

TRAPPISTES

La Chocolaterie inaugure une nouvelle ère

La Chocolaterie des pères trappistes à Dolbeau-Mistassini ouvre une nouvelle ère avec la modernisation de ses installations cette année et des investissements de 1,5 M \$. Il aura fallu à l'entreprise semi-artisanale faire un arrêt de production pendant cinq semaines, le temps d'aménager ce nouvel environnement de travail.



DENIS HUDON
denis.hudon@tc.tc

Il y a à peine trois semaines, le directeur général Dominique Genest se demandait encore s'il serait possible de combler le retard de la production du célèbre chocolat en raison de la période nécessaire pour le rodage des nouveaux équipements. Depuis, les choses vont beaucoup mieux.

«Il y a toujours des imprévus qui surviennent, des ajustements à faire lorsqu'on modernise des équipements. Pour les employés aussi, c'est une nouvelle adaptation à ces changements. Ils apprécient leur nouvel environnement de travail», lance Genest.

Pour permettre l'installation des nouveaux équipements, la production du chocolat a été interrompue à partir du 22 avril pour se prolonger jusqu'au début de juin.

La production a repris depuis progressivement.

Bien planifier

Une planification serrée a été nécessaire pour affecter le moins possible les opérations.

À la chocolaterie, il faut penser à l'avance. Le chocolat aux bleuets, si populaire, doit être produit dès que le bleuet est mûr.

«Ça vient vite, souvent dès la mi-juillet. Nous allons produire encore cette année 80 000 boîtes de 200 grammes de bleuets enrobés de chocolat. Nos employés ont reçu une formation pour pouvoir produire avec la nouvelle machinerie, mais il faut du temps pour s'ajuster et c'est bien normal. En octobre tout devrait être parfaitement assimilé et la chocolaterie totalement fonctionnelle», estime Dominique Genest.

Bien que modernes, les nouvelles installations n'enlèvent pas les étapes de production qui se font toujours à la main et c'était voulu.

L'entreprise tient à conserver son cachet artisanal, sa marque de commerce.

La technologie est particulièrement utile pour assurer une qualité exceptionnelle des ingrédients nécessaires à la fabrication du chocolat.

L'agrandissement a permis le réaménagement des salles de production du chocolat, de la cuisine, du magasin et des bureaux administratifs.



Prêt pour relever les défis d'aujourd'hui et de demain

La modernisation de la Chocolaterie des pères trappistes assurera non seulement son avenir, mais améliorera aussi sa productivité lui permettant de demeurer concurrentielle.

DENIS HUDON
denis.hudon@tc.tc

En cette année de son 75^e anniversaire, la Chocolaterie est équipée pour relever les défis des prochaines décennies.

«Nos équipements étaient vraiment rendus au-delà de leur durée de vie normale. Si

nous voulions continuer à offrir des produits respectant les plus hauts standards de qualité et nous développer, il fallait nécessairement prendre ce virage», dit Dominique Genest, directeur général de la Chocolaterie des pères trappistes.

Les nouvelles technologies installées à la Chocolaterie servent essentiellement à assurer un meilleur contrôle de la qualité, notamment le maintien aux bonnes températures du chocolat et des quantités appropriées des produits, etc.

Le nouveau système électrique et de

pompage assure également un meilleur contrôle tout au long du processus de fabrication du chocolat et de ses nombreux produits associés.

Chaque chose à sa place

La salle des compresseurs, la cuisine, les entrepôts, la salle de repos, le magasin, tout a été refait, rendant l'entreprise beaucoup plus fonctionnelle et ce, dans un environnement de travail agréable.

«Avant, tout était un peu éparpillé et ça se comprend. Au fil des ans, on ajoutait ceci et

cela et on devait s'organiser avec nos espaces disponibles. Avec l'agrandissement et la modernisation, tout est à la bonne place, tout est bien ordonné. Ça rend le travail beaucoup plus efficace et fonctionnel. Ça limite aussi les déplacements des employés à l'intérieur du lieu de travail», confirme Dominique Genest.

La Chocolaterie emploie une vingtaine de personnes, mais jusqu'à 30 en période forte de production, particulièrement les mois précédant Pâques. La production s'effectue sur un quart de travail, de jour.



Régis Lavoie emballe ici les retailles de guilmauve. PHOTO DENIS HUDON



L'emballage et le scellage des sacs de produits au chocolat. PHOTO DENIS HUDON