



12 MAI 2023

9H30 À 12H00



LE BÉDOUIN

VISITE DE RÉSEAUTAGE COUP DE POUCE!

Le Réseau Agile et Connecté TransformAction initie des échanges entre pairs afin de vous offrir des moments propices à partager les bons coups comme les moins bons, les trucs et les références de ce qui fonctionne!

FROMAGERIE POLYETHNIQUE

235 Chemin de St Robert,
Saint-Robert, QC J0G 1S0

Yves Lambert
Directeur général



La Fromagerie Polyethnique connaît une croissance fulgurante et constante depuis sa fondation en 1995. Les phases d'agrandissement des 4 dernières années l'ont amené à une superficie de 72 000 pi.ca. avec une équipe de 85 membres. Elle fabrique des produits niches pour différentes communautés ethniques pour le Canada et les États-Unis. Un nouveau créneau, le Casher est en développement. Leurs produits les plus connus sont le Haloumi fromage à griller, le Labneh à tartiner, le Akawie et Nabulsi. Le co-packing est important pour des marques majeures tel que Phoenicia, Cedar, et le Boursin Cuisine pour Fromagerie Bel. Leur marque « Le Bédouin » offre toute une autre gamme de produits. **La relève de l'entreprise identifiée, l'efficacité opérationnelle est maintenant la priorité avec un changement de ERP, la mise en place d'un MES, et une revue de la structure organisationnelle afin d'assurer la pérennité de l'entreprise!**



Pour vous
inscrire

**Places limitées -
Réservé aux
transformateurs
alimentaires et aux
partenaires
majeurs**

Des conditions
peuvent s'appliquer

100 \$ + taxes

Pour information,
communiquer avec
Johanne Tanguay