

CE QUI SERA POSSIBLE DANS CETTE INSTALLATION

L'abattage de la viande rouge et blanche, ainsi que la transformation des viandes crues, des fruits, des légumes et des produits prêts-à-manger comme les confitures, les sauces et les soupes.

POUR LA PREMIÈRE FOIS AU CANADA, LES SEPT SERVICES SUIVANTS SERONT ACCESSIBLES AU PUBLIC SOUS UN MÊME TOIT :

- 1.** Abattage et entreposage à froid de la viande rouge et de la viande blanche
- 2.** Transformation de la viande crue, des fruits, des légumes, des produits prêts-à-manger (PRA)
- 3.** Transformation des sous-produits actuellement gaspillés, comme le cuir, et les plumes
- 4.** Transformation des produits perdus pour cause d'entreposage réfrigéré insuffisant (fraises, petits fruits)
- 5.** Accès à de nouveaux marchés, comme la création d'aliments pour animaux de compagnie
- 6.** Marketing et distribution aux acheteurs locaux, de détail, des services alimentaires, de restaurants et d'acheteurs industriels.
- 7.** Capacité de répondre aux normes de traçabilité pour la livraison de produits entre les provinces et à l'échelle internationale.

La capacité de faire tout cela sous un même toit a été judicieusement planifiée par les spécialistes des abattoirs et de la transformation des aliments fédéraux, qui gèrent déjà des opérations de tailles et de conceptions similaires. Le même groupe d'experts a établi un plan financier, avec les dépenses de gestion. Les équipes juridiques et comptables ont validé toutes les projections.

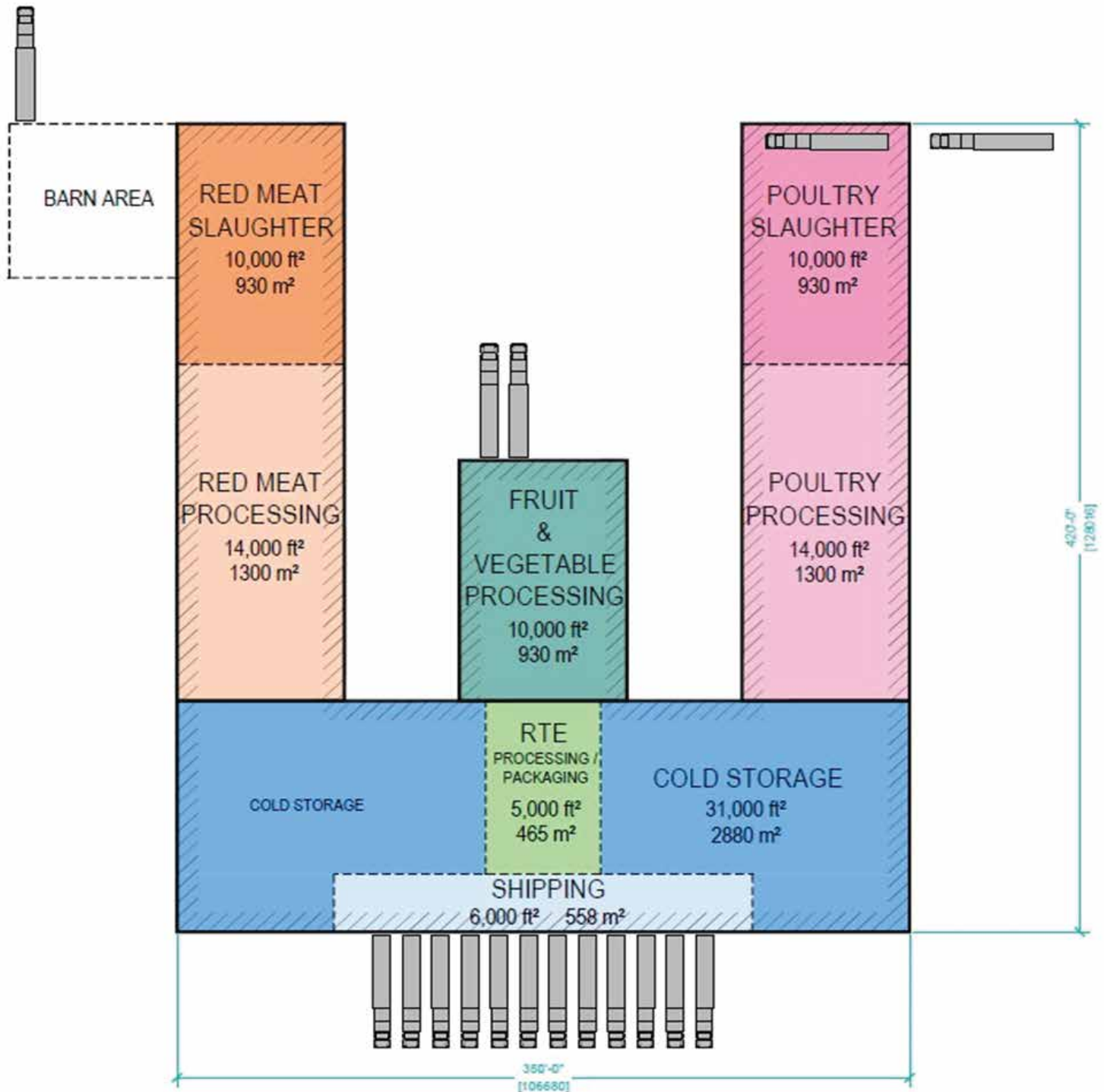
WHAT WILL BE POSSIBLE IN THIS FACILITY

Slaughtering of red and white meat, along with processing of raw meats, fruits, vegetables and ready-to-eat products such as jams, sauces and soups.

FOR THE FIRST TIME IN CANADA, THE FOLLOWING SEVEN SERVICES WILL BE PUBLICLY ACCESSIBLE UNDER ONE ROOF:

- 1.** Slaughtering and cold storage of red meat and white meat
- 2.** Processing of raw meat, fruits, vegetables, ready-to-eat products (RTE)
- 3.** Processing of by-products currently wasted, like leather, and feathers
- 4.** Processing of products lost to insufficient storage (strawberries)
- 5.** Access to new markets, like pet food creation
- 6.** Marketing and distribution to local, retail, food service, restaurants and industrial buyers.
- 7.** Ability to meet traceability standards for product delivery inter-provincially and internationally.

The ability to do all of this under one roof has been thoughtfully planned out by abattoir and food processing specialists, who already manage operations of similar scales and designs. The same group of experts completed a financial schedule, with expenses for management. Legal and accounting teams validated all projections.



Carole Lavigne, Directrice/Director
 613-675-4661 poste/ext. 8100
 clavigne@prescott-russell.on.ca

DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE
 ET TOURISTIQUE / ECONOMIC
 DEVELOPMENT AND TOURISM

