

LAITERIE  
CHALIFOUX  
—1920—

RIVIERA

laiteriechalifoux.com



NOURRIES  
SANS OGM  
OGM-FREE  
FEED



SET-STYL  
YOGOU  
FERM



LES PRODUITS RIVIERA SANS OGM : LA NOUVELLE TENDANCE LAITIÈRE

LAITERIE CHALIFOUX  
**UN PAS DEVANT**  
DEPUIS PRÈS DE 100 ANS

Fondée en 1920, la Laiterie Chalifoux de Sorel-Tracy se spécialise dans la transformation de produits laitiers. Depuis quatre générations, la ténacité et l'avant-gardisme des Chalifoux leur ont permis de se démarquer et de développer des produits novateurs qui percent le marché. La Laiterie rayonne aux quatre coins du Canada grâce à Riviera, une riche gamme de produits laitiers maintes fois primés pour leur grande qualité.

**UNE FAMILLE D'ARTISANS, DE PRÉCURSEURS, MAIS SURTOUT, DES CRÉATEURS DE NOUVELLES TENDANCES LAITIÈRES.**

*« Peu importe la grandeur des défis, nous mettons tout en œuvre pour devancer les tendances et les habitudes alimentaires de nos clients afin de leur offrir la meilleure gamme de produits laitiers sur le marché. Lorsqu'on nous dit que nos projets sont impossibles, ça nous motive à nous surpasser. Nous carburons à l'innovation. »*

- MARTIN VALIQUETTE, directeur général de Riviera

## AU-DEVANT DES TENDANCES DEPUIS 1920



1920

Alexandrina Chalifoux distribue à ses voisins les surplus de son troupeau : c'est le début de la Laiterie!

1959

Sous la présidence de Jean-Paul Chalifoux, son fils, l'entreprise se positionne comme une pionnière dans la fabrication de cheddar. C'est aussi la naissance de la marque Riviera.

Entre  
1959 et 2000

Les fils de Jean-Paul, Jean-Pierre, André, Jacques et Sylvain s'attellent à la modernisation de l'entreprise, rachètent des concurrents stratégiques et leurs produits commencent à être distribués dans de grands réseaux d'épicerie.

Années  
2000

Deux cousins issus de la 4<sup>e</sup> génération, Alain et Mélanie Chalifoux, prennent la tête de l'entreprise et bâtissent une nouvelle usine à Sorel-Tracy avant de conquérir l'Ontario et l'Ouest canadien.

2014

Une nouvelle équipe se joint à l'entreprise pour mettre en marché la gamme de produits ultrafrais Riviera comprenant Riviera Petit Pot, Riviera Fromage Blanc, Riviera Collection Parfait, ainsi que la nouvelle gamme sans OGM.

2015-2016

### LA LAITERIE CHALIFOUX ET LA GAMME RIVIERA REMPORTE DE NOMBREUX PRIX ET DISTINCTIONS PARMIS LESQUELS :

.Gagnant de la catégorie produits nouveaux ou améliorés, catégorie produits laitiers et substituts, produits à base de soya du prix CTAQ Innovation en Alimentation du Conseil de la transformation alimentaire du Québec (2015).

.Gagnant de la catégorie tout type de lait, fromage non affiné, pour le fromage blanc nature, au concours CASEUS (2016).

.Gagnant de la catégorie meilleur produit laitier, gagnant du prix meilleur emballage innovateur et gagnant du prix meilleur nouveau produit toutes catégories confondues au concours du Grand Prix canadien des produits nouveaux (2016).

LA SUITE ? Une histoire qui continue de s'écrire jour après jour et une mission qui reste la même : être innovant et créateur de tendances.

---

## SEULEMENT LE QUART DES CANADIENS (26 %) SERAIENT À L'AISE DE CONSOMMER DES OGM <sup>1</sup>.

Inspirée des meilleures pratiques européennes et considérant le scepticisme des Canadiens à l'égard des aliments génétiquement modifiés, Riviera s'est retroussée les manches et a travaillé d'arrache-pied pour offrir une alternative audacieuse aux consommateurs : des produits sans OGM.

L'entreprise a le souci du détail, des critères de qualité exigeants et se préoccupe de l'environnement. Elle veut donc offrir toujours plus à sa clientèle en ayant à cœur d'innover constamment et d'offrir non pas juste le choix, mais le meilleur des choix.

### OGM : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Selon la définition de la Commission de l'éthique en science et en technologie du Québec, un organisme génétiquement modifié (OGM) est « un microorganisme, une plante ou un animal dont le patrimoine génétique a été modifié par génie génétique pour lui attribuer des caractéristiques qu'il ne possède pas du tout ou qu'il possède déjà, mais à un degré jugé insatisfaisant à son état naturel, ou pour lui enlever ou atténuer certaines caractéristiques jugées indésirables ». Ainsi, un OGM est un être vivant dont le matériel génétique a subi une transformation spécifique par la méthode appelée transgénèse. À ce jour, les OGM approuvés au Canada sont des plantes ou des microorganismes. Notons par exemple le maïs-grain *Bt*, un OGM destiné à l'alimentation animale, qui résiste à un insecte nuisible aux cultures (la pyrale).

Source : Site Web du MAPAQ.

Par ailleurs, l'organisme Projet sans OGM précise que « les récoltes OGM sont cultivées pour leur tolérance aux herbicides ou pour produire leur propre pesticide, ce qui suscite l'inquiétude sur le plan de la santé auprès de ceux qui consomment ces récoltes. »

DES PRODUITS LAITIERS  
**SANS OGM :**  
UNE PREMIÈRE AU CANADA



Plusieurs débats s'animent actuellement autour de la façon d'informer les consommateurs de la présence de produits dérivés du génie génétique dans l'alimentation. Plusieurs consommateurs veulent savoir d'où proviennent leurs aliments et surtout, qu'est-ce qui se trouve dans leur assiette.

---

**62 % DES GENS PRÉFÉRERAIENT ACHETER UN ALIMENT EXEMPT D'OGM PLUTÔT QU'UN ALIMENT QUI EN CONTIENT <sup>2</sup>.**



## L'ÉTIQUETAGE DES OGM : UN DOSSIER EN CONSTANTE ÉVOLUTION

### 23 AVRIL 2014 :

*Le Vermont est le premier État américain à prévoir des dispositions légales pour encadrer systématiquement l'étiquetage des produits alimentaires génétiquement modifiés.*

### 5 FÉVRIER 2016 :

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec se rend dans l'État du Vermont pour une prospection législative et pour discuter des enjeux liés à la mise en place d'une réglementation en matière de droit à l'information du consommateur.

### 1ER JUILLET 2016 :

La Loi concernant l'étiquetage des aliments issus du génie génétique du Vermont (*Vermont's Act relating to the labeling of food produced with genetic engineering*) entre officiellement en vigueur. Le ministre M. Pierre Paradis participe aux célébrations et poursuit ainsi ses démarches dans le dossier de l'étiquetage des produits issus du génie génétique. L'UPA se dit favorable à la loi, tant qu'elle respectera une série de critères.

« Les consommateurs souhaitent savoir ce qui se trouve dans leur assiette. Ce mouvement va dans le sens d'une information juste et transparente et notre gouvernement confirme sa volonté de s'inspirer de la législation vermontoise. »

- PIERRE PARADIS, ministre du MAPAQ, extrait du communiqué de presse officiel émis le 29 juin 2016.

### FIN AOÛT 2016 :

Le président des États-Unis, Barack Obama, suit les recommandations émises par deux sénateurs au mois de juin 2016 et signe un projet de loi fédéral qui invalide la loi sur l'étiquetage des OGM du Vermont pour privilégier une position à l'échelle de tout le pays.

**78 % DES GENTS APPUIENT L'ÉTIQUETAGE  
OBLIGATOIRE DES OGM DANS LES ALIMENTS <sup>3</sup>.**

<sup>3</sup> Étude réalisée par The Strategic Counsel pour le compte de Santé Canada en mars 2016, auprès de 2018 personnes provenant de cinq villes canadiennes (dont Québec).  
Référence supplémentaire : [http://plus.lapresse.ca/screens/984d4a77-a18f-410d-9eb0-ef98a94a7194%7C\\_0.html](http://plus.lapresse.ca/screens/984d4a77-a18f-410d-9eb0-ef98a94a7194%7C_0.html)



## DES PRODUITS LAITIERS QUÉBÉCOIS SANS OGM : UNE RÉALISATION COLOSSALE

Bien que le travail du gouvernement au sujet des OGM ne soit pas nouveau, l'entrée en vigueur d'une loi nécessitera encore du temps. Riviera choisit d'être précurseur au Canada et espère lancer un mouvement volontaire de la part des entreprises afin de toujours proposer plus de choix aux consommateurs.

*« Malgré la grandeur du défi et ses nombreux obstacles, nous avons foncé, car il était primordial d'emboîter le pas vers une certification sans OGM au Québec et au Canada. C'est une philosophie d'entreprise avant tout, ce sont nos valeurs. Nous espérons que d'autres entreprises suivront le mouvement, car si nous l'avons fait, tout le monde peut le faire! »*

- MARTIN VALIQUETTE

L'initiative de Riviera de proposer des produits sans OGM en était une de taille. En effet, l'industrie laitière est l'un des secteurs les plus complexes pour développer des produits sans OGM en raison de la gestion de l'offre et des nombreux éléments dans la chaîne de production présentant des risques de contamination entre les céréales avec et sans OGM.

### NOS DÉFIS :

Collaborer avec des producteurs laitiers locaux qui accordent de l'importance au sujet et sont prêts à revoir leur procédé pour répondre aux normes strictes. Considérant que la très grande majorité du maïs et du soja au Canada (bases de la nourriture des vaches laitières) contiennent des OGM, il s'agissait de revoir tout leur processus d'approvisionnement.

*« Le défi était de démarrer la machine et de travailler avec des producteurs qui avaient cela à cœur autant que nous! Les premiers volontaires et leur succès nous permettraient ensuite d'en convaincre de nouveaux. »*

- MARTIN VALIQUETTE

Développer des collaborations et un accompagnement soutenu aux producteurs de proximité, soit dans un rayon de moins de 60 km de la Laiterie.

Dédier un camion de cueillette du lait à celui sans OGM afin de s'assurer que la récupération du lait se fait sur un circuit indépendant.

Assurer la ségrégation du lait à toutes les étapes de fabrication du produit final afin d'en assurer la traçabilité.

Travailler de concert avec les Producteurs de lait du Québec afin de véhiculer ces nouvelles pratiques.

*« Nous sommes véritablement en train de créer un mouvement qui, nous l'espérons, permettra à d'autres qui se reconnaissent dans nos valeurs de se joindre à nos démarches et d'opter pour une production sans OGM. »*

- MARTIN VALIQUETTE

DU TRAVAIL, DE LA PERSÉVÉRANCE ET DE  
L'INNOVATION QUI ONT PORTÉ FRUIT.



LES PRODUCTEURS,  
**PARTENAIRES  
DU SUCCÈS**  
DE LA GAMME  
SANS OGM RIVIERA



La gamme de produits sans OGM est le fruit de l'ADN avant-gardiste de Riviera. Grâce à une collaboration avec quatre producteurs volontaires et passionnés, la gamme symbolise un retour aux sources, aux choses simples et aux pratiques agricoles d'antan.

Pierre-Olivier Plasse est copropriétaire de la Ferme Berlo Holstein à Sorel-Tracy. En 2013, il fut le lauréat de la bourse d'accompagnement à la Relève agricole remise par la Société d'aide au développement de la collectivité (SADC) Pierre-De Saurel.

Celui qui prend grand soin de ses vaches, met des manteaux sur ses veaux pour les protéger du froid et a même installé des jouets et ballons aux murs pour leur permettre de jouer, pense que contribuer à un projet de cette ampleur était source de multiples défis mais surtout, une véritable opportunité afin d'améliorer ses pratiques.

L'intégration du sans OGM ne s'est pas faite sans crainte : **« Je redoutais d'embarquer dans le projet à cause des coûts que je pensais plus élevés. Bien que le protocole d'arrosage (herbicides) sans OGM est plus complexe et dispendieux, les semences sans OGM pour leur part sont moins coûteuses que les semences Roundup4. »**

Au sujet des défis, il évoque notamment : **« Le virage à 100 % sans OGM a un impact direct sur l'alimentation des vaches laitières et sur le plan de la culture aux champs. Il n'est déjà pas évident de trouver des meuneries au Québec qui fabriquent et offrent des ingrédients simples et céréales sans OGM, non mélangées les unes avec les autres, mais nous devons aussi prendre des mesures de surveillance et de contrôle beaucoup plus strictes lors du transport, sur les installations à la ferme et dans l'alimentation des vaches. »**

Malgré les quelques difficultés rencontrées, Pierre-Olivier Plasse ne retournerait plus en arrière : **« Nous voulions embarquer dans cette initiative par souci d'offrir un produit simple et naturel au consommateur, par conscience environnementale et en raison du meilleur impact sur l'écosystème. En tant qu'exploiteur d'entreprise et entrepreneur, il faut demeurer avant-gardiste en affaire pour évoluer, croître, et suivre les tendances! »**

<sup>4</sup> Référence pour plus d'information : <http://www.capital.fr/a-la-une/actualites/monsanto-qu-est-ce-que-le-roundup-et-pourquoi-il-fait-si-peur-1129263>

## LA GAMME RIVIERA SANS OGM



UNE OFFRE UNIQUE AU CANADA : UNE SAINNE  
EXPÉRIENCE ALIMENTAIRE QUI JOINT L'UTILE À  
L'AGRÉABLE.

« *Nous croyons que la gamme de produits Riviera sans OGM est une nouvelle percée dans le monde des produits laitiers et une alternative supplémentaire pour le consommateur ayant à cœur ce qu'il consomme et l'origine de son alimentation. Nous garantissons ainsi un produit entièrement naturel, local, de qualité et sans modifications génétiques.* »

- MARTIN VALIQUETTE

DEPUIS SON LANCEMENT LE 8 AOÛT 2016,  
LA GAMME RIVIERA SANS OGM, C'EST  
2 TYPES DE PRODUITS :

### . Yogourts fermes probiotiques

Format : 750 g  
3.2 % de m.g.  
Saveurs : café, fraise, nature  
ou vanille

### . Lait de vache

Format : 1 litre dans  
une bouteille claire  
Disponible en 1 %,  
2 % et 3.25 % de m.g.



## OÙ LES TROUVER ?

Disponibles en Ontario et dans l'Ouest canadien, les produits sont offerts au Québec dans des épicerie telles que Metro et IGA ainsi que dans certaines épicerie spécialisées telles qu'Adonis, Avril Supermarché et Rachele-Béry.

## QU'EN EST-IL DE LA CERTIFICATION ?



La certification officielle concernant les OGM est le sceau de vérification de l'absence d'OGM (Non-GMO Project Verified). Cette certification garantit qu'un processus de vérification rigoureux est en place pour examiner attentivement la source de chaque ingrédient susceptible d'avoir été génétiquement modifié dans les produits. Riviera a déjà demandé cette certification et le processus suit actuellement son cours.

## ET CÔTÉ PRIX ?

Riviera a décidé d'absorber la prime du lait sans OGM afin que les consommateurs puissent se procurer ses produits sans OGM au même prix que les produits classiques. Peu importe leur choix, ils ont néanmoins l'assurance de déguster un produit abordable, de qualité, sain et local.

« *Nous ne voulions pas que le prix soit un frein à l'achat, mais plutôt rendre notre gamme sans OGM aussi accessible que les produits de même catégorie. Ainsi nous permettons aux consommateurs de faire un choix éclairé, sans déboursier un sou de plus.* »

- MARTIN VALIQUETTE



## L'IMPLICATION SOCIALE ET ÉCOLOGIQUE DE RIVIERA



En plus d'être novatrice de par le récipient de verre récupérable, Riviera suggère aux utilisateurs 1001 astuces de réutilisation pour redonner une seconde vie au petit pot et met à leur disposition le couvercle qui l'accompagne.

Par ailleurs, Riviera a créé une association avec des organismes tels que Renaissance afin que les consommateurs ayant un surplus de petits pots puissent aller les déposer, sous forme de don. Les clients imaginatifs peuvent ensuite se les procurer et la réutilisation est assurée, tout en permettant à cet organisme de réinvestir dans sa communauté!

Enfin, l'entreprise a procédé à l'analyse de son cycle de vie afin de réduire son impact sur l'environnement et a réalisé un projet majeur d'efficacité énergétique visant l'amélioration et l'optimisation de ses procédés.

**Riviera continue donc résolument de se tourner vers l'avenir afin de conserver sa position de créateur de tendances laitières.**



RIVIERA

POUR PLUS D'INFORMATIONS, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC : **KATHLEEN HÉBERT, CHEF DE MARQUE**  
TÉLÉPHONE : 450-743-4439 POSTE 227 | [KATHLEEN.HEBERT@LAITERIECHALIFOUX.COM](mailto:KATHLEEN.HEBERT@LAITERIECHALIFOUX.COM)

