech agroalimentaire s'est associée avec AG-Bio Centre pour créer CAMPUS V et avec l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval pour mettre sur pied le Centre d'expertise sur les protéines végétales.

CAMPUS V (pour végétal) est le premier incubateur et accélérateur d'entreprises en démarrage au Québec qui développent des produits à base de protéines végétales. Pour sa première cohorte cette année, CAMPUS V accompagne dix entreprises. Pour être éligibles, les entreprises intéressées doivent avoir développé un produit innovant à base de protéines végétales et dont l'objectif est d'accroître leur marché.

Depuis 20 ans, AG-Bio Centre appuie la croissance d'entreprises spécialisées en agroalimentaire, en bio-

technologie et en science de l'environnement en offrant un accompagnement entrepreneurial.

Parmi les entreprises qui font partie de la présente cohorte, Finfinoix, une entreprise basée à Saint-Hubert, se spécialise dans la fabrication de tartinade faite à partir de noix de cajou. Les entreprises sélectionnées obtiennent un soutien personnalisé qui comporte, entre autres, un programme de formation complet et un service de développement et de conception pour bonifier le produit.

En plus de bénéficier d'une équipe de professionnels chevronnés de Cintech agroalimentaire et de AG-Bio Centre, les entreprises participant au projet CAMPUS V ont accès à une pluralité d'équipements à la fine pointe de la technologie dédiés aux protéines végétales.

Le Centre d'expertise sur les protéines végétales vise à développer à court terme des partenariats de recherche

avec des entreprises québécoises. Ce centre permettra également de maximiser l'utilisation des infrastructures et des plateformes de recherche disponibles dans l'ensemble des organisations de recherche du Québec.

« La réalisation du plan d'action qui a mené à la mise en place d'un Centre d'expertise sur les protéines végétales était plus que nécessaire, que ce soit par la demande croissante des consommateurs pour des produits à base de protéines végétales ou encore dans un but d'autonomie alimentaire et de réduction des impacts environnementaux », considère Jean Lacroix, président-directeur général de Cintech agroalimentaire.

Partenaire dans ce projet novateur avec Cintech agroalimentaire, l'INAF constitue le plus important regroupement de chercheurs au Canada qui se consacre à la recherche et à l'innovation dans le domaine de l'alimentation et de la santé.



Le Campus V, nouvel incubateur et accélérateur d'entreprises du secteur des protéines végétales, a accueilli, en début d'année, les entreprises de sa première cohorte.
Crédit : Patrick Roger

Le Groupe CTT, centre collégial de transfert technologique affilié au Cégep de Saint-Hyacinthe. *Crédit : La Rivest – Créatrice d'image*

20

ANS

QUATRE CENTRES COLLÉGIAUX DE TRANSFERT TECHNOLOGIQUE DANS LA CITÉ DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

En plus de Cintech agroalimentaire, trois autres centres collégiaux de transfert technologique (CCTT) sont implantés ou exercent des activités dans la Cité de l'innovation agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.

Le Groupe CTT, aussi affilié au Cégep de Saint-Hyacinthe, est spécialisé dans le développement des entreprises textiles, géosynthétiques et paratex-

tiles. Certains de ses projets visent la valorisation de résidus de l'industrie agroalimentaire.

Basé au Cégep de La Pocatière, Biopterre a installé une unité à Saint-Hyacinthe à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec. Ses activités contribuent à la compétitivité des entreprises du domaine des bioressources par la recherche appliquée.

Quant à lui, Agrinova, dont le siège social est situé à Alma, a confirmé un partenariat avec Saint-Hyacinthe Technopole afin d'offrir certains services aux entreprises de l'écosystème d'innovation agroalimentaire maskoutain. Il collaborera, notamment, à la mise en place de groupes d'innovation liés à ses champs d'expertise, à savoir l'agriculture par les productions animales et végétales.

FÉLICITATIONS

à la Cité de la Biotechnologie de Saint-Hyacinthe
pour tous leurs accomplissements

ON CONSTRUIT L'AVENIR!

DEPUIS 1986

L'INCONTOURNABLE DANS LA RÉALISATION DE VOS PROJETS!



- › Commercial
- › Industriel
- › Agroalimentaire
- › Institutionnel
- › Pharmaceutique

3875, avenue Bérard,
Saint-Hyacinthe

450 778-3820

www.arriconstruction.com

20

ANS

Crédit : La Rivest – Créatrice d'image

Institut de technologie agroalimentaire du Québec

LA MODERNISATION DE L'USINE LAITIÈRE DE L'ITAQ PROFITERA À TOUTE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), avec son campus de Saint-Hyacinthe, est un acteur majeur de la Cité de l'innovation agroalimentaire. En plus d'offrir sept programmes de formation technique liés aux activités agricoles, alimentaires, agroenvironnementales, horticoles et équines, cet établissement d'enseignement de niveau collégial - sous la tutelle du ministère de l'Agriculture (MAPAQ) - a entrepris une ambitieuse cure de jouvence à l'une de ses installations industrielles.

« Nous avons quatre usines qui sont spécialisées dans les secteurs de la boulangerie, de la transformation laitière, des produits carnés et de la transformation des végétaux », précise Aisha Issa, directrice générale de l'ITAQ. Celles-ci viennent en support à l'enseignement théorique. Ces centres de production intéressent également les entreprises dans le cadre de la formation continue.

Afin d'assumer pleinement son rôle de vaisseau amiral de la formation bioalimentaire au Québec, l'ITAQ a lancé, depuis quelques mois, un vaste chantier de modernisation de son usine laitière.

Cette mise à niveau majeure, représentant un investissement de l'ordre de 1,5 M\$, servira aux besoins pédagogiques du programme Technologie des procédés et de la qualité des aliments (DEC – TPQA) ainsi qu'à la nouvelle attestation d'études collégiales (AEC) Techniques de transformation du lait en produits laitiers qui a débuté en août 2022.

L'ITAQ est un acteur de premier plan pour la formation continue de la filière laitière. Le campus de Saint-Hyacinthe offre des formations exclusives pour obtenir six permis du MAPAQ : le ramassage de lait, l'exploitation d'une usine laitière, la vérification, les réglages des systèmes de pasteurisation, la robotisation et l'automatisation.

La première phase des travaux de l'usine laitière a permis la modernisation de certains équipements comme le pasteurisateur et l'embouteilleuse. Les enseignants peuvent dorénavant compter sur trois chambres d'affinage. La seconde phase vise à mettre à niveau les équipements destinés à la fabrication de fromages. Une entente a d'ailleurs été scellée avec le Centre d'expertise fromagère du Québec. Des investissements importants sont prévus également pour la mise en place de nouveaux outils analytiques.

« Notre vision pour cette usine est qu'elle devienne la plateforme centrale au Québec pour la formation, la recherche et le transfert de connaissances dans le secteur laitier. À l'ITAQ, l'innovation est un processus continu », souligne avec enthousiasme Aisha Issa.

Le campus de Saint-Hyacinthe regroupe environ 300 étudiants. L'autre campus de l'ITAQ est situé à La Pocatière, dans la région du Bas-Saint-Laurent.



La directrice générale de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec, Aisha Issa.
Crédit : Patrick Roger



Le Pavillon horticoles écoresponsable de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec, porte d'entrée du Jardin Daniel A. Séguin, un parc floral de 4,5 hectares à vocation pédagogique, culturelle et touristique au cœur de la Cité de l'innovation agroalimentaire.

20

ANS

AriVac

spécialisée en
SANTÉ ANIMALE AGROALIMENTAIRE



Nous développons et commercialisons des produits innovateurs pour l'ensemble de la clientèle vétérinaire et médicale

Félicitations!

Nous sommes fiers de notre Cité de la biotechnologie et de ses belles réalisations
Toute l'équipe d'Arivac vous souhaite un bon 20^e anniversaire

2550-A, avenue Vanier, Saint-Hyacinthe
www.arivac.com

226584

Félicitations à la Cité de la biotechnologie, 20 ans d'innovation!



LEADER

Qualité des aliments

LEADER

Santé des sols

LEADER

Contrôle et préservation

Fier acteur de la biotechnologie!

ITAQ INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC

in f @ itaq.ca

226901

20

ANS



Crédit : Patrick Deslandes

Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe

LE PLUS IMPORTANT CENTRE DE RECHERCHE CANADIEN EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Fondé en 1987, le Centre de recherche et de développement (CRD) de Saint-Hyacinthe fait partie du réseau des 20 centres d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). Il est le seul centre d'AAC exclusivement dédié à la recherche en transformation alimentaire.

Une soixantaine d'employés répartis dans des équipes multidisciplinaires, comprenant des chercheurs scientifiques et du personnel de soutien technique, y œuvrent au quotidien. L'expertise de recherche est répartie dans trois domaines d'intérêt stratégiques : les attributs et la physico-chimie des aliments, la transformation des aliments et la chaîne de valeur ainsi que la microbiologie et la salubrité des aliments.

AAC mise sur la science et l'innovation pour s'adapter aux nouvelles réalités, dont les défis d'aujourd'hui et de demain. Dans cette optique, les équipes de Saint-Hyacinthe travaillent sur l'avancement de l'économie circulaire en créant des possibilités à valeur ajoutée comme la gestion ou la transformation des déchets. Ils étudient aussi l'accélération de la transformation numérique du secteur agroalimentaire et le renforcement de la résilience des agroécosystèmes. Leur approche est basée sur le concept « Une seule santé », qui reconnaît que la santé humaine, animale, végétale et environnementale sont inextricablement liées.

De plus, son programme industriel répond aux besoins des entreprises agroalimentaires en matière d'essai et de transformation des aliments à petite échelle. Ses usines pilotes et son unité d'évaluation sensorielle (dégustation) sont mises à la disposition des clients. Ces équipements de pointe leur permettent d'effectuer des activités de recherche et de développement sur leurs propres produits. Le programme permet de stimuler l'innovation dans le domaine de la transformation alimentaire.

Plus de 1 500 entreprises ont eu recours à ce programme depuis son lancement. Il en est résulté plus de 3 000 projets et de nombreux lancements d'opérations commerciales réussies.

Les installations disponibles au CRD permettent aux équipes scientifiques d'y conduire des projets de recherche innovants et de contribuer à la formation de la

relève en sciences agroalimentaires. L'authentification de la pureté du sirop d'érable en collaboration avec l'industrie acéricole est un exemple de réussite scientifique des équipes de recherche du CRD. Il en est de même en

ce qui concerne l'élaboration d'outils de détection rapide en temps réel des agents pathogènes d'origine alimentaire et de l'application de procédés de transformation alimentaire avancés.



Le Centre de recherche et de développement (CRD), implanté en 1987 à Saint-Hyacinthe, fait partie du réseau des centres de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Beaucoup considèrent qu'il fut la bougie d'allumage de la Cité de la biotechnologie et il en demeure toujours l'un des piliers. Il est voué à la recherche et à la mise au point de méthodes de préservation des aliments et de maintien de leur qualité, ainsi qu'à la transformation sûre et efficace des aliments. Il privilégie les liens entre la recherche et l'industrie grâce à son programme industriel. *Crédit : CRD*

Bravo
à la Cité de la
biotechnologie
agroalimentaire!



Célébrons 20 ans d'expertise,
de recherche et d'innovation.

20

ANS



Crédit : La Rivest – Créatrice d'image

Fruit d'Or

UN CENTRE D'EXCELLENCE EN VALORISATION DE PETITS FRUITS DANS LA CITÉ DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

Fondée en 2000, Fruit d'Or est désormais reconnue comme étant le premier producteur de canneberges biologiques au monde et le deuxième plus grand transformateur de bleuets sauvages biologiques. Aujourd'hui, l'entreprise familiale rassemble plus de 45 producteurs solidement établis partout au Québec et comporte une structure d'approvisionnement lui permettant d'assurer une distribution dans plus de 50 pays.

« Nous souhaitons offrir le meilleur des petits fruits pour le monde entier. Ainsi, près de 80 % de nos produits sont exportés à l'extérieur du Canada, dont 40 % hors du continent », affirme Martin Le Moine, président-directeur général.

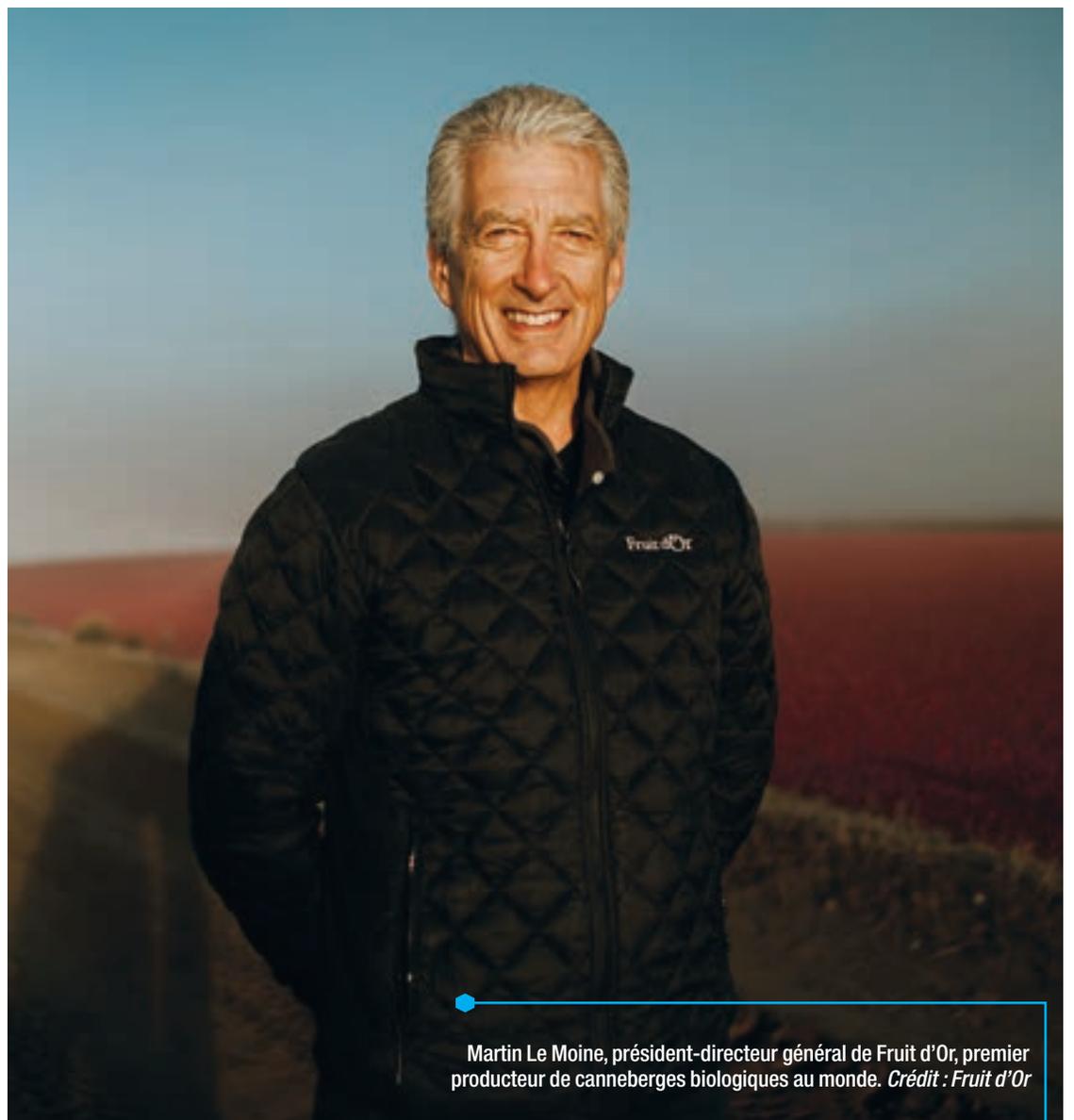
Au fil des ans, Fruit d'Or s'est taillé une place de choix dans l'écosystème agroalimentaire. Elle offre une gamme de produits uniques pour les secteurs de l'alimentation, des nutraceutiques, des cosmétiques et de la vente au détail.

L'entreprise a ainsi connu une croissance soutenue qui a largement contribué au développement de la filière de la canneberge. « Notre proximité avec la production est un élément clé de notre réussite. Les producteurs ont d'excellents rendements et quand on se compare aux autres régions, on réalise qu'il s'agit de l'une des productions les plus écologiques », soutient M. Le Moine.

REPOUSSER LES LIMITES

En 2020, Fruit d'Or a choisi Saint-Hyacinthe pour implanter ses activités de recherche et développement. Elle a donc installé ses équipes de R et D et de marketing au cœur du parc technologique de la Cité de l'innovation agroalimentaire afin d'opérer sur le territoire maskoutain son nouveau Centre d'excellence en valorisation de petits fruits.

Celui-ci regroupe des experts dans les domaines de la vente au détail, des ingrédients et des produits nutra-



Martin Le Moine, président-directeur général de Fruit d'Or, premier producteur de canneberges biologiques au monde. *Crédit : Fruit d'Or*

20

ANS

ceutiques et cosmétiques. Ses activités sont aussi variées que le développement de nouveaux produits, l'élaboration et l'amélioration des procédés de production et la participation à différents projets scientifiques et d'innovation avec les institutions de recherche et d'enseignement. Depuis son installation, au moins une vingtaine de nouveaux emplois ont été créés à Saint-Hyacinthe.

D'ailleurs, l'innovation et le développement durable ont toujours été au cœur des activités de Fruit d'Or. Au moment de sa fondation, les dirigeants ont fait le choix de repenser les procédés de transformation classiques.

Parmi ses plus récentes avancées, l'entreprise compte l'application APP'OR qui permet de suivre différents indicateurs sur les fermes, tels que le taux d'humidité dans le sol, la consommation d'eau et l'utilisation des fertilisants. Les producteurs sont alors en mesure d'améliorer leurs rendements et d'atteindre des résultats supérieurs à la moyenne provinciale.

« Près de 95 % de nos producteurs détiennent la certification Canneberge Enviro Certifiée qui assure le respect de l'environnement et des individus », ajoute M. Le Moine.

Par ailleurs, l'entreprise participe à plusieurs projets de recherche, en collaboration avec de nombreux part-

naires, tels que Cintech agroalimentaire, le Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe (CRD) et l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval (INAF).

« Nous avons accès à un grand bassin de talents à Saint-Hyacinthe. C'est grâce à notre équipe de professionnels que l'on peut faire rayonner Fruit d'Or partout dans le monde », assure le président-directeur général.

L'avenir est plus que prometteur pour cette entreprise de chez nous qui vient tout juste de faire une nouvelle acquisition en sol américain, tout en concrétisant sa présence au Nouveau-Brunswick.



En 2020, Fruit d'Or a installé ses équipes de R et D et son nouveau Centre d'excellence en valorisation de petits fruits dans la Cité de l'innovation agroalimentaire. Crédit : Robert Gosselin



CONSTRUCTION
BUGÈRE INC.

Licence RBQ : 2151-2397-19

4040, Av. Bérard, Saint-Hyacinthe
(Québec) J2S 9G3

Tél. : 450 778-1441

www.bugere.com

**CHEF DE FILE EN CONSTRUCTION
COMMERCIALE, INDUSTRIELLE
ET INSTITUTIONNELLE**

*Félicitations aux acteurs de la Cité
et bonne continuation!*

141840



EVAH Corp

DES PRODUITS EN SANTÉ ANIMALE QUI VISENT LA SANTÉ HUMAINE

EVAH Corp, une entreprise de biotechnologies axée sur le développement de technologies dans le domaine de la santé animale et dont les principales installations sont à Saint-Hyacinthe, est un maillon essentiel de l'industrie agroalimentaire.

« Notre mission est de trouver de meilleures façons de nourrir la planète, de répondre aux besoins des consommateurs qui désirent des protéines sans antibiotiques et d'améliorer la durabilité de l'alimentation en encourageant l'innovation », décrit Michel Fortin, cofondateur d'EVAH et président et chef de la direction de l'entreprise.

Actuellement, EVAH Corp développe quatre technologies canadiennes s'appuyant sur des champs d'expertise différents. « Nous voulons créer des produits biologiques capables de remplacer l'utilisation massive des antibiotiques en santé animale », souligne M. Fortin.

QUATRE TECHNOLOGIES EN DÉVELOPPEMENT

Ces technologies développées par une équipe de chercheurs chevronnés, dont 60 % sont des femmes, ont pour but :

- D'offrir aux producteurs de saumons une méthode efficace pour traiter une infestation parasitaire majeure;
- De créer un vaccin pour protéger les porcs contre une maladie grave;
- D'élaborer un vaccin à large spectre contre la bactérie E. coli qui affecte le secteur de la volaille;
- De créer un additif alimentaire pour le secteur porcin permettant une efficacité similaire à l'utilisation de probiotiques.

Ces technologies sont proposées et vendues aux principaux joueurs en santé animale au niveau mondial.



L'équipe de EVAH Corp et son président-directeur général, Michel Fortin, recevaient récemment le ministre de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie, Pierre Fitzgibbon, afin de discuter de leurs projets technologiques en santé animale. L'entreprise a reçu l'appui du gouvernement du Québec pour développer des vaccins qui pourraient remplacer l'utilisation massive d'antibiotiques pour les productions porcines et aviaires. *Crédit : EVAH Corp*

« Nous développons des technologies aux étapes pré-réglementaire et réglementaire pour les marchés américains et européens », mentionne Michel Fortin. L'industrie mondiale de la santé animale représente 40 milliards de \$ US.

Pour réussir à créer des produits dont l'efficacité est démontrée scientifiquement, puis autorisés au niveau réglementaire, EVAH Corp s'est entourée de solides partenaires financiers.

« Notre objectif est de donner des outils aux producteurs de protéines pour qu'ils soient plus efficaces. Avoir de meilleurs produits pour la santé animale tout en étant sensibilisés à la protection de l'environnement », fait valoir M. Fortin.

LE POULET DE PLUS EN PLUS CONSOMMÉ

Selon cet expert québécois, la protéine de bœuf est en déclin en raison de son coût élevé à produire. Quant au porc, qui est pour le moment la viande la plus populaire

à l'échelle planétaire, elle atteindrait un certain plateau. « D'ici cinq ans, la viande de poulet sera la protéine la plus consommée dans le monde suivie par le poisson, qui est selon moi la protéine du futur », évalue Michel Fortin.

Cette entreprise québécoise a décidé d'installer son principal laboratoire en recherche et développement à Saint-Hyacinthe pour plusieurs raisons.

« Nous sommes au cœur d'un bassin intéressant de diplômés de niveau universitaire (Faculté de médecine vétérinaire) et collégial (Cégep de Saint-Hyacinthe) en sciences animales et agricoles, sans oublier la présence d'un écosystème agroalimentaire », justifie Michel Fortin.

Celui-ci estime que la création d'une ferme expérimentale de niveau 2 serait un atout majeur afin de bonifier et de supporter les entreprises agroalimentaires québécoises, principalement dans le secteur de la santé animale, et que l'écosystème maskoutain d'innovation serait l'endroit tout désigné pour cela.



**SAINT-HYACINTHE
TECHNOPOLE**

**AU SERVICE DE LA
CROISSANCE ET DE
L'INNOVATION DES
ENTREPRISES D'ICI**

LE GUICHET UNIQUE

DE SERVICES AUX ENTREPRISES ET AU DÉVELOPPEMENT
ÉCONOMIQUE DE LA GRANDE RÉGION DE SAINT-HYACINTHE

450 774-9000 | 1 877 505-1246
st-hyacinthetechnopole.com



SAINT-HYACINTHE 
TECHNOPOLE



Saint-Hyacinthe

TOUT CE QU'IL FAUT POUR DEVENIR UN PÔLE D'INNOVATION DE CALIBRE MONDIAL

La région de Saint-Hyacinthe, et plus particulièrement sa Cité de l'innovation agroalimentaire, a-t-elle le potentiel de devenir un grand pôle d'innovation agroalimentaire à l'échelle internationale? C'est la question à laquelle a bien voulu répondre Félix Grenier, fondateur et consultant principal chez Grenier Stratégies et spécialiste sur le sujet.

Pour ce stratège, Saint-Hyacinthe est un véritable écosystème capable de réaliser un développement économique à valeur ajoutée. Selon lui, toutes les variables indissociables de l'innovation sont réunies : un réseau d'entreprises bien établies, un secteur d'activité clairement défini ayant tous les atouts pour augmenter sa productivité et la présence d'institutions de recherche et d'enseignement spécialisées.

« Un écosystème d'innovation est basé sur l'échange d'expertises et la résolution de problèmes. Ainsi, les

entreprises présentent leurs défis à des équipes de recherche qui, elles, profitent d'exemples concrets pour stimuler l'émergence de nouveaux programmes de formation. Ensemble, elles créent de la valeur pour toute la société », soutient Félix Grenier.

RAYONNER ICI ET À L'INTERNATIONAL

Bien que ce soit un avantage, le rayonnement d'un pôle d'innovation ne passe pas uniquement par la reconnaissance gouvernementale. Selon le stratège, un développement économique à valeur ajoutée est avant tout une réponse aux nouveaux défis, ce qui se reflète par la mobilisation des parties prenantes les plus enclines à trouver des solutions novatrices.

« Les acteurs impliqués dans ce cercle vertueux sont prêts à collaborer, sachant qu'ils ne pourront pas gagner

chaque fois. Malgré tout, ils sont convaincus que cette synergie est essentielle », explique-t-il.

Ce dynamisme confère à la région un positionnement clair et durable. Production animale, agriculture, santé animale, transformation alimentaire : tous ces piliers contribuent au rôle affirmé de la région en matière d'innovation agroalimentaire. Une réalité qui se traduit par une participation accrue à des missions internationales, l'augmentation du volume de ventes et l'obtention de budgets plus importants pour maintes activités de recherche.

En somme, la région maskoutaine est le berceau d'initiatives fertiles alimentées par un nombre croissant de partenaires soucieux de coopérer : une approche qui poussera vraisemblablement Saint-Hyacinthe à devenir un « world class cluster » en matière d'innovation agroalimentaire.



Félix Grenier, fondateur et consultant principal chez Grenier Stratégies et spécialiste dans l'accompagnement de projets centrés sur l'innovation et la création d'écosystèmes d'innovation. *Crédit : Patrick Roger*

LE RÔLE DE LA CITÉ POUR L'INNOVATION ET LA CROISSANCE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE RECONNU À L'INTERNATIONAL

Dans ses 20 ans d'existence, la Cité de l'innovation agroalimentaire a remporté de nombreux prix nationaux et internationaux, permettant du même coup son rayonnement ainsi que celui de la grande région de Saint-Hyacinthe, de ses entreprises et de ses institutions partout sur la planète.

Notamment, en 2011, l'Association of University Research Parks (AURP) lui décernait le prix de Meilleur parc technologique en émergence au monde. La Cité s'était démarquée parmi une dizaine d'autres parcs technologiques à travers la planète également en nomination. Elle devenait ainsi le premier pôle d'innovation au Québec et le troisième au Canada à remporter un prix dans l'une ou l'autre des catégories de ce prestigieux concours annuel.

L'AURP avait alors reconnu dans le jeune parc technologique sa capacité à transférer des technologies issues de la recherche appliquée en activité économique viable ainsi qu'à susciter des investissements, de l'emploi de même que des revenus publics. De même, elle soulignait sa participation active au développement de la communauté universitaire et de la recherche en agroalimentaire ainsi que sa contribution au recrutement et à la rétention de chercheurs et de jeunes talents.

Il s'agissait d'une deuxième reconnaissance de prestige en peu de temps pour le jeune parc technologique. En effet, la même année, il était le seul parc technologique canadien, et le seul en Amérique du Nord avec celui de San Diego aux États-Unis, à figurer dans une prestigieuse étude de la firme PricewaterhouseCoopers réalisée pour le compte de la Commission européenne et qui portait sur les performances des « bioclusters ». Parmi tous les parcs étudiés, il s'était classé au même niveau de développement que les pôles de Paris, Oslo, Munich et a été devancé seulement par Cambridge et San

Diego, comme meilleurs modèles de développement pour leurs infrastructures d'accueil et d'appui à l'innovation des entreprises et la synergie développée entre leurs acteurs.

Au fil des ans, la Cité s'est également vu attribuer, notamment, le prix Hector-Fabre du ministère des Relations internationales du Québec comme organisme faisant rayonner le Québec à l'étranger, en plus d'avoir été choisi comme « vitrine du savoir-faire québécois », lors de la 16^e rencontre France-Québec à Paris, pour ses activités d'innovation agroalimentaire.



La Cité de l'innovation agroalimentaire a reçu, en 2011, le prix de Meilleur parc technologique en émergence au monde de l'Association of University Research Parks.
Crédit : Association of University Research Parks

Bravo

pour ces 20 ans
de croissance soutenue
et d'innovation.

LONGUE VIE À LA CITÉ!

Le Courrier
de Saint-Hyacinthe

20
ANS

VERS LE DÉPLOIEMENT D'UNE « ZONE D'INNOVATION » EN AGROALIMENTAIRE

En septembre 2018, Saint-Hyacinthe Technopole célébrait le 15^e anniversaire de son parc technologique en présence de quelque 200 acteurs régionaux, nationaux et internationaux qui ont contribué à la mise en place de ce projet. Soulignant les grands succès rencontrés au fil des ans par la Cité de l'innovation agroalimentaire, ses dirigeants signifiaient, du même coup, leur intention de se doter d'un nouveau plan de développement afin d'accélérer la croissance de cette zone dédiée à l'innovation dans la filière de la transformation agroalimentaire.

De façon plus particulière, il était souhaité d'amener à un niveau supérieur les infrastructures d'accueil et de soutien aux industries de la Cité et d'en augmenter ainsi le caractère attractif. L'objectif étant, entre autres, d'augmenter les investissements locaux et étrangers sur le territoire, de générer de la richesse et des emplois spécialisés, d'attirer les talents, mais surtout, de favoriser l'innovation dans la chaîne de production agroalimentaire québécoise.

La démarche ainsi amorcée a pris un sens encore plus marqué avec la volonté exprimée par le gouvernement du Québec de mettre sur pied des zones d'innovation dans différentes régions du territoire à partir des forces vives qui y sont en place et qui peuvent permettre au Québec de se positionner à l'international.

Cette nouvelle vision de développement de même que la volonté ferme des acteurs économiques, politiques et scientifiques du territoire de la grande région de Saint-Hyacinthe posent les conditions optimales au redéploiement des activités de notre parc technologique de niveau mondial.

IDÉALISER UNE GRANDE ZONE D'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

Dans ce contexte, Saint-Hyacinthe Technopole et ses partenaires, la Ville de Saint-Hyacinthe, l'Université de Montréal et Cintech agroalimentaire, ont déposé au gouvernement du Québec, en avril 2020, un plan d'affaires définissant son projet d'élargir le concept de la Cité afin d'en faire une grande zone d'innovation en agroalimentaire.

Ce projet est le fruit d'une démarche de consultation et de mobilisation d'une centaine d'acteurs publics et privés du secteur, sur tout le territoire québécois. Celle-ci a permis d'identifier les besoins spécifiques de l'industrie de même que les éléments à mettre en place pour faire du Québec un chef de file en innovation agroalimentaire et de Saint-Hyacinthe l'épicentre de cette reconnaissance.

Basé sur le périmètre élargi de la Cité, le site visé pour la réalisation de la zone d'innovation de Saint-Hyacinthe a un historique d'usage lié à l'innovation et au développement de l'activité agroalimentaire de plus d'un siècle.

L'activité qui s'y déroule encore aujourd'hui et les avancées technologiques qui ont été développées dans cette zone spécifique depuis le début du 20^e siècle ont d'ailleurs fait l'objet d'une résolution adoptée par l'UNESCO en 1997 et qui reconnaissait son importance stratégique pour le patrimoine alimentaire mondial. Ses limites forment un périmètre d'une superficie totale de 5,34 millions de mètres carrés qui comprend des espaces institutionnels, industriels, résidentiels et d'autres voués à l'implantation de jeunes entreprises innovantes.

En complément aux institutions et aux services d'appui à l'innovation déjà existants à Saint-Hyacinthe, les promoteurs de cette future zone d'innovation souhaitent la doter de nouvelles infrastructures permettant de compléter le système d'innovation en agroalimentaire que la région s'efforce de mettre en place depuis de nombreuses années : espaces collaboratifs de R et D, unités d'incubation, usines pilotes, complexe d'expérimentation, etc. À terme, plus de 400 M\$ d'investissements en nouvelles infrastructures pourraient être réalisés.

Plusieurs éléments prévus au projet se mettent d'ailleurs déjà en place, notamment, l'installation d'activités de R et D et de transfert technologique de Cintech agroalimentaire dans le pavillon José-Maria-Rosell. Cet organisme a réalisé des investissements importants afin de consolider son offre de service à l'intention des entreprises de la filière alimentaire.



Dans le cadre du projet de zone d'innovation, le territoire de la Cité de l'innovation agroalimentaire pourrait être élargi à un périmètre de 5,34 km².
Crédit : Saint-Hyacinthe Technopole



De nouvelles infrastructures d'appui à l'innovation des entreprises pourraient prendre place dans la Cité dans le cadre du projet de zone d'innovation en agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. *Crédit : Saint-Hyacinthe Technopole*

20

ANS



20 ANS DE RECHERCHE,
D'INNOVATION ET DE SAVOIR.
FÉLICITATIONS!

RÉSEAUTAGE | FORMATION | INFORMATION | MENTORAT

La Chambre
de commerce
de la grande région
de **Saint-Hyacinthe**

Et ses comités
CRA Comité de la relève en affaires
DRH Développement de la richesse humaine
FAM. Femmes d'affaires maskoutaines

chambrecommerce.ca

450 773-3474   

226357

LE CONSEIL DES PARTENAIRES EN INNOVATION AGROALIMENTAIRE

Alors que la demande de désignation de la zone d'innovation avance, son groupe promoteur a mis en place, en 2022, le Conseil des partenaires en innovation agroalimentaire. Le consortium promoteur chargé de porter la mise en place du projet de zone d'innovation en agroalimentaire de Saint-Hyacinthe réunit les représentants de plusieurs entreprises, institutions et organisations québécoises vouées à l'innovation de la filière.

Au moment de sa création, ce Conseil était composé de **Jean-Pierre Lavoie**, vice-doyen à la recherche de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, **André Beaugard**, maire de Saint-Hyacinthe, **Jean Lacroix**, président-directeur général de Cintech agroalimentaire, **Aisha Issa**, directrice générale de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec, **Emmanuel Montini**, directeur général du Cégep de Saint-Hyacinthe, **Tony Savard**, directeur R et D chez Agriculture et agroali-

mentaire Canada, **Dimitri Fraeys**, vice-président Innovation et Affaires économiques au Conseil de la transformation alimentaire du Québec, **Nicolas Marchand**, vice-président Ventes et Marketing chez Nutrigroupe, **Sylvain Fournaise**, vice-président Sécurité alimentaire chez Olymel S.E.N.C., ainsi que **Jean-François Fontaine**, vice-président de JEFO. Il est coordonné par **Maryse Dumont**, directrice de la Cité de l'innovation agroalimentaire et cheffe de projet de la zone d'innovation.



D^r Jean-Pierre Lavoie
Vice-doyen à la recherche
Université de Montréal - FMV



Jean Lacroix
PDG
Cintech agroalimentaire



André Beaugard
Maire
Ville de Saint-Hyacinthe



Dimitri Fraeys
Vice-président, Innovation et
Affaires économiques
CTAQ



Aisha Issa
Directrice générale
ITAQ



Jean-François Fontaine
Vice-président
JEFO



Emmanuel Montini
Directeur général
Cégep de Saint-Hyacinthe



D^r Sylvain Fournaise
Vice-président
Olymel S.E.N.C.



D^r Tony Savard
Directeur R et D
AAC



Nicolas Marchand
Vice-président
Nutrigroupe



Maryse Dumont
Directrice
Cité de l'innovation agroalimentaire
CHEFFE DE PROJET ZONE D'INNOVATION

La composition, au moment de sa création, du Conseil des partenaires en innovation, consortium promoteur chargé de porter la mise en place du projet de zone d'innovation en agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. Crédit : Saint-Hyacinthe Technopole

— **BON** —

20^e

— **ANNIVERSAIRE** —

À LA CITÉ DE LA BIOTECHNOLOGIE

Olymel salue la Cité de la biotechnologie
agroalimentaire, vétérinaire
et agroenvironnementale de Saint-Hyacinthe
à l'occasion de son 20^e anniversaire.



On nourrit le monde

ASSURANCE DES ENTREPRISES

POUR
QUE RIEN
NE SOIT
LAISSÉ AU
HASARD



Fabricants
& usines



Distributeurs
& grossistes



Professionnels



Franchisés
& franchiseurs



Détaillants &
entreprises de service



Propriétaires
immobiliers



Restauration
& hôtellerie



Agricole



Construction
& cautionnement



Spécialisés

ASSURANCE DES PARTICULIERS



Habitation



Automobile



Langelier | assurances

CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES ET SERVICES FINANCIERS

SAINT-HYACINTHE | LONGUEUIL | LAVAL

2500, boul. Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe • 450 773-8435

www.LangelierAssurances.com