



Communiqué
pour diffusion immédiate

**Une première en Amérique :
Fumoir Grizzly acquiert une ligne de production
informatisée de plus de 1 million \$**

Québec, 24 septembre 2007 – Fumoir Grizzly innove encore avec l'acquisition d'une ligne de production informatisée à la fine pointe de la technologie. En fonction depuis mars 2007, cette ligne de production, unique en Amérique, a été conçue en France pour répondre aux besoins spécifiques de l'entreprise. Grâce à ce nouvel équipement, Pierre Fontaine, fondateur et président de Fumoir Grizzly, espère ainsi demeurer le chef de file dans la production de poissons fumés au Québec.

« Ce nouvel appareil établit une constance dans la production, assurant ainsi une régularité au produit, tout en conservant le côté artisanal de la recette et des procédés de fumage qui donnent leur goût et leur texture caractéristiques aux produits Grizzly et qui ont fait le succès de la marque » soutient Monsieur Fontaine.

La satisfaction avant tout

Déjà reconnus pour la qualité de leurs produits et l'extrême rigueur dont ils font preuve dans la fabrication de leurs poissons fumés, les dirigeants de l'entreprise confirment, avec l'acquisition de cette ligne de production informatisée, leur volonté de toujours se renouveler pour offrir un produit impeccable à leur clientèle. Cette nouvelle technologie tranche, pèse et divise le poisson en portion avec un minimum de manipulation, ce qui assure le consommateur d'être en présence d'un produit de poisson fumé bénéficiant d'une meilleure innocuité. Il répond ainsi de plus près aux normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et Cachère auxquelles il est soumis.

Rappelons que les produits Grizzly sont emballés dans des sacs de haute qualité qui conservent la fraîcheur et la saveur naturelle du poisson. Ces emballages sont réduits au minimum afin de diminuer à la source la production de matières résiduelles contribuant du même coup à la préservation de l'environnement.

Une question de réussite

Depuis ses débuts en 1991, Fumoir Grizzly a connu un parcours jonché de succès. En effet, c'est après une année d'expérimentation dans un fumoir artisanal de sa fabrication que Pierre Fontaine a pu mettre au point un produit de saumon fumé exclusif qui ravissait les chefs les plus exigeants du Québec. Il prit rapidement place sur la table de nombreux consommateurs qui découvraient un produit empreint de tradition, savoureux, et tout à la fois, novateur. Des décisions éclairées, comme de s'associer en 1996 à Bernard Ruby, vice-président aux ventes, ont favorisé le développement des marchés de l'Europe et de l'Amérique du Nord. Située dans le parc industriel François-Leclerc à Saint-Augustin, l'entreprise a connu plusieurs améliorations avec les années. L'acquisition de cette ligne de production informatisée s'inscrit logiquement dans le plan d'expansion de l'entreprise.

Pour plus de renseignements, consultez le centre média à l'intention des journalistes dans le site de Fumoir Grizzly au www.grizzly.qc.ca

- 30 -

Pour information :

Monsieur Pierre Fontaine
Président et directeur de production
Fumoir Grizzly
Tél. : 418.878.8941