

LE DÉPISTEUR



LE BULLETIN D'INFORMATIONS TECHNIQUES DE LA COMPAGNIE MAHEU&MAHEU

NUMÉRO 18

DÉCEMBRE 2003

Aliments Krispy Kernels et Maheu&Maheu font équipe depuis maintenant 22 ans

par Michel Maheu, Directeur général



Fondée en 1945 par Paul Jalbert, Aliments Krispy Kernels s'est imposée au fil des ans dans son secteur d'activité. Le succès de l'entreprise dans l'est canadien en a fait le chef de file national dans le marché des arachides.

Avec ses 115 000 pieds carrés, l'usine de Ste-Foy est la plus imposante du groupe et en plus d'y produire l'arachide sous toutes ses formes, on y transforme des produits comme le maïs éclaté pour micro-ondes, les bonbons et les fruits séchés. La variété dans les types de friandises mais aussi dans les formats et les contenants répond à l'un des objectifs majeurs de l'entreprise d'être présente partout et d'offrir qualité, fraîcheur et bon goût incomparables.

Krispy Kernels fait partie d'un holding propriété de Monsieur Denis Jalbert, fils du fondateur, qui inclut aussi Les Croustilles Yum Yum, Automobile Jalbert (concessions BMW à Québec et Kirkland) et le concessionnaire Freightliner de Québec.

La qualité avant tout

Son engagement envers le goût et la qualité font en sorte que l'entreprise a toujours été soucieuse de la sécurité de ses produits. Depuis maintenant 22 ans, Aliments Krispy Kernels fait confiance à l'expertise de Maheu&Maheu pour ses services de gestion parasitaire. Les deux entreprises étant certifiées ISO 9001: 2000, elles tiennent le même langage et leurs visions se rejoignent à bien des égards. Selon Monsieur Stéphan Jackson, Responsable du contrôle de la qualité / Recherche et développement, les avantages que retire son entreprise à retenir les services de Maheu&Maheu sont nombreux mais il mentionne entre autres ceci: «leur équipe de professionnels va plus loin que nous dire que nous

avons un problème, ils vont au-delà de nos attentes et nous proposent des solutions. Ce sont des gens engagés qui partagent nos préoccupations». M. Jackson est particulièrement fier d'être le premier à pouvoir bénéficier du système DACPES (Demandes d'actions correctives avec photos via l'Extranet sécurisé). Par sa vision, M. Jackson a contribué de manière tangible à l'aboutissement de la première version de ce support unique en gestion parasitaire. «L'utilisation des photos permet d'associer une image aux bons de travail et facilite le suivi des corrections demandées. Il est aussi possible de suivre l'évolution de dossier des deux usines assis devant l'ordinateur tout en éliminant du papier et en répondant à l'un des préalables du HACCP». Parlant HACCP, M. Jackson considère que l'entreprise a 90% du chemin de complété dans ce domaine.

Les Aliments Krispy Kernels ont des spécifications très rigoureuses pour leurs matières premières qui proviennent des quatre coins du monde. Aussi, ils visitent leurs fournisseurs sur une base régulière afin d'assurer aux consommateurs, lot après lot, le bon goût Krispy Kernels. Les arachides et les noix sont soit rôties à sec ou cuites dans l'huile de canola, selon un procédé exclusif en trois étapes, ce qui permet d'en rehausser toute la saveur.

La vision du développement






Concernant le futur, Monsieur André Laveau, Président directeur général, mentionne qu'il passera inévitablement par les grandes surfaces: «une partie du marché s'est déplacée du côté des mass-merchandisers et nous sommes fiers de voir nos produits chez Costco alors que des démarches ont été entreprises auprès de Wal-Mart». M. Laveau indique que l'innova-

tion et la vitesse de réaction sont des forces de Krispy Kernels. C'est ainsi qu'une demande d'Air Canada pour des produits sans trace d'arachides leur a permis de développer le créneau des lignes aériennes qui représente maintenant près de 10% du chiffre d'affaires. À l'origine, ils avaient dû construire une section «sans trace d'arachides» à même l'usine pour répondre au besoin du client à l'intérieur du délai d'un mois. Cette usine dans une usine constituait tout un défi méthodologique! «Aujourd'hui, nous sommes perçus comme des développeurs de produits par Air Canada» souligne avec fierté M.Laveau.

Au cours de l'été 2002, Krispy Kernels a entrepris d'agrandir ses installations de produits «sans trace d'arachides» afin de répondre adéquatement à la demande grandissante des compagnies aériennes. C'est dans cette usine de 25 000 pieds carrés que sont produites les grignotises destinées à Air Canada,

suite en page 2

SOMMAIRE

-  Les Aliments Krispy Kernels
-  Le rideau d'air
-  Les petits mammifères de saison
-  Nominations
-  Alligators et VNO



Air Transat, Cuba Catering, Air France, Tango, Jazz, Sky Service, Westjet et plusieurs autres lignes aériennes de classe mondiale. Tous les produits manufacturés et emballés dans cette unité de production sont certifiés sans trace d'arachides et ainsi sans risque pour les personnes présentant des allergies aux arachides. Cette nouvelle unité de production est aussi certifiée Kascher.

«Le réseau de distribution de Krispy Kernels permet une présence dans les supermarchés qui bénéficient maintenant de plus gros formats et d'emballages refermables. Il s'agit d'un segment de marché en croissance et nous avons actuellement une part de 65-75% dans le produit cellophane pour la province de Québec» d'ajouter M. Laveau. Les dépanneurs constituent l'autre segment important pour l'entreprise. Une association avec Couche Tard au Québec et Mac's en Ontario permet une exclusivité de la marque dans tous leurs établissements.

«Nous vendons du plaisir et l'achat de nos produits se fait de manière impulsive» dit M. Laveau. L'emplacement que les produits occupent dans un magasin est donc très important. «Lorsque l'on vend du fun, il faut sans cesse créer de nouveaux produits. C'est M. Jackson qui est en quelque sorte notre grand chef cuisinier et concocte des mélanges qui rencontreront les critères de qualité et de rentabilité. Pour les arachides assaisonnées, nous sommes partis de trente recettes pour finir avec quatre» signale le président.

La passion de Messieurs Jackson et Laveau pour les arachides et les noix est indéniable. Elle s'est dégagée naturellement tout au long de l'entrevue. Ils savent donc la transmettre et ça donne le goût d'en manger! L'équipe de Maheu&Maheu est fière de contribuer aux succès de Krispy Kernels, une entreprise bien de chez-nous qui rayonne cependant dans plusieurs pays de cette planète devenue petite.

En passant, saviez-vous que les arachides poussent dans le sol, comme les carottes? 

Site Internet

www.krispykernels.com



De gauche à droite : Jacques Breton, Directeur de production, André Laveau, Président et Stéphan Jackson, Responsable du contrôle de la qualité, Recherche et développement

Le rideau d'air : un outil de gestion parasitaire sous-estimé

par Bernard Rodrigue, B.Sc., biologiste

Vous devez laisser des portes ouvertes pour faciliter la circulation du personnel et des équipements. Résultat : des insectes en profitent pour s'infiltrer dans votre établissement. Que faire? L'installation de rideaux d'air est une solution très intéressante. Elle n'entrave pas vos activités et s'avère être une barrière efficace contre les insectes et autres contaminants.

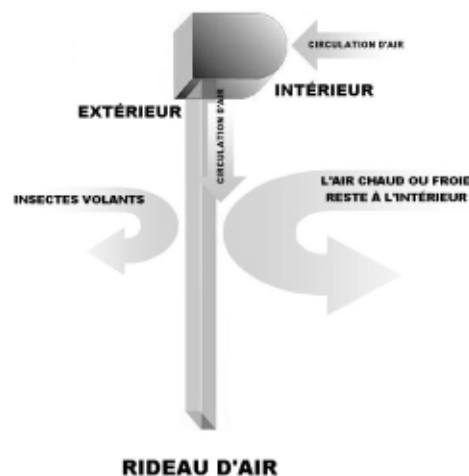
Le principe des rideaux est fort simple. Il consiste en une soufflerie qui projette de l'air, normalement vers le sol, à une vitesse de 50 km/h. Ceci crée un «mur» qui empêche les contaminants (insectes volants, poussière, etc.) de franchir la porte. En prime, l'air chaud ou climatisé du bâtiment est retenu à l'intérieur procurant ainsi une économie d'énergie.

De plus, l'air du rideau peut être recyclé ou non. Cette dernière option est la plus populaire à cause de sa facilité d'installation et de son coût moindre. L'air projeté peut aussi être chauffé selon le modèle choisi. Il existe des modèles pour toutes les largeurs de porte, de 1 mètre jusqu'aux plus grandes portes industrielles. Il est donc possible de tirer profit d'une telle installation dans votre établissement peu importe sa dimension.

Les avantages d'un rideau d'air

- ✿ un plus grand confort et un environnement de travail amélioré;
- ✿ un contrôle efficace des insectes sans utilisation de pesticides;
- ✿ des économies d'énergie;
- ✿ une protection contre la poussière et autres contaminants;
- ✿ une amélioration de la circulation;
- ✿ une réduction des frais d'entretien des portes.

Schéma d'un rideau d'air sans re-circulation



Quelques sites intéressants sur le sujet

www.berner.com/new/air.asp

www.vigmark.com

www.atlantic-equipements.com/rideau.html

Les petits mammifères reliés à la saison hivernale

par Bernard Rodrigue, B.Sc., biologiste

Dans ce numéro, nous vous présentons les 3 petits mammifères vedettes de la saison. Souvent confondus et tous appelés « mulots » par le commun des mortels, les lignes suivantes illustrent les différences dans leur biologie et la manière de gérer ces organismes nuisibles.

Taupes

Les taupes passent la majeure partie de leur vie dans des tunnels qu'elles creusent dans le sol. Elles sont à la fois diurnes et nocturnes. Elles sont actives toute l'année. Ces animaux au métabolisme très élevé consomment de grande quantité de nourriture. Celle-ci est composée principalement de larves d'insectes et de vers de terre. Le territoire de ces insectivores est très grand : il a été déterminé qu'un acre (4047 mètres carrés) contient normalement moins de 5 taupes. Elles préfèrent les sols meubles et humides. C'est pourquoi on voit plus de dommages dans les terres noires près des cours d'eau et des boisés. Elles creusent deux sortes de tunnels : les tunnels de chasse et les tunnels permanents. Les premiers sont creusés au hasard, donc ne sont pas droits, de 12 à 20 cm sous la surface du sol. Ils ne sont utilisés qu'une ou deux fois. Les seconds sont plus droits, souvent le long de structures et servent quotidiennement. La meilleure façon de se débarrasser des taupes est le piégeage. Pour être efficace, il doit se faire le long de tunnels actifs sur une base quotidienne : on choisira donc ceux qui sont droits. On creusera soigneusement pour placer un *Ketch-All* axé sur ce tunnel. Pour savoir hors de tout doute si un tunnel est actif, il est recommandé de tous les écraser et de vérifier durant les jours suivants ceux qui ont été réparés.


Musaraignes

Il existe plusieurs espèces de musaraignes. Celle qu'on rencontre le plus souvent est la

grande musaraigne. C'est une fouisseuse qui creuse ses propres galeries mais qui utilise aussi celles des taupes et des campagnols. Elle chasse souvent en surface, en quête d'insectes (50% de sa diète), de cloportes et de mollusques. Elle mange aussi des plantes (10% de sa diète). Elle peut aussi s'attaquer à des vertébrés (souris, campagnols). Elles sont actives le jour mais surtout la nuit. La population peut varier beaucoup : de 1 à 25 à l'acre. Il arrive qu'elles s'infiltrerent dans les habitations où elles peuvent s'établir dans des murs. L'odeur dégagée par ces nids peut être particulièrement déplaisante. Elles ont trois portées par année de 5 petits en moyenne. La répression de musaraignes infiltrées dans les bâtiments peut se faire avec des pièges englués, trappes mécaniques à détente augmentée pour souris ou des pièges à prise multiples appâtés avec du beurre de pois.

Campagnol des champs (ou mulot)

C'est un rongeur de grande importance présent sur tout le territoire canadien à l'exception des îles arctiques et de la chaîne côtière à l'ouest. Ils vivent en grandes colonies tout en étant plutôt territoriaux. Leurs populations fluctuent considérablement à l'intérieur d'un cycle de trois ou quatre ans. Ce cycle court est attribuable à son taux de reproduction phénoménal. En laboratoire, une femelle a donné naissance à 17 portées en une année. Dans la nature, ce nombre tend plutôt vers 4 portées. Heureusement, car à ce rythme et en supposant une survie de tous les individus, on atteindrait une population de 1 000 000 d'individus en seulement un an ! Mais même à ce rythme plus « lent », il faudrait peut être transférer aux mulots la réputation de se « reproduire comme des lapins » ! Il est courant d'avoir des populations de 30 à 90 individus à l'hectare (124 acres) ; et dans les sommets de cycles, elle peut même atteindre 800 animaux à

l'hectare ! Pas surprenant avec ces chiffres d'apprendre qu'il joue un rôle économique très important. Ils se nourrissent principalement d'herbe, mais aussi de bulbes et de racines. En été, ils peuvent causer de grands dommages aux récoltes : il a été calculé qu'une population moyenne peut consommer une tonne de luzerne en une saison sur une étendue de 50 hectares. Ils restent actifs tout l'hiver sous le couvert de la neige ; ils sont ainsi relativement à l'abri des prédateurs. Durant cette période, devant la réduction des herbes disponibles, ils s'attaquent à l'écorce des arbres et arbustes d'ornement, causant de grands dommages. Ils peuvent facilement tuer des arbres de 15 cm de diamètre. Ces dommages peuvent s'étendre aux pépinières forestières et aux vergers. Comme prévention, il importe d'éliminer les hautes herbes qui bordent les vergers où les campagnols trouvent refuge. Il est possible de protéger les arbres individuellement en les entourant de cylindres, de grillages ou de bandes de plastique conçues à cette fin. Les campagnols n'aiment pas circuler dans la neige durcie. Donc, en marchant dans la neige fraîchement tombée en début d'hiver, on crée une barrière que les mulots contourneront épargnant ainsi nos précieux arbres. En dernier recours, dans le cas de fortes infestations, il peut être nécessaire d'appliquer un pesticide. Dans la nature, ils sont la proie de très nombreux prédateurs, notamment les belettes, les visons, les renards, les oiseaux de proie diurnes et nocturnes, les goélands et les hérons, les brochets et les truites (Eh oui, ils nagent et peuvent traverser de petits lacs !). Comme quoi, même un animal que l'on juge nuisible de notre point de vue trouve toujours une utilité dans l'écologie de son milieu. 

(Référence : Banfield, A.W.F., Les Mammifères du Canada, Les Presses de l'Université Laval, 1975)

Nominations




Peu de temps après la tombée de notre numéro précédent, **Micheal Hendrickson** a été nommé directeur régional de l'Ontario. Mike a un solide bagage dans le domaine de l'agroalimentaire et possède plus de 17 ans d'expérience en gestion parasitaire. Il possède les qualités de rassembleur pour mener ses troupes dans la conquête du marché agricole.



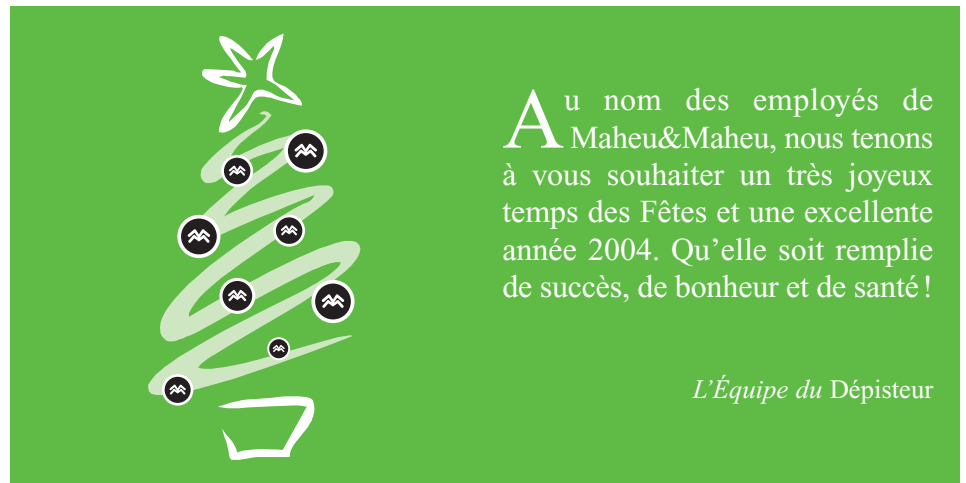
Martin St-Pierre a quitté ses fonctions de directeur régional pour accepter le poste de Directeur technique. Habile communicateur, Martin maîtrise tous les aspects du domaine de la gestion parasitaire. Au cours de ses 14 années à l'emploi de Maheu&Maheu, il a été impliqué dans le développement de programmes HACCP pour la clientèle agroalimentaire et programmes de gestion parasitaire sur mesure pour des clients d'envergure. Il a aussi mis sur pied la méthodologie reliée aux traitements à la chaleur et à l'euthanasie des poulets au dioxyde de carbone. Ce passionné du domaine sera secondé dans ses fonctions par **Bernard Rodrigue** qui a occupé le poste au cours des 3 dernières années.



C'est **Sébastien Tremblay** qui a été choisi pour succéder à Martin St-Pierre comme Directeur régional de Montréal. Sébastien a remporté le titre de technicien de l'année 2002 au sein de l'entreprise, honneur qui est venu confirmer sa polyvalence. Fort de ses 5 années d'expérience, il a comme ambition de relancer la croissance du bureau régional de Montréal en concertant les efforts de développement de ses effectifs tout en profitant de l'appui du nouveau directeur technique qui est basé sur ce territoire. 

Le Dépisteur est un bulletin d'informations techniques qui est publié trois fois par année par Maheu&Maheu et distribué gratuitement. La loi sur les droits d'auteur interdit strictement toute reproduction d'une partie quelconque de ce bulletin technique par quelque procédé que ce soit sans l'autorisation écrite de Maheu&Maheu. N'hésitez pas à nous communiquer vos commentaires et suggestions :

710, Bouvier, bureau 195
Québec (Québec) G2J 1C2
Téléphone : (418) 623-8000
Télécopieur : (418) 623-5584
Courriel : info@maheu-maheu.com
Visitez notre site Internet :
maheu-maheu.com




Au nom des employés de Maheu&Maheu, nous tenons à vous souhaiter un très joyeux temps des Fêtes et une excellente année 2004. Qu'elle soit remplie de succès, de bonheur et de santé !

L'Équipe du Dépisteur

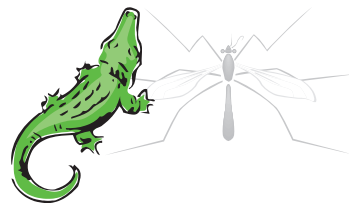
Les alligators sont identifiés comme vecteur du virus du Nil occidental

Les scientifiques ont récemment découvert que les alligators sont les premiers animaux autres que des oiseaux capables de transmettre le virus du Nil occidental (VNO) à des humains par le biais des moustiques.

Les scientifiques ont tiré cette conclusion après que 300 alligators aient été trouvés morts sur une ferme d'élevage du centre de la Floride. Plus de 1 000 alligators sur une ferme du sud de la Georgie ont été fatalement atteints peu de temps après et 1 200 alligators sur quatre fermes en Louisiane sont morts d'une façon semblable l'été dernier. 300 alligators additionnels sont morts en septembre 2003 sur une ferme en Idaho, au même moment où les fonctionnaires annonçaient le premier cas humain de VNO pour cet état. Il s'agit d'un ouvrier de ferme qui avait dépecé des carcasses d'alligators morts à des fins d'autopsie.

Des essais effectués par les chercheurs du *Center for Disease Control and Prevention* (CDC) d'Atlanta ont prouvé que les alligators peuvent héberger une quantité assez importante du virus pour infecter facilement les moustiques qui les piquent, permettant à des moustiques de transmettre la maladie aux humains et à d'autres espèces. 

[Extrait du *Palm Beach Post-Cox News Service*]



Maheu&Maheu
Gestion parasitaire • Pest Management

