

# Laiterie Chagnon Itée : Maître Laitier depuis 50 ans



« Je suis le défenseur d'une saine alimentation », affirme le président Denis Chagnon

C'est en 1954 que M. Jacques Chagnon fonde la Laiterie Chagnon, une entreprise qui a su, au fil des années, garder une place de choix sur l'énorme échiquier du marché québécois des produits laitiers. Le secret de son succès? Le respect des traditions de fabrication, l'authenticité du goût de ses produits et, surtout, un service courtois et chaleureux.

Située à Waterloo, la petite entreprise familiale se démarque rapidement de ses concurrents. Aujourd'hui, on peut compter sur les doigts d'une main les laiteries indépendantes. Près de 90 % du marché québécois est occupé par trois gros acteurs, mais la Laiterie Chagnon est là pour rester encore longtemps. « Au milieu des années 60, mon père a su résister aux offres de regroupement dans l'industrie laitière », déclare M. Denis Chagnon, président.

En 1969, le fondateur décide de faire construire une nouvelle laiterie de 4000 mètres carrés sur la rue Lewis, à Waterloo. Quinze ans plus tard, c'est plus de 30 employés qui en assument la production. Denis et Luc Chagnon, fils de Jacques Chagnon, s'associent à l'entreprise en 1984. Puis, en 1989, la laiterie investit trois millions de dollars pour tripler sa superficie, ce qui lui

permettra de consolider son marché jusqu'à 80 km à la ronde et de multiplier son chiffre d'affaires. À son décès en 1996, M. Jacques Chagnon laisse une entreprise en santé. Aujourd'hui, c'est plus de sept millions de litres de lait par année qu'elle transforme.

## Une équipe qui a à cœur votre santé

Actuellement, la Laiterie Chagnon gère une production de 60 000 litres de lait par jour et de 8000 litres de crème glacée. Plus d'une quarantaine d'employés y travaillent, et 24 camions assurent la collecte du lait et la livraison des produits. Saviez-vous que moins de 24 heures s'écoulent entre la collecte du matin et la distribution? « Je suis le défenseur d'une saine alimentation. Pas question d'altérer le lait pour qu'il se conserve plus longtemps, comme c'est la mode depuis quelques années dans le secteur du lait de consommation », affirme Denis Chagnon. La politique fraîcheur de la laiterie joue en sa faveur. De la Rive-Sud jusqu'au cœur des Cantons-de-l'Est, elle approvisionne notamment à peu près tous les centres hospitaliers, dont celui de l'Université de Sherbrooke (CHUS).

L'entreprise transforme 80 % de la récolte en lait de consommation et en lait au chocolat et 20 % sert à la production de crème douce, de beurre (baratté) et de vraie crème glacée. Elle effectue également la pasteurisation et l'embouteillage du jus (orange, raisin, limonade) qu'elle vend sous la marque Chagnon et en sous-traitance sous d'autres marques.

## La fierté de l'entreprise, la vraie crème glacée

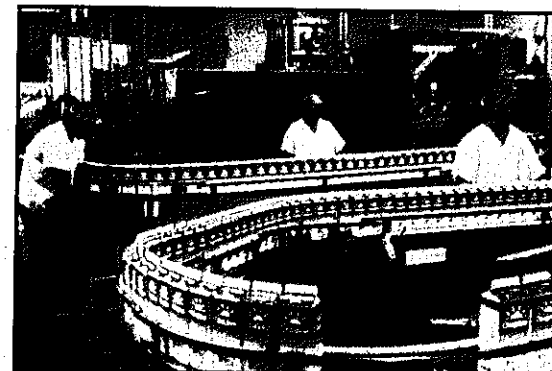
Denis Chagnon, président, et son frère Luc, vice-président de la laiterie et responsable de la distribution, tirent beaucoup de fierté de leur crème glacée. « C'est une crème glacée haut de gamme, vendue à prix abordable », affirme Luc Chagnon. La recette des Chagnon n'a rien de sorcier. Il suffit d'utiliser de la crème fraîche! Le lait à 2 % de matière grasse est celui que l'entreprise vend le plus. Or comme le lait quitte la ferme à 3,4 % de

matière grasse, la laiterie familiale se retrouve quotidiennement avec une quantité intéressante de crème. « Notre publicité tourne d'ailleurs autour du concept de vraie crème glacée, par opposition à des crèmes glacées qui ne contiennent pas une goutte de lait. En fait, ces produits sont fabriqués avec de l'huile de beurre et sont vendus sous une appellation qui, selon moi, n'est peut-être pas la bonne », affirme Denis Chagnon.

## Du service de haute qualité

À la Laiterie Chagnon, soyez assuré que l'accueil est toujours chaleureux. Son approche personnalisée et sa disponibilité sont la base de l'entreprise. Parmi ses principaux défis : la création de nouveaux produits et la conquête de divers marchés.

En plus de son service hors pair et de ses excellents produits à prix très concurrentiels, la Laiterie Chagnon est soucieuse de la qualité de ses produits. Elle fait figure



d'irréductible, dans le marché des produits laitiers québécois, avec son principal souci qui est la pureté et le vrai bon goût. Fraîcheur, qualité, authenticité et disponibilité : voilà ce qui distingue toute la gamme de ses produits.

**Laiterie Chagnon Itée**  
550, rue Lewis, Waterloo  
Téléphone : (450) 539-3535

*Projet : Christiane Morin*  
*Texte : J. Lacroix en*  
*collaboration avec Imacom*  
*Communications*



### Laboratoire d'environnement S.M. inc.

740, Gall Ouest, 2e étage  
Sherbrooke, Québec J1H 1Z3  
Tél. : (819) 568-8855  
Télec. : (819) 568-0224

1471, boul. Lionel-Boulet, suite 10  
Varenes, Québec J3X 1P7  
Tél. : (514) 332-8001  
Télec. : (514) 332-5086

- Analyses microbiologiques et chimiques: aliments, cosmétiques, eau, sol
- Analyses pour l'étiquetage nutritionnel
- Détection d'allergènes et de toxines
- Vérification d'espèces

Laboratoire accrédité ISO/CEI 17025 par le Conseil canadien des normes et par le ministère de l'environnement du Québec.

M21015V3N2

**Félicitations à la Laiterie Chagnon**  
pour vos **50** ans

**PANNEAUX COLLÉ À LA STRUCTURE**

une fabrication de

233, rue Principale, St-Damase, Québec, J0H 1J0  
Tél. : (450) 797-3379 Sans frais : 1 800 380 3379  
Fax : (450) 797-3589