

Groupe ADEL

Une tradition d'excellence qui se poursuit dans la modernité

SUR UNE LANCÉE - GROUPE ADEL



Il y a deux ans et demi, en mai 2021, le Groupe Yoke est devenu propriétaire de l'abattoir de Luceville fondé en 1979 par M. Charles-Henri Bernier, maintenant appelé Groupe ADEL.

*Nicolas Légaré, Manon Cambefort
et Geneviève Scott*

La nouvelle jeune et dynamique équipe de direction composée de Nicolas Légaré, Nicolas Pépin, Geneviève Scott et Manon Cambefort perpétue la tradition d'excellence et d'authenticité de l'entreprise en plus de relever de nouveaux défis pour

assurer sa croissance. À sa retraite, M. Bernier a passé les rênes de l'entreprise à ses fils Carol et Claude. C'est principalement Carol qui en a assuré la direction pendant 43 ans.

CONTACTEZ-NOUS

418 739-3544

90, rue Saint-Pierre Est
Sainte-Luce



UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE
depuis 1979.

info@groupeadel.com



www.groupeadel.com



Depuis sa création, l'entreprise offre un service d'abattage et de découpe à forfait pour les éleveurs voulant vendre leurs produits à la ferme, dans les marchés publics et aux restaurateurs. Elle est d'ailleurs la seule entreprise à offrir le service d'abattage au Bas-Saint-Laurent et en Gaspésie. Un service de commercialisation de la viande s'est ajouté récemment sous l'appellation Viandes de l'Est.

L'entreprise peut maintenant compter sur l'expérience et le savoir-faire de trois équipes de travail dévouées et consciencieuses, totalisant 25 personnes; une à l'abattage, une à la découpe et une à la commercialisation.

PRÈS DES PRODUCTEURS

Pour la directrice générale et copropriétaire, Manon Cambefort, il est impératif «de toujours s'adapter à la demande, tout en restant près des éleveurs et des producteurs avec qui nous faisons affaires.» L'entreprise doit sans cesse s'engager à repenser et à remettre en question les processus en place. «Nos clients et partenaires exigent la qualité du service, la proximité

et la traçabilité et c'est que nous nous sommes engagés à leur offrir», dit-elle. Groupe ADEL s'engage maintenant sur la voix de la modernité et annoncera bientôt de nouveaux projets afin de maintenir et accentuer sa position de leader dans l'industrie bioalimentaire au Bas-Saint-Laurent.

GOÛTER LE SAVOIR-FAIRE DU BAS-SAINT-LAURENT

Depuis quelques semaines, le Groupe ADEL a créé une marque de provenance pour son volet de commercialisation qui s'ajoute à ceux de l'abattage, de la découpe et de la transformation. Son but: faire connaître à tous les Québécois les saveurs du terroir inspirées de la forêt et du fleuve et le savoir-faire qui font la richesse du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie.

«Viandes de l'Est réunit les acteurs de la production et de la transformation des viandes de l'Est-du-Québec et forme une communauté passionnée et engagée qui intègre également les promoteurs et les acheteurs de tous horizons», souligne Geneviève Scott, directrice du marketing.

ENTREPRENEUR GÉNÉRAL

Commercial - Institutionnel
Industriel



WWW.DVMCONSTRUCTIONINC.COM

52, route 132, Lac-au-Saumon
418 629-0229

UNE MARQUE DE PROVENANCE DISTINCTIF

Ainsi, l'entreprise est fière d'apposer son sceau garantissant que tous les produits de viande identifiés proviennent du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie et qu'ils répondent aux normes les plus strictes de qualité et d'authenticité. Le succès de la marque repose sur la communauté de producteurs et d'éleveurs qui la soutiennent. «Les producteurs de viande de notre territoire ont consacré des générations à l'élevage de bétail de qualité, en portant une attention minutieuse à chaque étape de production», ajoute Mme Scott. Cette qualité de production se perpétue au niveau de la transformation afin que chaque pièce de viande soit préparée avec soin et expertise.

Cet engagement à respecter la qualité et la traçabilité de chaque produit est aussi partagé par le réseau de revendeurs garantissant aux acheteurs et consommateurs qui choisissent de faire confiance à Viandes de l'Est que chaque produit est local et authentique.

LES QUATRE PILIERS DE L'ENTREPRISE

Le succès de Groupe ADEL repose sur quatre piliers qui reflètent à la fois les valeurs de l'entreprise. «La première valeur que nous défendons est le respect de l'environnement», lance la directrice générale et copropriétaire, Manon Cambefort. La cause environnementale est au cœur de chaque décision prise par l'entreprise.



BOUCHERIE
CENTRE-VILLE INC.

BOUCHERIE - CHARCUTERIE BOUTIQUE SPÉCIALISÉE

- Boeuf, agneaux et porc locaux abattu par ADEL
- Saucisses maisons

☎ 418 851-3724

boucheriecentreville.com

405, rue Jean-Rioux, Trois-Pistoles | laboucheriecentreville@gmail.com





« Nous demeurons toujours à l'affût de nouvelles méthodes qui nous permettent de nous surpasser dans notre rapport à l'environnement », dit-elle.

En deuxième lieu, l'entreprise se fait un devoir d'adopter un comportement éthique et responsable à travers des actions qui favorisent le bien-être animal. « Nous avons choisi de bien balancer les valeurs éthiques avec les valeurs économiques », insiste Mme Cambefort.

Groupe ADEL collabore essentiellement avec des acteurs locaux qui partagent ses valeurs et privilégie le circuit le plus court possible de la ferme à l'assiette. « L'éthique, c'est notre responsabilité en tant qu'entreprise locale », affirme la directrice générale.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Le troisième pilier est, plus spécifiquement, le bien-être animal qui va au-delà des règles minimales imposées. L'entreprise investit régulièrement sur de l'équipement et adopte des façons de faire qui favorisent le bien-être animal. Ce principe est la ligne directrice qui guide chaque action depuis l'étable jusqu'à l'abattage. Enfin, Groupe ADEL se fait un devoir d'offrir un service hautement spécialisé et personnalisé dans le but de répondre aux exigences des producteurs locaux et plus largement du marché.

De plus, l'entreprise veut être un acteur important de l'économie locale en privilégiant tant les partenaires institutionnels que commerciaux qui proviennent du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. « Nous voulons être encore plus présents chez les détaillants et dans le milieu institutionnel », ajoute Geneviève

Scott. Mentionnons également que l'entreprise participe activement à la création d'emplois bien rémunérés et au soutien des initiatives de son milieu.

DES CARACTÉRISTIQUES QUI NOUS DISTINGUENT

Les viandes de l'Est-du-Québec se distinguent par de nombreuses caractéristiques en lien avec l'environnement, le climat, le fourrage, le savoir-faire et la transmission familiale. L'entreprise perpétue une façon de faire traditionnelle, voire familiale, tout en y ajoutant une touche de modernité indispensable à sa croissance.

Le Bas-Saint-Laurent et la Gaspésie sont des régions influencées par un climat maritime qui fait que la viande a une saveur distinctive. Ce climat permet aux animaux de développer une couverture de graisse intramusculaire qui améliore la tendreté et le goût de la viande. Les vastes espaces ouverts de cette région et ses prairies verdoyantes, riches en nutriments, offrent aux animaux des sites de pâturages idéaux pour produire une viande de qualité.

En général, les agriculteurs produisent leur propre fourrage, assurant ainsi la qualité de l'alimentation du troupeau. Plusieurs d'entre eux ont conservé des savoir-faire traditionnels qui privilégient la santé et le bien-être des animaux. Ces méthodes sont en accord avec Viandes de l'Est où les étapes de transformation se font à une échelle humaine. Un abattoir familial et une boucherie artisanale font en sorte que la qualité de la carcasse ne se perde pas en cours de transformation, c'est ce qui permet à Groupe ADEL d'apposer une marque de provenance de qualité et d'authenticité sur chacun de ses produits.

📍 31, rue Saint-Jean-Baptiste Ouest, Rimouski

📞 Téléphone : 581 246-6666 | Sans frais : 1 888 383-5003



Fier partenaire de votre succès!
Félicitations à toute l'équipe.

- Spécialiste en réseaux sans-fils
- Vente et soutien informatique
- Solutions de paiements / caisse
- Soutien technique à distance ou sur site
- Téléphonie IP
- Amplification cellulaire
- Câblage et réseautique
- Consultation technologique



Héritière d'un savoir-faire familial, l'entreprise se fait un devoir de transmettre à son équipe les compétences et connaissances qui font sa renommée. « Cet esprit d'héritage familial dans la continuité permet de souder l'engagement des entreprises agricoles du territoire envers des pratiques respectueuses de l'environnement et durables », ajoute Manon Cambefort.

Choisir Viandes de l'Est, c'est soutenir des producteurs alimentaires de chez nous, c'est connaître la provenance de ces produits, c'est surtout d'avoir accès à une viande de qualité en se nourrissant de façon écoresponsable. « En choisissant d'acheter auprès de vos producteurs locaux, vous participez à la construction d'une communauté nourricière québécoise plus forte, vous posez un geste clair pour la protection de l'environnement et vous contribuez à bonifier votre expérience culinaire grâce à des produits de qualité », conclut Geneviève Scott.

LE REGARD TOURNÉ VERS L'AVENIR

Groupe ADEL et les Viandes de l'Est tentent de répondre le mieux possible aux enjeux qui touchent les abattoirs de

proximité. Bien qu'ils subissent les effets de l'inflation, ils tentent d'offrir les meilleurs prix possible et les meilleurs services aux producteurs depuis l'accueil de l'animal jusqu'à l'expédition.

Le vaste bâtiment de l'entreprise permet d'accueillir les animaux à l'étable pour une période de 24 heures. La chaîne de transformation inclura l'abattage, le vieillissement de la carcasse sur crochet pour une période de 14 jours afin d'accroître la tendreté et les saveurs de la viande, la découpe, la transformation et l'expédition.

ACCROÎTRE LA PRODUCTION

Présentement, l'entreprise a une capacité d'abattage quotidienne de 60 porcs, 35 bœufs et 200 agneaux. Elle peut aussi inclure des journées multi espèces à son calendrier. La modernisation de ses équipements lui permettra sur un horizon de cinq ans d'accroître sa capacité de production.



Marché Richelieu

Épicerie C.H. Bernier & fils *Complice de votre quotidien*

Épicerie fraîchement rénovée depuis juillet !

En fonction depuis plus de 50 ans. Créé par monsieur Charles-Henri Bernier et maintenant opéré par Patrick, Jonathan et leur équipe dynamique.

56, rue des érables, **Sainte-Luce** (secteur Luceville)

- Viandes fraîches
- Mets préparés sur place
- Fruits et légumes frais
- Plusieurs spécialités maisons comme nos fameux cretons et beaucoup plus !

418 739.4944



Nous sommes aussi
dépositaire SAQ !

Un premier pas vers l'ère numérique a été fait récemment par l'implantation d'un système de contrôle de gestion. Pour le moment, le travail à l'usine demeure essentiellement manuel, mais l'ajout d'équipements permettra de l'alléger et d'accroître la productivité.

Parmi ses projets à court terme, l'entreprise veut obtenir la certification fédérale HACCP qui lui permettra et à ses clients de vendre dans d'autres provinces canadiennes. L'embauche de personnel, notamment de bouchers, demeure un enjeu quotidien pour l'entreprise qui se présente comme un employeur de choix dans la région tant par les salaires que par les conditions de travail et les avantages offerts au personnel.

UN ACTEUR IMPORTANT

Forte d'une image de marque solide et d'un savoir-faire exceptionnel, Groupe ADEL et sa filière Viandes de l'Est se distinguent comme un acteur important de l'économie bas-laurentienne.

« Nos produits rayonnent et font rayonner le Bas-Saint-Laurent et la Gaspésie à travers le Québec; ils sont un signe de qualité qui fait notre fierté », lance Manon Cambefort.

L'achat des produits de Viandes de l'Est représente un bon choix, tant sur le plan économique, social, environnemental que de la qualité.

Viandes de l'Est:

Des saveurs composées de fleuve et de forêt, qui goûtent le savoir-faire de l'Est-du-Québec.



DÉCOUVRIR LE CONCEPT

Les Viandes de l'Est réunit les acteurs de la production et de la transformation des viandes de l'Est-du-Québec et forme une communauté passionnée et engagée qui intègre également les promoteurs et les acheteurs de tous horizons.

Le principe est de fédérer une « communauté alimentaire », avec tous les maillons de la chaîne de valeur, afin que tous puissent bénéficier et savourer les Viandes de l'Est, et ce, le plus longtemps possible.

Le concept est une initiative du Groupe ADEL (appelé abattoir de Luceville pour les intimes). Le Groupe ADEL, transformateur historique de viandes de l'Est-du-Québec et grand partisan du développement de la filière viande de son territoire

est un vecteur tout indiqué pour instituer une marque servant de caution qui garantit une provenance et une qualité. Nous sommes fiers de vous présenter notre marque de provenance qui représente notre belle communauté alimentaire et qui garantit que les produits de viande identifiés avec celui-ci sont assurément en provenance du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie et répondent aux normes les plus strictes de qualité et d'authenticité.

NOTRE COMMUNAUTÉ ENGAGÉE

Notre marque ne serait rien sans la communauté qui la soutient. Les producteurs de viandes de notre territoire ont consacré des générations à l'élevage de bétail de qualité, en portant une attention minutieuse à chaque étape de production.

Solidaire et confiante en l'efficacité de l'équipe du Groupe ADEL !



**Coopérative de solidarité
des producteurs d'agneaux
du Québec (CSPAQ)**

522, rue Lafontaine, Rivière-du-Loup
info@agneaucheznous.ca
418 714-0800

Nos compétences en transformation se sont perfectionnées au fil du temps pour assurer que chaque pièce de viande soit préparée avec soin et expertise.

Les revendeurs qui promeuvent notre marque sur le marché partagent notre engagement envers la qualité et la traçabilité, garantissant que chaque produit que vous achetez est authentique.

Les acheteurs et consommateurs qui choisissent les produits de Viandes de l'Est, qu'ils soient des familles à la recherche de repas sains et savoureux, des professionnels de la restauration consciencieux d'offrir le meilleur à leurs clientèles ou des institutions soucieuses de la santé de leurs bénéficiaires, participent à soutenir une initiative agroalimentaire bénéfique à une communauté tout entière.

Le Bas-Saint-Laurent et la Gaspésie composent un territoire unique de nature; l'Est-du-Québec. Empreints de forêt et de fleuve, les produits de viandes du territoire se distinguent en saveurs et en qualité par l'héritage et le savoir-faire agricole typique de l'Est.

DÉCOUVRIR NOTRE TERROIR DE SAVEUR

Les viandes de l'Est-du-Québec se distinguent par de nombreuses caractéristiques en lien avec l'environnement, le climat, le fourrage, le savoir-faire et la transmission familiale desquelles elles prennent source, ce qui leur confère des qualités particulières:

- **Climat maritime:** Le territoire du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie est grandement influencé par un climat maritime, avec des étés frais et des hivers froids. Ce climat contribue à la qualité de la viande en permettant aux animaux de développer une couverture de graisse intramusculaire, ce qui améliore la tendreté et le goût de la viande.

- **Environnement rural préservé:** Les vastes espaces ouverts, les prairies verdoyantes et les pâturages naturels offrent un milieu idéal pour l'élevage en plein air et la production de viandes de qualité.
- **Herbages naturels:** Le territoire de l'Est offre des herbages naturels de qualité, riches en nutriments. Les animaux paissent dans des pâturages verdoyants ce qui contribue à la saveur et à la qualité de leur viande.
- **Production fourragère locale:** Les agriculteurs de l'Est produisent souvent leur propre fourrage, ce qui leur permet de contrôler la qualité de l'alimentation de leurs animaux.
- **Méthodes traditionnelles:** De nombreux éleveurs du territoire ont conservé des méthodes traditionnelles qui favorisent la santé et le bien-être des animaux. Cela inclut une attention particulière à la gestion des pâturages, à la sélection de races adaptées au climat et à une alimentation de qualité.
- **Transformation à taille humaine:** La transformation des Viandes de l'Est est réalisée par un abattoir familial, au service des producteurs du territoire et qui pratique une boucherie artisanale, soit en majeure partie «au couteau».



SADC

Société
d'aide au développement
de la collectivité
DE LA MITIS

Fière d'accompagner
les entreprises agroalimentaires
de chez nous !

Pour tout projet d'affaires | 418 775-4619

Canada

Développement économique Canada pour les régions du Québec
appuie financièrement la SADC



- **Transmission du savoir-faire:** La transmission des compétences et des connaissances en matière d'élevage et de transformation de la viande est transmise au sein des familles, garantissant ainsi la pérennité des pratiques de qualité.
- **Héritage familial:** De nombreuses exploitations agricoles de l'Est-du-Québec sont transmises de génération en génération. Cet esprit d'héritage familial dans la continuité permet de souder l'engagement des entreprises agricoles du territoire envers des pratiques respectueuses de l'environnement et durables.

Choisir, les Viandes de l'Est c'est :



SE NOURRIR DE FAÇON ÉCORESPONSABLE

Une grande partie des produits de viande vendus en épicerie aujourd'hui parcourent de grandes distances pour arriver à votre assiette. Moins de transport signifie moins d'émission de gaz à effet de serre. Aussi, les exploitations locales, généralement de plus petite taille que les exploitations étrangères utilisent des méthodes de production plus durables, ce qui limite les impacts environnementaux négatifs comme la déforestation et la perte de biodiversité.



**BON SUCCÈS
AU GROUPE ADEL**

Solution logicielle
agroalimentaire

217, avenue Léonidas
bureau 30, Rimouski

418 724-6930 | 514 667-0753

www.3sys.ca



FIDÈLE TREMBLAY INC.
Notre priorité: bien vous servir!

BRAVO À TOUTE L'ÉQUIPE!

418 739-4817
www.fttransport.com



R.B.Q. : 8299-0482-56

**RÉFRIGÉRATION
& CLIMATISATION**

Bravo!

Résidentiel
Commercial
Industriel

Concessionnaire agréé de :



418 724-7711
220, avenue du Havre
Rimouski

GRLREFRIGERATION.CA
grlref@globetrotter.net

Sur toute la ligne, l'achat de produits Viandes de l'Est est **un bon choix, à la fois sur le plan économique, social, environnemental et de la qualité des produits.**

En choisissant d'acheter auprès de vos producteurs locaux, **vous participez à la construction d'une communauté nourricière québécoise plus forte, à poser un geste pour la protection de l'environnement et à bonifier votre expérience culinaire** grâce à des produits de qualité.



SOUTENIR LES PRODUCTEURS ALIMENTAIRES DE CHEZ NOUS

Les éleveurs locaux et les PME qui contribuent à nourrir le Québec bénéficient directement de vos achats, ce qui permet le maintien et le développement de nos communautés nourricières d'ici.



CONNAÎTRE LA PROVENANCE DE VOS PRODUITS

Chacun des produits portant le logo Viandes de l'Est, vous assure que la viande qu'il contient provient du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Authenticité et viandes locales garanties.



AVOIR ACCÈS À DE LA VIANDE DE QUALITÉ

Les éleveurs et producteurs locaux ont un intérêt personnel à produire des produits de haute qualité. C'est leur fierté. Ils sont aussi plus accessibles pour répondre aux préoccupations de leurs clientèles et garantir la qualité de leurs produits.

Depuis 1978

**Excavation
Gilbert
Michaud Inc.**

418 739-4618

12, St-Alphonse, Saint-Luce

IMPRIMERIE
BAS-SAINT-LAURENT INC.

210, avenue du Havre, Rimouski
418 721-4082
ibslachat-vente@globetrotter.net

imprimeriebsl.com

MARCHÉ 



Sainte-Luce

Des produits locaux et du prêt à manger
COMME À LA MAISON !

55, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce-sur-Mer | 418 739-3653