



Entrevue avec M. Georges-Noël Fréchette, président de Rosé Mignon - viandes et charcuterie, réalisée par Joannie Dubois et Florence Goulet du Comité 12-18 de Ste-Sophie d'Halifax.

1- Question : Décrivez-nous votre entreprise.

Réponse : Premièrement, notre entreprise est un abattoir. Les petits abattoirs sont en voie d'extinction dans notre région, alors nous couvrons un grand secteur. Les animaux arrivent ici vivants. Nous faisons tous les animaux de la ferme, principalement du bœuf et du porc, mais aussi du cheval, de l'agneau et de la chèvre. Nous avons aussi un comptoir de vente où nous vendons du porc, du bœuf et du veau. Notre viande est vieillie environ 2 semaines, à moins que quelqu'un nous demande de le faire plus longtemps. Dans ce cas, la viande doit être grasse, elle doit avoir une couche de gras sur le dessus, sinon il y aura des pertes. Le porc n'a pas besoin d'être vieilli, il peut passer directement à la prochaine étape. Ensuite, c'est la transformation. Nous faisons du jambon, du bacon, du « smoked meat » et de la saucisse. La majorité de notre viande est transformée sur place.

2- Question : Quelles sont les exigences pour entrer dans votre entreprise ?

Réponse : Il faut être boucher principalement. Par contre, nos emballeurs n'ont pas besoin de qualifications particulières, car ils sont formés sur place.



Joannie Dubois, M. Georges-Noël Fréchette et Florence Goulet.

3- Question : Quelles sont les valeurs de votre entreprise ?

Réponse : Évidemment, je tiens à ce que le travail soit bien fait et j'écoute ce que les gens veulent. Par contre, je ne ferai pas 15 sortes différentes de la même viande. Je

vais en faire 4 ou 5, mais avec les meilleures recettes. Si je fais du creton par exemple, je vais faire tout ce que je peux pour offrir la meilleure recette de creton.

« Des Raccrocheurs
de Jeunes,
Des Réveilleurs
de Leaders »
Daniel Grenier, porte-parole



Partenaires 12-18
2255, rue Bécancour, Lyster (Québec) G0S 1V0
Téléphone : (819) 621-5539
Courriel : gcayer@p1218.org
Internet : www.p1218.org

J'aime avoir mes sortes bien précises et non plusieurs recettes qui ont toutes le même goût.

4- Question : Quelles qualités de base recherchez-vous chez vos employés ?

Réponse : C'est difficile de répondre à cette question. C'est pareil comme pour toutes les autres entreprises. Il faut quelqu'un de débrouillard, travaillant, honnête, etc. Je dois les essayer pour mieux les connaître et voir comment ils travaillent. Parfois, je tombe sur quelqu'un de très bon, mais le problème, c'est qu'il ne s'entend pas toujours avec les autres employés. C'est ça qui fait la différence, la relation de travail.

5- Question : Y-a-t-il des réalisations ou des projets de votre entreprise dont vous êtes particulièrement fier ?

Réponse : L'entreprise en général me rend fier. Lorsque j'ai acheté la maison en 2005, c'était une faillite. J'ai été élevé sur une ferme, alors le monde de l'abattage, je ne connaissais pas vraiment ça. On se disait que ce n'était pas grave si ça ne marchait pas, on aurait juste à la démolir. J'ai commencé par travailler plus à l'extérieur et tout allait bien. En 2011, nous avons construit la salle de découpe et l'étape d'après, c'était l'abattoir au complet. Ça prend du temps et je crois qu'il faut aussi être habile de ses mains. Engager quelqu'un pour tout faire, c'est dispendieux, donc je préférais en faire par moi-même.

6- Question : Selon-vous, quels sont les avantages de travailler en région ?

Réponse : Personnellement, je n'aime pas la ville, je préfère de loin la campagne. L'avantage, c'est que nous sommes quand même près de la ville. Nous sommes à 17 km de Victoriaville et à 8 km de Princeville. On s'est rendu compte que les gens font le trajet, ils se déplacent et ce sont des clients réguliers. J'en ai qui viennent de Victoriaville, de Kingsey Falls, de Drummondville et même de plus loin encore. Je crois que les gens aiment la qualité et la fraîcheur des produits.

7- Question : Comment se passe une journée de travail pour vous ?

Réponse : Je suis un lève-tôt, alors ma journée commence vers 6h. Mon boucher arrive vers 6h15 et à 6h30, tout est commencé. Mes emballeuses arrivent vers 8h, on arrête pour manger à midi et on recommence à 12h30. On essaie de faire environ 4 bœufs et au moins 15 porcs par jour. Habituellement, je garde le fumage pour la fin de semaine. J'essaie d'avoir un bon rythme, car je ne veux pas faire attendre les gens. Il y a certaines tâches que nous faisons la nuit, mais la plupart se font de jour.

8- Question : Jusqu'où rêvez-vous d'emmener votre entreprise ?

Réponse : À partir des installations que nous avons, si je voulais, je pourrais doubler mon entreprise ou plus. Je me rends quand même compte que si nous étions 5 ou 6 employés de plus, ça ne serait pas plus agréable. Au contraire, ce serait plus compliqué et il y aurait plus de frais à payer, comme la CSST. Aussi, avec une plus grande entreprise, il serait plus difficile pour un éventuel acheteur de la rentabiliser. Là, je peux superviser mes affaires, je sème mes champs, je fais mes grains, mais sans compter mes heures. C'est un peu comme une ferme, il ne faut pas compter ses heures. Il faut que tu considères ça comme une passion. Il faut aimer ce qu'on fait.

9- Question : Quelle partie de votre travail vous préférez ?

Réponse : J'aime le public, quand les gens viennent et qu'ils sont heureux ! Par exemple, pour préparer la balade gourmande, ce sont des semaines de travail. Il faut y mettre du temps et au moment où ça se passe, c'est plaisant ! Les gens apprécient ce que l'on fait, alors c'est comme une tape dans le dos.

