



Nouvelle usine  
de 30 M\$ pour Jefe  
- Page 4 -



*Bilan économique annuel*  
Près de 200 M\$ d'investissements  
des entreprises en 2018  
- Page 5 -



Investissement de 3 M\$  
pour l'agrandissement de Groupe DCL  
- Pages 6 -

INDUSTRIE / COMMERCE / TOURISME

# TECHNOPOLITAIN



BULLETIN D'INFORMATION ÉCONOMIQUE DE SAINT-HYACINTHE TECHNOPOLE – MAI 2019



## SAINT-HYACINTHE :

12<sup>e</sup> ville canadienne la plus dynamique  
en matière d'entrepreneuriat

Page 3



*Karine Guilbault, directrice du développement industriel de Saint-Hyacinthe Technopole, Camille Rioux, designer graphique, Lorena Meneses, présidente de Mareiwa Café Colombien, et Annie Pelletier, conseillère municipale et mairesse suppléante à la Ville de Saint-Hyacinthe.*

## MAREIWA LANCE COMBIA : SON NOUVEAU CAFÉ INFUSÉ À FROID EN CANETTE

Mareiwa Café Colombien, entreprise maskoutaine déjà connue pour ses emballages de grains de café haut de gamme, lance une nouvelle gamme de produits entièrement fabriqués à Saint-Hyacinthe. Combia, son nouveau café infusé à froid, fera son apparition sur les tablettes des épiceries et dépanneurs du Québec au cours des prochaines semaines.

Concoctées à partir de grains de première qualité importés par l'entreprise, ces boissons sont offertes en quatre saveurs (café noir, café au lait, moka et café à l'érable), auxquelles s'ajoutera bientôt une cinquième, dont la nature sera dévoilée à sa sortie, à l'automne prochain.

À l'image de Lorena Meneses, l'entrepreneure d'origine colombienne derrière ce nouveau produit, le nom Combia provient d'un métissage fertile et porteur de

sens : celui des mots «cumbia», une danse traditionnelle de son pays d'origine, et «Colombie», où sont cultivés et récoltés les grains utilisés dans la préparation de ces boissons.

La mise en marché de ces nouveaux produits a été rendue possible grâce à un investissement de l'ordre de 1,2 million de dollars réalisé par Mareiwa et annoncé en octobre dernier par Saint-Hyacinthe Technopole.

Ainsi, l'entreprise a implanté sa nouvelle unité de production dans un bâtiment du parc industriel Olivier-Chalifoux. Le montant investi par Mareiwa dans ce projet comprend certaines améliorations locatives dans le bâtiment de l'impasse Bérard où l'entreprise est locataire, mais aussi l'acquisition de nouveaux équipements de production.

## CASCAJARES INAUGURE SES NOUVELLES AIRES DE PRODUCTION ET SOULIGNE SES 10 ANS À SAINT-HYACINTHE



*Rodrigo Ruiz, directeur général de Cascajares Espagne, Claude Corbeil, maire de Saint-Hyacinthe, Chantal Soucy, députée de Saint-Hyacinthe à l'Assemblée nationale, André Barnabé, directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole, Alfonso Jimenez, président de Cascajares, et Isabelle Eysseric, directrice générale de Cascajares Canada.*

Industrie Gastronomique Cascajares a inauguré ses nouvelles aires de production aménagées à la suite d'un agrandissement de son usine de Saint-Hyacinthe. L'événement a été souligné en présence de nombreux dignitaires locaux et clients de Cascajares, en plus de ses dirigeants espagnols, Alfonso Jiménez et Rodrigo Ruiz, respectivement président et directeur général de l'entreprise.

Ces travaux d'agrandissement ont été complétés il y a quelques semaines. Ils visaient l'expansion de l'entreprise sur une superficie d'un peu plus de 2 200 pi<sup>2</sup>, ce qui lui a permis d'aménager un espace de cuisine supplémentaire afin de produire une nouvelle gamme de plats préparés. Le projet a nécessité un investissement d'un peu plus d'un million de dollars. Saint-Hyacinthe Technopole, propriétaire du pavillon Édouard-Brochu qui accueille les activités de l'entreprise, a pour sa part investi 50 000 \$ en améliorations locatives afin de permettre la réalisation de cet agrandissement.

### 10 ANS DE PRÉSENCE À SAINT-HYACINTHE

Industrie Gastronomique Cascajares a également profité de cette cérémonie d'inauguration pour souligner le 10<sup>e</sup> anniversaire de son implantation à Saint-Hyacinthe. En effet, l'entreprise est installée en sol maskoutain depuis 2009. Elle avait amorcé sa production dans l'incubateur industriel du Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe (CRD). En janvier 2012, elle avait transféré sa production dans l'usine certifiée fédérale actuelle d'une superficie de 7 000 pi<sup>2</sup>, construite alors spécialement pour elle par Saint-Hyacinthe Technopole.

À ce jour, Industrie Gastronomique Cascajares a investi quelque 5 millions de dollars dans le développement de ses activités maskoutaines. Son équipe de Saint-Hyacinthe compte une trentaine d'employés.

# SAINT-HYACINTHE : 12<sup>e</sup> VILLE CANADIENNE LA PLUS DYNAMIQUE EN MATIÈRE D'ENTREPRENEURIAT

Saint-Hyacinthe vient de se voir confirmer une fois de plus son titre de ville d'affaires et d'entrepreneuriat alors qu'elle ressort comme 6<sup>e</sup> ville au Québec et 12<sup>e</sup> au Canada pour son dynamisme entrepreneurial. C'est ce qu'a révélé l'édition 2019 de l'étude annuelle « Les collectivités entrepreneuriales » que vient de faire paraître la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante.

Ainsi, Saint-Hyacinthe se démarque parmi les 125 villes étudiées au pays et atteint même la première marche du podium pour les villes du sud du Québec et du grand Montréal. Elle rejoint également le top 10 des meilleures villes de taille moyenne (moins de 125 000 habitants) pour les perspectives entrepreneuriales, c'est-à-dire celles où les entreprises sont les plus prospères et les plus optimistes quant à leur potentiel de croissance.

Saint-Hyacinthe maintient donc sa position parmi les villes canadiennes ayant le meilleur indice entrepreneurial. Ce classement prend en considération les différents indicateurs de croissance des entreprises et de l'économie, les perspectives de développement, la confiance des entrepreneurs de même que les politiques réglementaires et fiscales d'une communauté liées à la création et à



l'exploitation d'une entreprise. Des indices pour lesquels Saint-Hyacinthe continue de faire bonne figure.

« Nous sommes très heureux de ces résultats qui sont fort encourageants pour nos perspectives de croissance économique locale. Notre objectif est bien sûr d'atteindre le top 10 des villes canadiennes les plus entrepreneuriales et de s'y ancrer solidement. Pour ce faire, nous multiplions les efforts pour mettre en place les meilleurs leviers pour stimuler le démarrage d'entreprises et faire de Saint-Hyacinthe une zone où il est facile de faire des affaires », a souligné le directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole, André Barnabé.

## SECCO INTERNATIONAL ANNONCE UN IMPORTANT PROJET D'AGRANDISSEMENT DE SES INSTALLATIONS DE SAINT-HYACINTHE



L'entreprise Secco International a annoncé la réalisation d'un nouveau projet d'investissement visant notamment un agrandissement important de 24 000 pi<sup>2</sup> de ses installations de Saint-Hyacinthe.

Ce projet, dont les travaux viennent de débiter, permettra à Secco de profiter d'une aire de production totale de 70 000 pi<sup>2</sup> en plus d'une aire d'entreposage de 30 000 pi<sup>2</sup> pour mieux répondre à la demande de sa clientèle. Il s'inscrit dans le cadre d'un vaste plan de croissance de l'entreprise qui comprend une augmentation au niveau de la main-d'œuvre de l'entreprise, mais aussi des investissements en recherche et développement. Celui-ci permettra une expansion des activités de Secco sur les marchés internationaux.

« Des investissements globaux de 2,5 millions de dollars ainsi que l'embauche d'une douzaine de nouveaux collaborateurs sont prévus pour cette nouvelle phase de croissance », a expliqué le président de Secco International, Éric Coté.

Rappelons que Secco International est spécialisée dans la fabrication et dans la commercialisation de systèmes de ventilation destinés aux bâtiments agricoles et industriels. L'entreprise possède déjà deux usines de production situées dans le parc industriel Olivier-Chalifoux de Saint-Hyacinthe qui regroupent une cinquantaine d'employés. Ses produits sont offerts par l'entremise de distributeurs spécialisés situés à travers l'Amérique du Nord, l'Europe et l'Asie.

# JEFO CONFIRME LA CONSTRUCTION D'UNE NOUVELLE USINE DE 30 M\$

Jefo a confirmé officiellement son projet de construction d'une nouvelle usine de 200 000 pi<sup>2</sup> à Saint-Hyacinthe. Avec un investissement estimé à 30 millions de dollars canadiens, ce nouveau bâtiment sera construit dans le parc industriel Théo-Phénix de la ville maskoutaine.

Le terrain, acquis en 2018, s'avère stratégique dû à sa proximité avec les autres installations du groupe, qui comprennent, entre autres, une entreprise de transport, un site de transbordement, des centres de recherche en nutrition avicole, des entrepôts, une usine de production ainsi que le Campus Jefo, bâtiment inauguré en 2017 pour devenir le siège social, un centre de partage de connaissances pour l'industrie agricole et un lieu de rencontre privilégié des leaders de la région, peu importe leur secteur d'activité.

« Nous avons l'objectif ambitieux d'atteindre 1 milliard de dollars en revenus d'ici 2025; alors ce projet est nécessaire pour soutenir la croissance de l'entreprise. En plus d'augmenter notre capacité de production, la nouvelle usine nous permettra de réduire les risques de produire sur un seul site, » a affirmé Jean-François Fontaine, vice-président du Groupe Jefo.

La première étape du projet comportera deux lignes de production, avec un potentiel d'agrandissement jusqu'à six lignes, ce qui représente 20 nouveaux emplois à court terme et 60 à long terme. L'usine de production actuelle dispose de quatre lignes de fabrication qui produisent annuellement plus de 5 000 tonnes d'additifs pour l'alimentation animale qui sont commercialisés dans plus de 80 pays.



## PROREC COMPLÈTE UNE SÉRIE D'INVESTISSEMENTS TOTALISANT 1,8 M\$



Le directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole, André Barnabé, le président de Prorec, Stéphane Le Moine, et la directrice du développement industriel de Saint-Hyacinthe Technopole, Karine Guilbault.

Un nouveau projet d'expansion industrielle vient d'être complété à Saint-Hyacinthe. L'entreprise Prorec inc., spécialisée en recyclage de matières alimentaires et en production de coproduits destinés à l'alimentation animale, a réalisé d'importants investissements, totalisant 1,8 million de dollars, visant l'amélioration de ses capacités de traitement et la croissance de ses activités.

Au cours des derniers mois, l'entreprise a donc procédé à une amélioration majeure de ses équipements. Notamment, elle a ajouté des fonctions automatisées de ses procédés de production et mis à jour certains systèmes informatiques de sorte qu'elle peut désormais traiter une plus grande quantité et une meilleure diversité de matières.

« Nos investissements de la dernière année nous ont permis d'ajouter des équipements de tri afin d'être en mesure de recycler de grandes quantités de produits suremballés en petit format, tels que des biscuits, des bonbons, ou du chocolat, par exemple. Avant cela, ces produits étaient entièrement dirigés vers des sites d'enfouissement. Nous serons bientôt aussi en mesure d'augmenter notre capacité à traiter des produits alimentaires humides et fortement emballés », a indiqué le président de Prorec, Stéphane Le Moine.

Ce projet d'expansion a également permis à l'entreprise d'ouvrir une nouvelle installation de production dans le parc industriel Théo-Phénix. D'une superficie de 13 500 pi<sup>2</sup>, celle-ci accueille déjà des activités de recyclage de produits alimentaires emballés destinés au traitement. Avec

l'ajout de ce site, quatre nouveaux emplois ont été créés, de sorte que Prorec compte maintenant sur une équipe de plus de 65 employés.

L'entreprise a connu une importante croissance depuis sa fondation en 1996, ce qui l'a amenée à devenir le leader dans l'Est du Canada en ce qui a trait à la valorisation de coproduits provenant de l'industrie agroalimentaire. Son territoire d'affaires, qui s'est étendu bien au-delà de la région et du Québec, couvre maintenant les Maritimes, l'Ontario et plusieurs États du nord-est des États-Unis.

La quantité de matière alimentaire traitée annuellement par Prorec et retournée en produits finis pour l'alimentation permet de substituer l'équivalent d'une récolte de 6 500 hectares de maïs qui peut être dirigée vers d'autres marchés, notamment d'alimentation humaine.



André Barnabé, directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole, Francine Morin, préfet de la MRC des Maskoutains, Claude Corbeil, maire de Saint-Hyacinthe et Bernard Forget, président de Saint-Hyacinthe Technopole.

## Bilan économique annuel

# SAINT-HYACINTHE POURSUIT SA CROISSANCE AVEC PRÈS DE 200 M\$ D'INVESTISSEMENTS DES ENTREPRISES EN 2018

Saint-Hyacinthe Technopole tourne la page sur une autre excellente année en matière de développement économique. L'année 2018 aura été marquée par un nombre sans précédent d'annonces d'expansions ou d'implantations d'entreprises commerciales et industrielles sur le territoire. C'est ce qui ressort du bilan annuel de l'organisme qui a été présenté devant une centaine de représentants des milieux économique et politique de la région.

«Les investissements réalisés par la communauté d'affaires maskoutaine dans les secteurs liés à la mission de Saint-Hyacinthe Technopole, soit le tourisme, le commerce et l'industrie, frôlent la somme considérable de 200 millions de dollars. Il s'agit d'un signe d'une croissance stable appuyée par des conditions économiques nationales favorables, mais aussi par un contexte local qui stimule la confiance des entrepreneurs» s'est réjoui le directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole, André Barnabé.

## BILAN COMMERCIAL

Le secteur commercial est incontestablement celui dont la croissance a été la plus perceptible en 2018. Pour une troisième année consécutive, les nouvelles constructions et les nouvelles ouvertures de places d'affaires atteignent des niveaux impressionnants. Il faut dire que le milieu commercial demeure stimulé par le retour en force des activités de congrès sur le territoire. D'ailleurs, plus du tiers des commerçants ont affirmé avoir bénéficié de l'ouverture du Centre de congrès de Saint-Hyacinthe.

Ainsi, 29 nouveaux commerces ont ouvert leurs portes en 2018. Cela a eu un impact important sur la valeur de l'investissement dans ce secteur qui a atteint 26,4 millions de dollars, soit la troisième meilleure performance de la dernière décennie. La part de ce montant lié à la construction de nouveaux bâtiments commerciaux grimpe à 40 %, résultat de la transformation importante qu'a connue la zone du pôle autoroutier en cours d'année.

La balance entre cet ajout de nouveaux espaces et l'apparition de nouvelles entreprises dans nos bases de données a permis au taux d'occupation commerciale de passer à un peu plus de 91 %, ce qui est une excellente nouvelle pour notre milieu, d'autant plus que l'augmentation la plus nette de ce taux est enregistrée au centre-ville et dans les zones qui l'entourent.

## BILAN INDUSTRIEL

Les données recueillies pour l'année 2018 dans le secteur industriel permettent de constater que Saint-Hyacinthe se remet bien du léger ralentissement enregistré en 2015 et 2016 alors que le niveau d'investissement se situait sous la barre symbolique de 150 millions de dollars, soit au deçà de la moyenne de la dernière décennie. Ainsi, avec des investissements totaux d'un peu plus de 159 millions de dollars,

cette barrière est brisée pour une deuxième année consécutive. Un dynamisme de l'activité industrielle freiné uniquement par le manque de grandes surfaces de terrain industriel à développer et de disponibilité de la main-d'œuvre.

En ce qui concerne l'emploi, bien que le total des nouveaux postes créés en industrie ait été plus bas que ce à quoi nous sommes habitués, la variation nette de l'emploi est positive et atteint le nombre de 66. Le démarrage de nouvelles entreprises et l'expansion des sociétés déjà présentes sur notre territoire auront donc compensé positivement le nombre d'emplois touchés par les rationalisations. À ce sujet, une large part des baisses d'emplois enregistrées comme des rationalisations, sont plutôt des postes toujours à combler au sein des entreprises visitées.

D'ailleurs, depuis 2010, Saint-Hyacinthe a connu une croissance nette de l'emploi manufacturier de 17 %, une excellente performance qui a permis l'ajout de plus de 1 400 travailleurs dans nos parcs industriels.

## BILAN TOURISTIQUE

Les activités en tourisme ne sont pas en reste. La première année complète d'opération du Centre de congrès de Saint-Hyacinthe et la synergie développée avec les installations d'Espace Saint-Hyacinthe nous ont permis de reprendre le titre envié de «plus grande destination en tourisme d'affaires en région au Québec». Le bilan touristique 2018 reflète bien ce nouvel état de fait alors que la région maskoutaine a atteint un niveau quasi record de retombées économiques directes pour le secteur touristique avec un peu plus de 46 millions de dollars. De ce nombre, près de 5 millions de dollars sont générés par des congrès et événements d'affaires d'envergure.

À cet effet, Saint-Hyacinthe Technopole et ses partenaires en tourisme d'affaires dépassent déjà les objectifs stratégiques visés pour 2019 en termes de nombre d'événements tenus. Avec 87 congrès et événements de plus de 40 nuitées tenus, il s'agit d'une hausse marquée de cette donnée dont la valeur est multipliée par six par rapport à l'an dernier.

En ce qui concerne le secteur du tourisme d'agrément, il maintient son rythme de croissance. La très grande majorité des événements et attraits ont relevé des hausses non négligeables de leur achalandage. Supporté par l'ajout de nouveaux événements, principalement en saison automnale, le nombre de visiteurs des fêtes, festivals et expositions ouverts au grand public a atteint 410 000 personnes. Ainsi, la région maskoutaine a accueilli, en 2018, quelque 1 107 000 visiteurs dont la provenance dépasse les 40 km.

Le bilan complet dressé par Saint-Hyacinthe Technopole est disponible en ligne sur le site Internet de l'organisme à l'adresse [www.st-hyacinthetechnopole.com](http://www.st-hyacinthetechnopole.com).

# DISTILLERIE NOROI : UNE NOUVELLE ENTREPRISE INAUGURÉE À SAINT-HYACINTHE



*Chantal Soucy, députée de Saint-Hyacinthe à l'Assemblée nationale, Jonathan Robin, président de Distillerie NOROI, Brigitte Sansoucy, députée de Saint-Hyacinthe-Bagot à la Chambre des communes, et André Barnabé, directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole.*

La Distillerie NOROI vient d'inaugurer officiellement ses installations dans le parc industriel Olivier-Chalifoux de Saint-Hyacinthe. Il s'agit donc d'une nouvelle entreprise de transformation alimentaire qui s'installe sur le territoire de Saint-Hyacinthe Technopole et qui devient, ainsi, la toute première distillerie maskoutaine.

Grâce à un investissement de l'ordre de 2,5 millions de dollars, Distillerie NOROI produit déjà plusieurs boissons dont un dry gin, une liqueur d'orange, un bitter à l'orange et un prêt-à-boire estival, à son usine aménagée sur le boulevard Choquette.

L'équipe de NOROI a conçu un alambic qui distille à froid, avec une technologie qui est unique au monde. Cet équipement est le résultat de deux années de recherche et développement et est entièrement fabriqué en verre afin d'éviter toute paroi poreuse pouvant altérer le goût des produits. Grâce à un système sous vide, il permet de diminuer le point d'ébullition du mélange d'eau, d'alcool et d'arômes sous la barre de 0 degré Celcius. Ce dernier a été adapté en y intégrant un serpentin à l'azote liquide pouvant atteindre une température de -185 degrés Celsius, indispensable pour permettre une condensation à basse température.

D'une superficie de 3 500 pi<sup>2</sup>, la nouvelle usine emploie déjà cinq personnes. Les boissons qui y sont produites seront disponibles au grand public, mais aussi, selon le cas, commercialisées auprès de la clientèle de l'hôtellerie et de la restauration. Le dry gin est disponible dès aujourd'hui à la SAQ et d'autres produits le seront en cours d'année.

Avant même le début de leur commercialisation, le gin et la liqueur d'orange de Distillerie NOROI ont été présentés au World Spirit Award 2019. Ceux-ci ont remporté, le 22 mars dernier, une médaille d'or et une double or dans leur catégorie respective.

## GRUPE DCL INVESTIT 3 M\$ POUR L'AGRANDISSEMENT DE SES INSTALLATIONS À SAINT-HYACINTHE

Saint-Hyacinthe Technopole a annoncé le début d'un nouveau chantier dans le parc industriel Olivier-Chalifoux de Saint-Hyacinthe. Groupe DCL a dévoilé les détails d'un investissement de 3 millions de dollars pour l'agrandissement de ses installations maskoutaines et a amorcé, du même coup, les travaux de construction qui y sont liés.

La construction, qui est en voie d'être complétée, permettra l'ajout d'une superficie de 20 000 pi<sup>2</sup> de l'usine de Saint-Hyacinthe. Cet agrandissement est rendu nécessaire par l'augmentation des activités de production d'additifs non médicamenteux et la demande croissante dans le domaine de l'entreposage. En effet, en plus de distribuer et de fabriquer des produits en nutrition et santé animale, l'entreprise offre des services d'entreposage adaptés aux secteurs alimentaire, pharmaceutique et industriel.

« Nous avons élargi nos activités à la demande de nos clients, notamment pour entreposer leurs produits. Cela a amené une forte croissance et c'est pourquoi nous avons choisi de nous démarquer avec des espaces plus modernes qui répondront aux normes les plus exigeantes en matière de suivi et de traçabilité », a spécifié Martin Grégoire, président de l'entreprise.

Ainsi, les nouveaux espaces auront une hauteur de 50 pieds et seront dotés d'une technologie assurant



*Claude Corbeil, maire de Saint-Hyacinthe, Martin Grégoire, président de Groupe DCL, Karine Guilbault, directrice du développement industriel de Saint-Hyacinthe Technopole, et Sylvie Yelle, directrice de projets de Groupe DCL.*

une fiabilité exemplaire et permettant de maximiser leur volume. « Cela nous permettra de passer d'un roulement de 24 000 à 72 000 palettes annuellement. Nous pourrions également mieux servir nos clients avec une plus grande rapidité d'exécution. Aussi, grâce à un système WMS, nous aurons une meilleure gestion informatique de notre entrepôt et une meilleure connaissance en quantité et en qualité de l'activité des stocks. Nous pourrions optimiser le processus de la préparation des commandes et

améliorer la traçabilité » a-t-il ajouté.

Cet important investissement permettra également au Groupe DCL de poursuivre le développement de ses activités de fabrication et de distribution de ses produits. En étant plus performant et compétitif, il sera ainsi en mesure d'ouvrir ses marchés à l'exportation. Pour se faire, l'entreprise compte créer une quinzaine de nouveaux emplois à court et moyen terme, doublant ainsi sa main-d'œuvre.



## SAINT-HYACINTHE TECHNOPOLE MET SUR PIED UNE TABLE DES RESTAURATEURS DU CENTRE-VILLE

Soucieuse de valoriser l'offre unique de restauration du centre-ville, Saint-Hyacinthe Technopole vient d'annoncer la mise sur pied d'une table de concertation des restaurateurs situés dans cette zone commerciale. Créé avec la collaboration de la SDC centre-ville, ce forum permettra de prendre le pouls des participants et de mettre de l'avant de nouvelles initiatives visant à en améliorer l'affluence.

«L'arrivée du Centre de congrès et de l'hôtel Sheraton a initié une transformation majeure dans l'offre commerciale maskoutaine. Le secteur de la restauration a, sans aucun doute, été le plus stimulé par l'implantation de ces nouvelles infrastructures. Toutefois, le déplacement d'une partie de la clientèle du centre-ville vers le secteur nord n'est pas sans générer un impact sur les résultats de ces établissements», a affirmé le directeur du développement commercial de Saint-Hyacinthe Technopole, Sylvain Gervais. «Il n'en demeure pas moins que le centre-ville présente une offre de restauration différente où l'on retrouve souvent le propriétaire occupant. Au cœur de tels bouleversements, il peut en ressortir des opportunités que nous espérons identifier et saisir par la création de cette table», a-t-il ajouté.

Ouvert à l'ensemble des propriétaires de restaurants du centre-ville, la création de cette table a déjà permis la tenue de deux rencontres préliminaires avec des groupes différents. D'autres rencontres auront lieu prochainement afin de favoriser la participation d'un plus grand nombre de restaurateurs. Différents sujets ont jusqu'à maintenant été abordés, notamment les promotions regroupées, la publicité, la réglementation en vigueur, l'aménagement des terrasses, et bien d'autres.

Au cours des prochaines semaines, les participants de cette table de concertation seront réunis de nouveau et différentes mesures et initiatives seront proposées afin de dynamiser la fréquentation des établissements et de mettre à l'avant-plan l'offre exceptionnelle de restauration du centre-ville.

## CHOCOLATS FAVORIS OUVRE SES PORTES À SAINT-HYACINTHE

Les Chocolats Favoris viennent de s'installer à Saint-Hyacinthe. Le commerce est désormais opérationnel et reçoit déjà des clients dans le Complexe Johnson (rue Daniel-Johnson Ouest). L'occasion a été soulignée lors de portes ouvertes qui ont attiré de nombreux visiteurs. Cédric Meunier et Sylvain Gervais de Saint-Hyacinthe Technopole étaient présents lors de l'inauguration en compagnie de dirigeants de l'entreprise, Gino Chouinard et Dominique Brown.



## ST-HYACINTHE MITSUBISHI INAUGURE SES INSTALLATIONS APRÈS UN INVESTISSEMENT DE PLUS DE 2,5 M\$

St-Hyacinthe Mitsubishi vient de compléter un investissement de plus de 2,5 millions de dollars pour l'agrandissement et la rénovation de son site du boulevard Laurier Ouest. L'entreprise a inauguré ses nouvelles installations il y a quelques jours. Étaient présents pour l'occasion, Sylvain Gervais, directeur du développement commercial de Saint-Hyacinthe Technopole, André Bearegard, conseiller municipal du district Douville, JJ-Juyu Jeon, président et chef de la direction de Mitsubishi Motors Canada, Dominic Fortin, concessionnaire St-Hyacinthe Mitsubishi, Patrick Renaud, directeur régional des ventes, et Daniel Germain, président du Club des petits déjeuners.



## BRASSEURS DU MONDE REMPORTE DEUX MÉDAILLES D'OR AU BARCELONA BEER FESTIVAL

Brasseurs du Monde a remporté deux médailles d'or pour ses bières lors du prestigieux concours Barcelona Beer Challenge qui avait lieu le 17 mars dernier, à Barcelone en Espagne, durant le Barcelona Beer Festival. L'Exploité, qui comptait déjà 8 médailles à son actif dans plusieurs concours internationaux, a remporté l'or dans la catégorie Sweet Stout. La Blanche du Mur a, quant à elle, été récompensée dans la catégorie Berliner Weisse, portant à cinq le nombre de médailles reçues dans les concours internationaux pour cette bière acidulée. Près de 1 112 produits de 218 brasseries provenant de 22 pays différents étaient en lice lors de cette compétition internationale. Notons qu'avec ses deux médailles d'or, Brasseurs du Monde est la microbrasserie québécoise ayant remporté le plus d'honneurs en 2019 dans ce concours.



## Saint-Hyacinthe Technopole prêt pour la saison touristique estivale

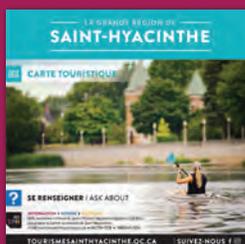
Alors que le beau temps s'amène et que l'été est à nos portes, Saint-Hyacinthe Technopole a lancé la saison touristique 2019 en présence de plusieurs représentants des différents partenaires touristiques de la région. À cette occasion, l'organisation a présenté les différents outils promotionnels mettant en valeur les nombreux attraits et événements que propose la Grande région de Saint-Hyacinthe.

Ainsi, le Guide touristique 2019-2020 de Saint-Hyacinthe et sa région est maintenant disponible. Celui-ci présente les principaux événements, attraits et saveurs culturelles offerts sur le territoire. Une carte touristique, permettant de localiser aisément ces attraits est également disponible. Il s'agit donc d'outils à garder en main toute l'année pour planifier ses sorties.

Le site de Tourisme Saint-Hyacinthe présente aussi tous les détails sur les points d'intérêt de la région ainsi qu'un blogue et des propositions d'activités. Celui-ci peut être consulté à l'adresse [www.tourismesainthyacinthe.qc.ca](http://www.tourismesainthyacinthe.qc.ca).

### Heures d'ouverture du Bureau d'information touristique

La population est aussi invitée à profiter des attraits qu'offre la région cet été et à les faire découvrir à leurs parents et amis en visite. À cet effet, l'espace ici ST-H, le bureau d'information touristique de Saint-Hyacinthe situé dans le Centre de congrès, demeure la ressource idéale pour planifier des vacances, sorties ou escapades. À partir du 22 juin, celui-ci sera ouvert 7 jours sur 7 pour toute la saison estivale. Les services s'adressent autant aux visiteurs qu'à la population maskoutaine, car il est autant une source d'information pour connaître les activités, événements et services de la région que pour la planification d'escapades au Québec.



André Barnabé, directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole, David Francoz, vice-doyen au personnel enseignant et secrétaire de la Faculté de médecine vétérinaire, Christine Theoret, doyenne de la Faculté de médecine vétérinaire, et Bernard Forget, président de Saint-Hyacinthe Technopole.

## SAINT-HYACINTHE TECHNOPOLE REMET LE GRAND PRIX DE LA TECHNOPOLE À LA FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRAIRE

Dans le cadre du dernier Gala Constellation, Saint-Hyacinthe Technopole a annoncé le récipiendaire du Grand Prix de la Technopole. Cette année, c'est la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal qui a remporté cette prestigieuse récompense visant à souligner l'apport d'entreprises, d'organisations et de personnalités au développement de l'industrie et de la science liées à l'agroalimentaire et au rayonnement de la Technopole.

Reconnue comme l'une des institutions les plus renommées de notre région, la Faculté de médecine vétérinaire a célébré, l'an dernier, le 50<sup>e</sup> anniversaire de son passage d'école professionnelle à Faculté de l'Université de Montréal en 1968.

Installé au cœur du parc technologique La Cité de la biotechnologie, le vaste campus de la Faculté de médecine vétérinaire (FMV) impressionne par son ampleur et l'étendue des activités scientifiques qui s'y déroulent. L'établissement fait beaucoup plus que former des médecins vétérinaires. Dans une synergie qui unit le corps enseignant, les étudiants, des chercheurs de réputation mondiale, des agences gouvernementales et des entreprises agroalimentaires, les défis sont nombreux. La FMV se positionne en effet comme leader à l'interface des disciplines de médecine vétérinaire, de médecine humaine et de la famille des sciences se préoccupant de l'environnement.

Établie à Saint-Hyacinthe en 1947, la FMV fut la première institution reliée au domaine agroalimentaire. C'est l'unique école d'enseignement en médecine vétérinaire au Québec, l'une des cinq au Canada, et la seule francophone en Amérique. Détentrice de l'agrément complet de la prestigieuse American Veterinary Medical Association, la FMV jouit d'une reconnaissance internationale, notamment dans les secteurs de la reproduction bovine et de la salubrité des viandes.

« La Faculté de médecine vétérinaire est l'institution phare de la Technopole. Sans elle, la création du parc technologique La Cité de la biotechnologie n'aurait pas été possible et Saint-Hyacinthe n'aurait pas pu recevoir la prestigieuse accréditation internationale de Technopole. C'est ce que nous avons voulu souligner en lui attribuant ce prix, profitant du 72<sup>e</sup> anniversaire de son installation à Saint-Hyacinthe et du 50<sup>e</sup> de son affiliation à l'Université de Montréal », a mentionné le directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole, André Barnabé.

Le Prix de la Technopole a été attribué par Saint-Hyacinthe Technopole pour la première fois en 2001. Dans la région, il est vite devenu l'une des récompenses les plus prestigieuses visant à souligner non seulement l'apport des étudiants, mais aussi des entreprises, organisations et personnalités en développement de l'industrie et de la science liées à l'agroalimentaire.

## POUR TOUT SAVOIR SUR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE À SAINT-HYACINTHE

Abonnez-vous à la page Facebook de Saint-Hyacinthe Technopole ou visitez son site Internet [st-hyacinthetechnopole.com](http://st-hyacinthetechnopole.com)



Rédaction: Saint-Hyacinthe Technopole

Photos: Robert Gosselin PPM Photo, Patrick Roger, François Larivière, Andrée-Anne Rivest

Graphisme: Pika Design - agence créative

Impression: Imprimerie Maska



1000, rue Dessaulles  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W1  
Tél.: 450 774-9000  
[www.st-hyacinthetechnopole.com](http://www.st-hyacinthetechnopole.com)