



**CANADIAN MEAT COUNCIL  
CONSEIL DES VIANDES DU CANADA**

---

**88<sup>e</sup> Congrès annuel  
Hôtel Sheraton Fallsview  
Niagara Falls (ON)**

**Le 7 mai 2008**

**RÉCEPTION DE  
DÉGUSTATION DE  
PRODUITS**

**COORDONNÉES DES  
EXPOSANTS**

---



## **CENTRE D'INFORMATION SUR LE BOEUF**

Contact: Robert Serapiglia  
2000 Argentia Road, Plaza IV, Suite 101  
Mississauga, ON L5N 1W1

Tél. : 905-821-4900; Téléc. : 905-821-4915  
Courriel : [rserapiglia@beefinfo.org](mailto:rserapiglia@beefinfo.org)  
Web : [www.canadianbeef.info](http://www.canadianbeef.info)

Le Centre d'information sur le boeuf est un organisme voué à la commercialisation chapeauté par la Canadian Cattlemen Association. Son mandat est de maximiser la demande et d'optimiser la valeur des produits dérivés du boeuf canadien.



## **BSA**

## **INGREDIENTS**

Contact: Robert Miller  
6005 Boulevard Couture  
Montreal, QC H1P 3E1

Tél. : 514-852-6132; Téléc. : 519-807-5452  
Courriel : [rmiller@bsa.ca](mailto:rmiller@bsa.ca)  
Web : [www.bsa.ca](http://www.bsa.ca)

BSA est l'un des chefs de file de l'industrie alimentaire dans le domaine des épices ionisées, des lactates et des mélanges sur mesure, notamment des assaisonnements, des saveurs, des liants, des marinades et des ingrédients alimentaires directs. Notre chef exécutif et notre personnel de développement de produits travaillent en étroite collaboration pour proposer à nos clients les dernières tendances culinaires et des concepts innovateurs axés sur les aliments à valeur ajoutée. BSA est un distributeur d'équipement de transformation de la viande et nous vous invitons à profiter de nos connaissances techniques et de notre expérience exhaustive quand vous planifierez votre prochain projet.



## **DELFT BLUE INC. / ECOLAIT LTEE**

Contact: Carol Gibbons  
453 Dobbie Drive  
Cambridge, ON N1T 1S9

Tél. : 519-740-8325; Téléc. : 519-242-0735  
Courriel : carol@delftblue.ca  
Web : www.delftblue.ca

Depuis plus de 25 ans, Delft Blue est le principal fournisseur de veaux de lait en Amérique du Nord. Delft Blue continue d'élargir sa gamme de produits prêts à découper en y ajoutant des protéines et des produits à valeur ajoutée, notamment des kébabs frais et marinés. Delft Blue a développé sa production en intégrant une gamme exhaustive de services alimentaires. Delft-Pro Veal prodigue également un large éventail de services de conditionnement à forfait qui présente aux entreprises une alternative à la production interne.



## **FOOD PROCESSING DEVELOPMENT CENTRE**

Contact: Marek Gierus  
6309, 45th St  
Leduc, AB T9E 7C5

Tél. : 780-980-4874  
Courriel : marek.gierus@gov.ab.ca  
Web : www.agric.gov.ab.ca/fpdc

La Division du développement de la transformation alimentaire (Alberta Agriculture & Food) est un moteur important du développement économique futur de l'Alberta, qui aidera les clients à développer des produits spécialisés, afin de répondre à la demande des consommateurs à l'échelle nationale et internationale. Cette division offre des services de recherche, de développement et de commercialisation pour un large éventail de produits et d'entreprises de toute taille, de l'entreprise en développement aux grandes corporations, de façon à stimuler la croissance et l'expansion de la transformation agricole à valeur ajoutée dans des marchés nationaux et internationaux hautement compétitifs.



## **GRIFFITH LABORATORIES**

Contact: Elaine Wells  
757 Pharmacy Avenue  
Toronto, ON M1L 3J8

Tél. : 416-288-3444; Téléc. : 416-288-3481  
Courriel : ewells@griffithlaboratories.com  
Web : www.griffithlaboratories.com

Les Laboratoires Griffith est un fabricant international d'ingrédients alimentaires. Notre but est d'offrir aux entreprises notre expérience dans le domaine des saveurs, des textures et des arômes. Nos principales compétences visent les produits suivants : mélanges d'assaisonnements pour les viandes, mets d'accompagnement et goûters, sauces et mélanges à sauces en poudre, panures, mélanges à pâte, miettes, saveurs et bases alimentaires.



## **HERMANN LAUE SPICE COMPANY**

Contact: Walter Knecht  
119 Franklin St., Box 1479  
Uxbridge, ON L9P 1N6

Tél. : 905-852-5100; Téléc. : 905-852-1113  
Courriel : walter.knecht@helacanada.com  
Web : www.helacanada.com

Avec son accréditation et son agrément HACCP des tiers et aux BPF, ainsi qu'aux programmes de contrôle des allergènes et de sécurité alimentaire, Hela Canada est un maître mélangeur d'épices et d'ingrédients alimentaires, qui offre à l'industrie de l'alimentation différentes formules d'assaisonnements. Des experts chevronnés et expérimentés de l'industrie de l'alimentation offrent aux clients de Hela Canada leurs connaissances des techniques et de la réglementation, ainsi que leurs connaissances pratiques de la transformation de la viande. Grâce à son affiliation à Hela Germany et à son réseau international d'installations, Hela Canada peut compter sur des ressources à l'échelle du globe.

# IFASA

## Value-Added Meat Program

### IFASA VALUE-ADDED MEAT PROGRAM

Contact: Norm Janssen  
#301, 4920-51 St.  
Red Deer, AB T4N 6K8

Tél. : 403-340-5330; Téléc. : 403-340-4896  
Courriel : robert.hand@gov.ab.ca  
Web : www.ifasa.ca

Le Programme de viande à valeur ajoutée est un programme coopératif qui se penche sur les problèmes auxquels l'industrie de la viande est confrontée. En 2006, le financement initial consenti par l'Alberta Livestock Industry Development Fund et l'Alberta Agricultural Research Institute a permis au programme de développer ses capacités en matière de sciences de la viande au chapitre de la recherche, du développement de produits et de la formation. Ce programme rassemble plus de 50 employés hautement qualifiés de quatre établissements qui consacrent leur expertise, leurs compétences et leurs ressources aux enjeux d'intérêt commun de l'industrie. Entreprises en vedette à la réception : Lilydale, New Food Classics, Spring Creek Ranch Premium Beef et Carmen Creek.



### KERRY INGREDIENTS & FLAVOURS

Contact: David Plant  
2280 North Park Dr  
Brampton, ON L6S 6C6

Tél. : 416-505-4238; Téléc. : 905-789-0989  
Courriel : dplant@kerrygroup.com  
Web : www.kerrygroup.com

Kerry Ingredients & Flavours est un chef de file mondial du domaine des ingrédients qui répond aux besoins des transformateurs d'aliments et de breuvages et des services alimentaires à l'échelle internationale. Kerry dispose d'installations en Europe, dans les Amériques, au Moyen-Orient, en Afrique et en Asie du Pacifique. Kerry conçoit, fabrique et livre des ingrédients axés sur la technologie et des solutions intégrées à l'industrie des aliments et des breuvages.

Quality Meat Packers Limited  
Presents



TASTE OUR PASSION™

## QUALITY MEAT PACKERS LTD

Contact: Jim Vidoczy  
2 Tecumseth Street  
Toronto, ON M5V 2R5

Tél. : 416-703-2082  
Courriel : [jvidoczy@qualitymeats.on.ca](mailto:jvidoczy@qualitymeats.on.ca)  
Web : [www.qualitymeats.on.ca](http://www.qualitymeats.on.ca)

Fondée en 1931, sous gestion de trois générations de la famille, Quality Meat Packers s'est engagée à exploiter son entreprise d'après les normes de salubrité et de qualité alimentaires les plus strictes. Nous ciblons la prestation de services à la clientèle de qualité inégalée, le niveau le plus élevé de méticulosité dans la fabrication de nos produits et une intégrité sans faille dans tout ce que nous entreprenons. Aujourd'hui, grâce à nos nouveaux produits exceptionnels fabriqués selon notre tradition, nous prouvons que la passion de notre famille pour la qualité et la fraîcheur est plus forte que jamais. Joignez-vous à nous pour faire de votre entreprise un héritier de cette TRADITION !

---



## TYSON/LAKESIDE PACKERS

Contact: Tom Feeney  
P.O. Box 1868  
Brooks, AB T1R 1C6

Courriel : [thomas.feeney@tyson.com](mailto:thomas.feeney@tyson.com)  
Web : [www.tyson.com](http://www.tyson.com)

Tyson Foods, Inc., est le plus grand transformateur et mercaticien de poulet, de boeuf et de porc au monde, qui produit une vaste gamme de produits et de plats cuisinés à base de protéines. Tyson est reconnu comme le leader du marché de la revente et des services alimentaires qu'il dessert, alors qu'il offre ses produits et ses services à des clients dans plus de 80 pays.