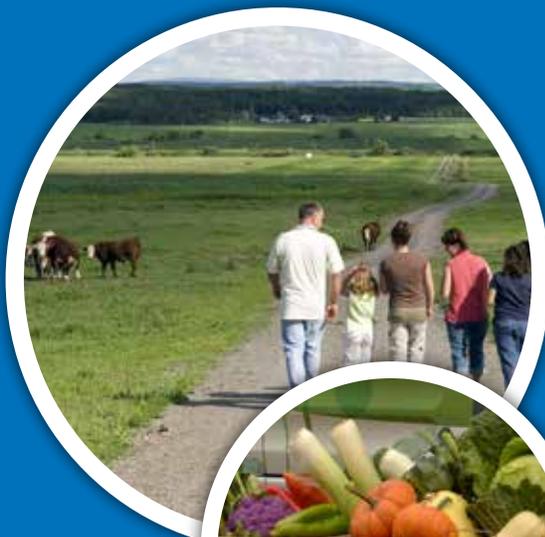


DYNAMIQUES

UN SECTEUR BIOALIMENTAIRE FORT POUR DÉVELOPPER LE QUÉBEC



« Construire, dans chaque région, un secteur bioalimentaire prospère, créateur de richesses pour les entreprises et le Québec. »

Tel est le premier objectif - vous allez le découvrir dans ce document - auquel les Tables de concertation agroalimentaire travaillent au quotidien. Ces quelques mots disent bien l'ambition des Tables. Laissez-nous vous préciser notre propos.

Le verbe construire dit l'action des Tables. Il dit aussi qu'une telle action n'est pas oeuvre solitaire de quelques-uns. Tout comme dans une maison, construire implique la convergence d'un ensemble de métiers. Producteurs agricoles, transformateurs alimentaires, restaurateurs, épiciers, etc. Mais aussi intervenants de la fonction publique, du monde municipal, de l'éducation, de la finance, de l'emploi, etc. Bref, l'ensemble des acteurs qui font le secteur bioalimentaire. Voilà ce qu'est intervenir en concertation. Voilà ce que font les Tables.

Dans chaque région ! Oui, nous pensons que l'échelon régional est une bonne dimension territoriale pour se donner une ambition de développement et pour réaliser la mise en commun des ressources des uns et des autres. La complexité des défis auxquels est confronté le secteur bioalimentaire impose cette convergence des organisations et des territoires.

Une société en santé est une société où le plus grand nombre a accès à la richesse. Le partage des richesses a cependant un préalable, leur création. Dans toutes les régions, ou presque, le secteur bioalimentaire est le premier secteur économique. Il occupe chaque parcelle de l'espace que les Québécois ont en partage. Il se doit donc d'être prospère pour développer l'emploi, irriguer le tissu économique et social des territoires, fournir aux Québécois des aliments sains et de grande qualité, tout en protégeant cet espace, lieu de ressourcement pour celles et ceux qui habitent aujourd'hui la ville.

Voilà notre ambition et celle des organisations que nous avons l'honneur de présider. Chaque jour, les Tables s'adaptent, élargissent leurs horizons de travail pour prendre en compte les attentes des consommateurs. Attachés au débat et à la recherche collective de solutions aux défis d'aujourd'hui, nous constatons cependant que nos capacités de travail se réduisent de plus en plus. Pour ce qui nous concerne, nous entendons poursuivre notre action. Mais pour cela, nous attendons des signaux forts de nos partenaires politiques et financiers, en particulier les partenaires régionaux, à même de remobiliser le secteur bioalimentaire au service du Québec.

Les Présidentes et Présidents des Tables régionales de concertation agroalimentaire

Janvier 2016

La mise en place des Tables de concertation régionales aussi appelées Tables de concertation agroalimentaires du Québec est issue d'une réflexion effectuée par le MAPAQ en 1991, qui visait à mieux saisir tous les enjeux du développement régional. Ainsi, les Tables de concertation agroalimentaires furent créées pour œuvrer au développement d'une synergie entre les différents intervenants régionaux, et pour la mise en valeur du potentiel bioalimentaire à l'échelle régionale, tout en favorisant la concertation entre les organismes et entreprises d'une région, sans égard à leur secteur d'activité. Globalement, l'expérience des Tables démontre qu'il existe différentes façons d'effectuer la concertation des acteurs du monde bioalimentaire montrant ainsi le fait que chaque région du Québec possède ses spécificités d'organisation et de prise en charge de son développement. Le réseau des Tables compte 15 organisations, dont 14 Tables régionales et un organisme dédié à la promotion du secteur bioalimentaire de leur région.

LA MISSION DES TABLES

Les Tables ont pour mission de contribuer au développement de leur région par la concertation des acteurs du secteur bioalimentaire. Ces Tables, régies par des conseils d'administration formés de représentants du secteur bioalimentaire, élaborent un plan stratégique de développement du secteur bioalimentaire de leur région et coordonnent les travaux liés à sa mise en oeuvre.



MÉTHODE DE TRAVAIL : LA CONCERTATION

La concertation, c'est une des valeurs principales partagées par toutes les Tables. Les interventions se déroulent dans différents secteurs et les acteurs des Tables sont ancrés dans leurs milieux par une présence sur différents comités, tables de travail et conseils d'administration. Chacune des 15 organisations régionales travaille avec les différents maillons de l'industrie.

Au total, les Tables travaillent avec :

- Des milliers de producteurs agricoles
- Des centaines de transformateurs
- Des centaines de restaurateurs
- Près de 200 distributeurs
- Une centaine de gens impliqués volontairement

Chacune des organisations s'assure de refléter en son sein la diversité régionale. Les représentants suivants siègent à la plupart des conseils d'administration des organisations :

- MAPAQ
- Transformateurs
- Organismes de développement économique
- Producteurs
- Institutions municipales & régionales
- Restaurateurs
- Centres de formation
- Distributeurs

IDENTIFIANTS RÉGIONAUX

Onze régions ont développé une identité régionale des produits et en font usage afin de promouvoir les produits régionaux. Tous ces identifiants sont portés par les Tables de concertation, à l'exception de Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent qui représente un organisme distinct.

Les identifiants sont:

- Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent
- Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est
- Croquez l'Outaouais !
- Gaspésie Gourmande
- Le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine
- Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches
- Saveurs de Laval
- Goûtez Lanaudière !
- Laurentides, j'en mange !
- Le Centre-du-Québec, goûtez-y !
- La Montérégie, le Garde-Manger du Québec

DES TABLES EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Les Tables de concertation possèdent dans leur ADN la capacité à s'adapter et à travailler avec les acteurs intéressés à développer le secteur bioalimentaire québécois. La plupart des régions travaillent actuellement à redéfinir leur façon de faire en accompagnement des entreprises et cette réalité inclut le secteur bioalimentaire. Dans ce contexte, les Tables cherchent donc à actualiser leur rôle dans le paysage du développement économique, tout en gardant le fondement même de leur existence : la concertation des acteurs du bioalimentaire.

DYNAMIQUES 2

Dans ce contexte d'évolution du développement des régions, les Tables de concertation régionale estiment qu'il est primordial de communiquer à leurs différents partenaires les actions réalisées dans la dernière année, afin de ne pas perdre de vue le dynamisme du secteur. Dynamiques s'adresse à tous, qu'ils soient bailleurs de fonds, acteurs dans la réalisation de projets communs, politiques, gens de terrain, partenaires nationaux ou locaux. La parution de cette deuxième édition est également l'occasion de prendre un peu de recul pour réaliser l'importance du secteur bioalimentaire et l'extraordinaire dévouement des Tables et de leurs partenaires afin de le mettre en valeur.



CONSTATS, CONVICTIONS ET ENGAGEMENTS

Au-delà de la grande variété des dynamiques et projets à l'œuvre dans les régions, et que décrivent sommairement les fiches réunies dans ce recueil, nous souhaitons faire état de quelques constats, convictions et engagements autour desquels les Tables de concertation sont rassemblées.

1. Le secteur bioalimentaire est un acteur fondamental du développement des régions du Québec. Il en constitue une base historique très solide, source de création de richesses économiques et sociales, bénéfiques pour l'ensemble de la population.
2. Le développement du secteur bioalimentaire régional passe par la concertation de ses acteurs. Cette concertation assure la clarté des objectifs visés, la cohésion entre les intervenants et la cohérence de leurs actions.
3. La concertation des acteurs repose sur un exercice permanent de dialogue et de réflexion entre les forces vives du secteur bioalimentaire régional. Cet exercice collectif assure la régulation du système bioalimentaire régional.
4. Cette fonction de régulation, fondamentale pour le bon exercice de la concertation régionale, constitue le premier mandat des Tables de concertation. Elle nécessite des ressources humaines de grande qualité dédiées expressément à son animation. Elle s'actualise dans un exercice de planification stratégique régionale, laquelle permet de définir collectivement une vision partagée de développement, des objectifs à terme et une articulation de moyens nécessaires à sa mise en œuvre. Le déploiement de cette planification stratégique repose, dans sa mise en œuvre, sur la production de plans d'action annuels.
5. Les Tables mènent des initiatives qui ne peuvent l'être par une entreprise unique. Par leur engagement dans leur milieu, les Tables affectent positivement l'ensemble du secteur notamment par le partage d'informations sur l'évolution du marché et les nouvelles tendances, l'éducation des consommateurs, les activités de maillage, la promotion d'une image positive de l'industrie, la valorisation de l'excellence et de l'innovation, qui sont des facteurs essentiels au succès économique des PME. C'est le pouvoir de la collaboration.

6. Pour les Tables de concertation, le Québec s'est développé et se développera demain à partir des régions ou en s'appuyant sur elles et sur le secteur bioalimentaire. C'est le sens du titre DYNAMIQUES – Un secteur bioalimentaire fort pour développer le Québec.

7. Les Tables de concertation sont convaincues que les marges de progrès du secteur bioalimentaire du Québec sont immenses. C'est à la réalisation de ces potentiels qu'elles entendent travailler à l'avenir et, à cet effet, elles **attendent la réaffirmation d'une volonté politique forte et mobilisatrice.**

8. Les projets présentés dans ce recueil montrent que, outre leur identité de forums régionaux de développement, les Tables de concertation se définissent aussi comme des organismes de services aux entreprises et aux organisations de leur région.

9. Identifier les besoins communs des PME d'une région, en dégager les enjeux de la filière et tracer des pistes de solutions qui inspireront les actions gouvernementales font partie d'un processus qui demande les ressources suffisantes pour y investir le temps et l'énergie nécessaire pour, ultimement, permettre aux entrepreneurs de saisir les opportunités du marché.

Les entreprises sont au centre de la préoccupation des Tables de concertation, car elles sont la force vive du secteur.

10. Les projets de Dynamiques sont classés selon trois objectifs généraux. En premier, la construction dans chacune des régions d'un secteur bioalimentaire prospère, créateur de richesses pour les entreprises et pour le Québec. Le second objectif vise à sensibiliser les citoyens-consommateurs à l'importance des territoires et à l'impact du secteur bioalimentaire sur le développement des régions. Finalement, le dernier aborde le développement de l'approvisionnement pour les différents marchés. Chacun des objectifs généraux se subdivise par la suite en plusieurs thèmes de travail tels que décrits dans le tableau de la page suivante.

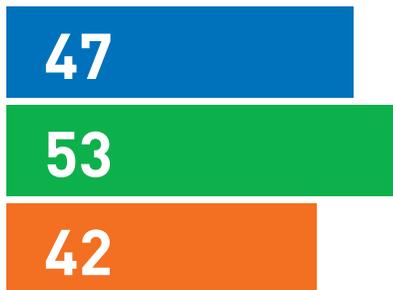
11. Le graphique illustrant la compilation des résultats montre que les Tables de concertation travaillent sur des dossiers vastes et variés. Leurs actions ont des répercussions positives sur une multitude d'aspects du secteur bioalimentaire tel qu'observé dans les fiches de chacune des régions qui se trouvent dans les pages suivantes.

THÈMES DE TRAVAIL

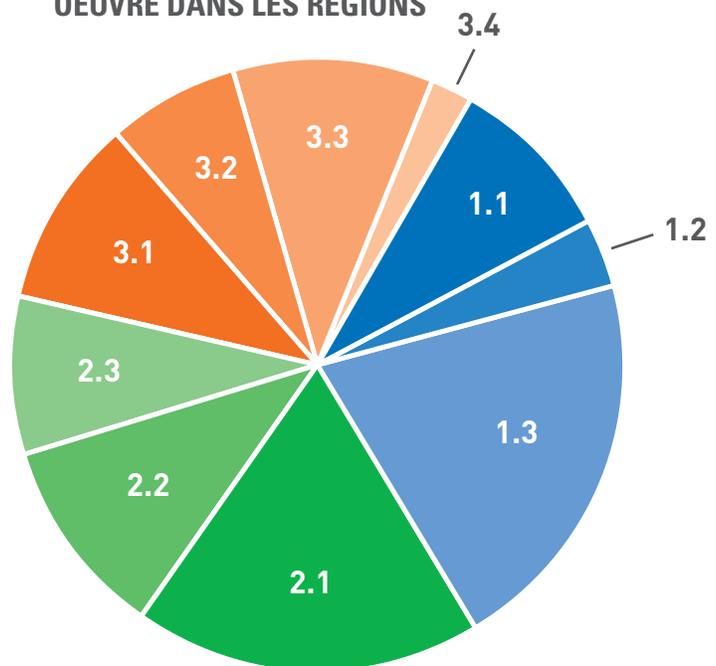
OBJECTIFS GÉNÉRAUX	THÈMES DE TRAVAIL
Construire, dans chaque région, un secteur bioalimentaire prospère, créateur de richesses pour les entreprises et le Québec	1.1 Planification stratégique
	1.2 Diversification des productions
	1.3 Recherche, éducation, formation et accompagnement des entrepreneurs
Sensibiliser les citoyens-consommateurs à l'impact du secteur bioalimentaire sur le développement des régions	2.1 Promotion des produits
	2.2 Valorisation du secteur bioalimentaire
	2.3 Implication dans les enjeux de société régionaux
Assurer l'approvisionnement des différents marchés à partir des entreprises de productions régionales	3.1 Marché de détail
	3.2 Circuits courts de mise en marché
	3.3 Hôtellerie, restauration et marchés institutionnels
	3.4 Exportations

COMPILATION DES PROJETS

OBJECTIFS GÉNÉRAUX



À PROPOS DES PROJETS MIS EN OEUVRE DANS LES RÉGIONS





NOM DU PROJET VEDETTE

Salon bioalimentaire « Marché des Saveurs du Bas-Saint-Laurent »

BUT DU PROJET

- Positionner avantageusement les produits du Bas-Saint-Laurent
- Faire connaître auprès des consommateurs et de la population régionale, les produits des entreprises bioalimentaires du Bas-Saint-Laurent
- Sensibiliser la population à acheter les produits d'ici afin de valoriser le développement économique de la région
- Encourager les consommateurs à utiliser quotidiennement les produits de la région en cuisine

RÉSULTATS

- 8 000 visiteurs
- 55 exposants
- Augmentation du chiffre d'affaires à près de ½ million de dollars

PROCHAINES ÉTAPES

- Augmentation du chiffre d'affaires et des retombées pour notre région
- Augmentation du nombre d'entreprises afin d'être unique au Québec
- Stratégie de promotion à valoriser
- Formation des entreprises pour le marché
- Capsules médias mettant en valeur les entreprises bioalimentaires
- Assurer la pérennité du salon bioalimentaire

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Rayonnement du secteur bioalimentaire
 - Nouveau site Web pour la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent : tcbbbsl.org (1.1)
 - 3 Infolettres : *Fureteur Complice*, *Le Bas-Saint-Laurent dans nos institutions* et *L'Ambassadeur bioalimentaire* (1.3, 2.2, 3.3)
- Organisation du Rendez-vous maillage (1.3, 2.2, 3.3)
- Santé des sols et remise en culture des terres en friches dévalorisées (1.1, 1.2)
- Plan de développement de la zone agricole (PDZA) en lien avec la planification stratégique (1.1, 1.2)
- Rendez-vous des métiers et professions (1.3)
- Rendez-vous de l'innovation bioalimentaire (1.3)
- Journée Tendances agroalimentaire (1.3)
- Guide et calendrier *Saveurs et gourmandises 2015* (2.1 et 2.1)
- Organisation d'un souper gastronomique (2.1)
- Agri-rencontres de l'industrie agroalimentaire (2.2)
- Campagne d'affichage ORIGINE LOCALE (3.1)
- Politique d'achat local avec Metro (3.1)

Nicole Lavoie

418 724-9068
nicolelavoie@saveursbsl.com





NOM DU PROJET VEDETTE

Cohorte des Ambassadeurs en restauration
« Ambassadeurs de saveurs »

BUT DU PROJET

Compléter l'expérience touristique du Saguenay – Lac-Saint-Jean par une offre de restauration caractéristique du terroir régional :

- Développer l'offre de cuisine boréale
- Soutenir l'approvisionnement auprès de producteurs régionaux
- Améliorer la qualité des informations délivrées aux clients

RÉSULTATS

- Mobilisation de 15 chefs au sein de la démarche
- Développement d'un cahier des charges – Cohorte Ambassadeurs en restauration « Ambassadeurs de saveurs »
- Animation d'ateliers culinaires dans le cadre du Salon des produits régionaux (23, 24, 25 octobre 2015)

PROCHAINES ÉTAPES

- Réalisation d'une série de capsules vidéo présentant des chefs de la région (février 2016)
- Maillage entre la cuisine boréale et le tourisme d'aventure
- Maillage avec les événements gourmands

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Mission d'étude sur la logistique des entreprises agroalimentaires (1.1)
- Formation « Système de sécurité alimentaire - Introduction au système HACCP » (1.3)
- Formation « Pour un kiosque accueillant et... surtout vendeur » (1.3)
- Campagne estivale « Saguenay–Lac-Saint-Jean à la carte » (2.1)
- Stratégie de positionnement axée sur sa typicité boréale (en cours) - déploiement d'une image de marque (2.1)
- 2^e édition du Gala des Grands Prix Agroalimentaires (2.2)
- Diffusion d'une série de capsules vidéo mettant en valeur le portrait de deux personnalités marquantes de la relève (2.3)
- Opération charme Sobey's « Découvrez les saveurs du Saguenay – Lac-Saint-Jean » (2.3)
- Analyse de l'approvisionnement alimentaire dans les établissements de santé et services sociaux du SLSJ (2.3)
- Rencontre entre les acheteurs du Provigo le Marché et les entreprises régionales (3.1)

Marie-Claude Gauthier

418 668-3592 #227

marieclaud.gauthier@tableagro.com



NOM DU PROJET VEDETTE

Circuit Gourmand dans les Cantons sur l'application BaladoDécouverte

BUT DU PROJET

- Augmenter l'achalandage chez les entreprises Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est, les Épiciers complices, les Espaces boutiques, les marchés publics et les marchés de solidarité
- Utiliser une application permettant aux utilisateurs d'être géolocalisés grâce à leur téléphone intelligent et ainsi simplifier la route vers les destinations choisies

RÉSULTATS

- 57 membres participants
- 15 épiciers complices
- 10 espaces boutiques
- 13 marchés publics
- 2 marchés de solidarité
- 50 000 dépliants promotionnels du circuit distribués dans les boutiques des participants et les bureaux touristiques

PROCHAINES ÉTAPES

- Développer la visibilité du circuit par de l'affichage et de la publicité afin de le faire connaître aux consommateurs
- Analyser les statistiques d'utilisation du circuit

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Formation Montage d'une infolettre (1.3)
- Conférence à l'AVQ (1.3)
- Conférences dans le Val-St-François et des Sources (1.3)
- Pairage bières et produits au Dégustabière (2.1)
- Campagne de visibilité avec Tourisme Cantons-de-l'Est (2.1)
- Animation d'un kiosque au circuit Saveurs et Savoir-faire des Sources (2.1)
- Déploiement du projet d'achat local chez Metro (3.1)
- Projet Mise en valeur de l'autocueillette (3.2)
- Chefs et producteurs dans la même assiette (3.3)
- 2^e édition de la Carte des vins, cidres et moût des Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est (3.3)

Ghislain Lefebvre

819 346-8905 #121
cible@upa.qc.ca



NOM DU PROJET VEDETTE

Déjeuners-conférences

BUT DU PROJET

Afin de joindre davantage d'entrepreneurs du secteur bioalimentaire et dans un souci de cibler les moyennes entreprises, le CIBÎM a mis sur pied une série de rencontres sous le format de déjeuner-conférence. Le second objectif était aussi de présenter des enjeux et des contenus tout en ayant recours à des consultants chevronnés, membres du CIBÎM.

Les thèmes des présentations ont été sélectionnés à partir d'un sondage réalisé auprès des membres et partenaires du CIBÎM.

RÉSULTATS

La formule a remporté un franc succès, la plupart des déjeuners-conférences ont affiché complet et plus de 150 entrepreneurs y ont assisté.

PROGRAMMATION 2015-2016

- Les tendances dans le domaine alimentaire en 2015 - *MAPAQ*
- Comment optimiser votre expérience client - *CHA L'agence*
- L'exportation vers l'Europe - *MAPAQ, Nutrikéo et Pharmanager*
- Témoignage d'un transformateur alimentaire d'expérience – L'entrepreneuriat: un monde à découvrir, un monde pour se découvrir! - *Denise Cornellier*
- Mieux comprendre les choix alimentaires pour mieux aiguiller vos stratégies marketing - *Jordan Le Bel*

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Déjeuners-conférences (projet fierté) (1.3)
- Projet de Réseau bioalimentaire de l'Île de Montréal (1.3)
- Formations et coachings (1.3)
- Salon Expo Manger Santé et Vivre Vert 2015 (2.1)
- Creative Mornings (2.1)
- Profil bioalimentaire (2.2)
- Stratégie de positionnement des aliments québécois sur le marché institutionnel (SPAQMI) (3.3)

Chantal Vézina

514 256-6330
dg@cibim.org



NOM DU PROJET VEDETTE

Campagne Découvrez les produits de l'Outaouais dans les supermarchés

BUT DU PROJET

- Mettre en valeur à travers un visuel accrocheur les entreprises régionales qui vendent leurs produits chez les différents détaillants de la région
- Créer un sentiment d'abondance et de rassemblement en liant par ce visuel des entreprises de la région à travers les tablettes des magasins
- Accompagner les campagnes de promotion de certaines grandes chaînes afin d'assurer le lien avec les entreprises régionales déjà présentes sur les tablettes
- Stimuler les ventes de produits régionaux chez les détaillants
- Accompagner les producteurs et transformateurs régionaux dans leurs démarches auprès des détaillants

RÉSULTATS

- 27 entreprises participantes
- Une vingtaine de détaillants régionaux participants
- Inclusion du visuel sur les présentoirs régionaux de la bannière *Metro*

PROCHAINES ÉTAPES

- Impliquer davantage les détaillants en se basant sur leurs besoins
- Continuer d'inclure de nouvelles entreprises de la région
- Maintenir l'accompagnement pour la commercialisation faite au niveau du commerce de détail
- Faire évoluer la campagne pour en assurer la pérennité et maximiser sa visibilité (augmenter sa notoriété auprès des consommateurs)

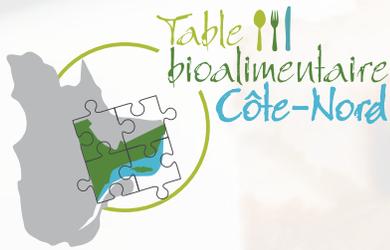
PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Plan régional de développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand (1.1)
- Déjeuners-conférences sur la commercialisation (1.3)
- Agent régional de support à la commercialisation (1.3)
- Infolettre *Croquez l'Outaouais !* pour les entreprises et partenaires (1.3)
- Foire des sucres au *Bal de neige* (à venir) (2.1)
- Campagne *Croquez l'Outaouais !* (2.2 et 2.3)
- Infolettre *Croquez l'Outaouais !* pour les consommateurs (2.2)
- Déclinaison « santé » de la campagne régionale (*Croquez l'Outaouais en santé !*) (2.3)
- Parcours Outaouais gourmet (3.2)
- Développement de l'offre régionale auprès des institutions de l'Outaouais (3.3)

Vincent Philibert

819 281-7676
tao@agro-outaouais.com



NOM DU PROJET VEDETTE

Forum bioalimentaire Côte-Nord

BUT DU PROJET

- Informer de l'évolution des marchés et des nouvelles tendances
- Développer des alliances stratégiques entre les pêches, l'agriculture, les produits forestiers et la restauration
- Promouvoir l'industrie bioalimentaire comme levier de diversification économique
- Valoriser l'innovation, le rayonnement et l'excellence
- Mobiliser autour des enjeux du développement régional

RÉSULTATS

- Record de participation sur un territoire qui s'étend sur 1 250 km
- Représentativité équilibrée des différents secteurs d'activités
- Validation du plan stratégique régional

PROCHAINES ÉTAPES

- Optimiser les compétences des entrepreneurs en mise en marché de produits régionaux
- Résoudre la problématique de transport de produits alimentaires en petits volumes
- Développer une identité culinaire régionale

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Planification stratégique régionale (1.1)
- Séminaire de formation en mise en marché (1.3)
- Contrôle des adventices en bleuëtière boréale (1.3)
- Promotion des produits régionaux dans le cadre des croisières internationales (2.1)
- Le grand souper du terroir nord-côtier (2.1)
- « De la subsistance à la table d'hôte... Parcours du terroir alimentaire de la Côte-Nord » un livre sur l'histoire et le potentiel bioalimentaire régional (2.2)
- Mise à niveau du Circuit gourmand (3.2)
- Réseautage dans les marchés publics de la Côte-Nord (3.2)
- Portrait du marché institutionnel en Côte-Nord (3.3)
- Terroir Côte-Nord, répertoire des produits régionaux (3.3)

Marc Normand

418 962-0469 #110

dg@tablebioalimentairecotenord.ca



NOM DU PROJET VEDETTE

Stratégie de valorisation du secteur agroalimentaire gaspésien

BUT DU PROJET

- Valoriser la profession de producteurs/transformateurs agroalimentaires sous l'angle de l'entrepreneuriat
- Positionner le secteur agroalimentaire comme étant un acteur essentiel au développement durable de la Gaspésie

RÉSULTATS

- Réalisation de 7 portraits de production agricole et de 4 portraits d'entrepreneurs gaspésiens
- Publication de 5 portraits de production agricole et 3 portraits d'entrepreneurs dans les journaux locaux
- Réalisation d'entrevues radiophoniques pour chacun des portraits
- Diffusion des 5 portraits de production sur les ondes de CHAU TV
- 16 entreprises mises à l'honneur
- Diffusion de 15 capsules promotionnelles portant sur l'agroalimentaire de la région, à raison de 15 fois chacune
- Diffusion de 3 communiqués « Bonne nouvelle »
- Création d'une section web pour la stratégie sur le site de la TCBG
- Réalisation d'une tournée auprès des élus municipaux pour faire valoir l'importance du secteur agroalimentaire pour le développement durable de la Gaspésie

PROCHAINES ÉTAPES

- Diffusion des derniers portraits de production et portraits d'entrepreneurs dans les journaux locaux, à la radio et à la télévision
- Lancement de la campagne « Merci » au printemps 2016
- Réalisation du bilan de la stratégie et des suites à lui donner

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Bilan de la planification stratégique sectorielle 2010-2015 et tenue d'un événement pour le présenter aux acteurs du secteur (1.1)
- Ateliers de taille d'arbres et d'arbustes fruitiers (1.3)
- Forum *Bouffe et culture* (1.3)
- Publication de la 10^e édition du guide-magazine Gaspésie Gourmande (2.1)
- Campagne d'achat local de Noël *(Re)découvrez les produits gaspésiens !* (2.1)
- Réalisation du profil de la transformation agroalimentaire de la région (2.3)
- Campagne d'achat local en épicerie *Mettez la Gaspésie dans votre panier* (3.1)
- Réalisation du diagnostic du marché institutionnel et d'un plan d'action triennal (3.3)
- Mise en place du projet pilote *Regroupement de l'offre bioalimentaire pour une mise en marché institutionnelle en Gaspésie* (3.3)
- Fusion de la Table de concertation bioalimentaire de la Gaspésie et de Gaspésie Gourmande en une seule organisation qui a pour nom le Conseil de développement bioalimentaire de la Gaspésie

Johanne Michaud

418 392-4466 # 219

johanne.michaud@tcbgaspesie.ca



NOM DU PROJET VEDETTE

Plan de développement bioalimentaire régional (PDBR) - Cap 2025 !

BUT DU PROJET

Troisième plan stratégique sectoriel, le PDBR - Cap 2025 veut porter plus loin la dynamique du secteur bioalimentaire régional, et ce, dans la perspective d'un développement durable.

Il s'incarne à travers trois orientations fondamentales :

- Créer de la richesse dans la région
- Assumer ses responsabilités à l'égard de la société
- Mettre en valeur les territoires dans leurs potentiels spécifiques

RÉSULTATS

- Une démarche entièrement portée par les forces régionales
- Une implication de tous les acteurs des mondes agricole et agroalimentaire, municipal et de la santé, de l'éducation et de la relève
- Des orientations jugées structurantes et porteuses d'avenir pour la région
- Une forte mobilisation lors du sommet régional de lancement (mars 2015)

PROCHAINES ÉTAPES

- Démarrer de nouveaux chantiers en lien avec les orientations régionales

Mais après une dernière année très difficile, il y a d'abord lieu de :

- Retrouver le goût de la concertation et du développement régional
- Se redonner les moyens d'un engagement pluriannuel
- Reconstituer des équipes de travail

PROJETS MOBILISATEURS

Autres dynamiques

- Produire du soyer en Chaudière-Appalaches (1.2)
- Journée agroalimentaire sur les circuits courts (1.3)
- Guide d'achat local pour les festivals (2.1)
- Pousse-pouce : L'agriculture en CPE et garderies (2.2)
- Impact des investissements agricoles (2.2)
- Colloque sur la sécurité alimentaire (2.3)
- Table des Saines Habitudes de Vie (2.3)
- Affichage en magasins (3.1)
- Réseau des Arrêts gourmands (3.2)
- Approvisionner les marchés institutionnels (3.3)
- Dîner-conférence sur l'exportation pour les entrepreneurs (3.4)

Saveurs de Laval

Moi j'achète ici!



NOM DU PROJET VEDETTE

L'Évolution des Saveurs lavalloises

BUT DU PROJET

Profiter de la tribune du 50^e anniversaire de la Ville de Laval pour :

- Dresser le portrait de l'évolution des productions horticoles, fruitières et maraîchères, de la transformation alimentaire et des activités récréatives liées depuis les cinquante dernières années sur le territoire de Laval
- Valoriser le secteur agroalimentaire lavallois auprès des citoyens de la ville
- Échanger avec les citoyens pour mieux connaître leurs attentes face aux produits agroalimentaires

RÉSULTATS

- Ligne du temps historique des produits lavallois
- Vox pop sur les 4 saveurs (familles de produits lavallois) auprès de 30 000 personnes
- Tirage de 50 prix d'une valeur de 50 \$ en produits à utiliser auprès des entreprises agroalimentaires lavalloises

PROCHAINES ÉTAPES

- Faire connaître les résultats du vox pop aux entreprises
- Stimuler la dynamique consommateur - entreprises par des activités participatives (bancs d'essai)

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Plan de développement de la zone agricole (1.1)
- Étude horticulture utile à l'environnement (1.2)
- Phase 1 de la Revue des meilleures pratiques Expérience à la ferme (1.3)
- Accueil d'une stagiaire en techniques diététiques pour un programme de dégustations (1.3)
- Refonte du site saveursdelaval.com (2.1)
- Dépliant de promotion « La Tournée des bonnes adresses » (2.1)
- Création de recettes exclusives Aliments du Québec (2.1)
- Camionnette Saveurs de Laval (2.2)
- Bourses Saveurs de Laval (2.2)
- Vente de paniers (3.2)

Nancy Guay

450 978-5965
nancy.guay@lavaltechnopole.com



Crédit photo : Daniel Villeneuve

NOM DU PROJET VEDETTE

Planification stratégique du secteur bioalimentaire de Lanaudière

BUT DU PROJET

Le plan de développement du secteur bioalimentaire de Lanaudière 2015-2020 issu de nos travaux est le fruit de la collaboration des acteurs du milieu. Nous souhaitons qu'il soit un puissant levier de développement pour les producteurs, transformateurs, distributeurs, détaillants et intervenants du milieu. Tous sont invités à le comprendre, s'en approprier le contenu, se mobiliser pour en accomplir la vision et poser des gestes qui auront des retombées sur l'ensemble du secteur.

RÉSULTATS

- Portraits sectoriels (statistique du secteur agricole et portrait socioéconomique du secteur bioalimentaire)
- Diagnostic et consultations (Identification des forces et faiblesses, opportunités et menaces)
- Tenue d'une journée d'échange pour enrichir les enjeux et les orientations préliminaires
- Plans d'action, mise en œuvre, diffusion et bilan

PROCHAINES ÉTAPES

- Identifier les acteurs clés de la PSR
- Développer des outils de travail efficaces pour quantifier et qualifier les travaux entrepris dans le cadre de la PSR
- Présenter et diffuser la PSR aux différents groupes concernés et identifier les actions, objectifs et suivis par groupe impliqué
- Rétroaction au CE du CDBL et ajustements

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Réalisation de la planification stratégique régionale 2015-2020 en partenariat avec le MAPAQ, la FUPAL et plus d'une centaine de partenaires et d'entreprises (en cours) (1.1)
- Réalisation du projet « Agropratiques » en partenariat avec Emploi-Québec et le Cégep régional de Lanaudière. Par le biais de la formation, l'objectif du projet est de permettre aux finissants de transférer efficacement dans leur milieu professionnel, leurs compétences axées sur la salubrité, la sécurité en milieu de travail et les connaissances de base du processus de transformation alimentaire, et ce, dans un poste d'entrée au sein de l'industrie agroalimentaire ou de chef d'équipe (en cours) (1.3)
- Réalisation et déploiement du projet Goûtez Lanaudière chez les détaillants, auprès des entreprises agrotouristiques et dans le secteur HRI (en cours) (3.1 et 3.2)
- Travaux de mise en place d'un projet de commercialisation sur le marché ontarien (prédémarrage) (3.4)

Benoît Rivest

450 867-7773 #247
brivest@cdbl.ca





NOM DU PROJET VEDETTE

Marché des Saveurs du Festival de la galette de St-Eustache

BUT DU PROJET

- Inciter le consommateur à mieux connaître les entreprises de la région et leurs produits
- Profiter d'un fort achalandage pour augmenter leur notoriété, rentabiliser et construire avec une nouvelle clientèle
- Travailler en regroupement d'entreprises pour une plus grande visibilité

RÉSULTATS

- Annuellement de 20 à 25 entreprises profitent de l'opportunité de promouvoir leurs produits auprès de plus de 20 000 festivaliers
- La répétition annuelle a maintenant installé une tradition auprès des festivaliers de venir rencontrer les artisans de saveurs et de faire provision d'une variété de produits gourmands au même endroit
- Découverte de nouvelles entreprises

PROCHAINES ÉTAPES

- Assurer la continuité du marché des saveurs en y ajoutant de nouvelles idées afin d'inciter le consommateur à s'y rendre en plus grand nombre
- Stimuler encore plus les ventes sur place et assurer la continuité d'achat auprès des entreprises après l'événement
- Maintenir une expérience agréable pour tous

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Infolettre aux entreprises (1.3)
- Journée transformation alimentaire et agrotourisme (MAPAQ/TCAL) (1.3)
- Marché de Noël de la Place Rosemère (2.1)
- Marché de Noël des Promenades Gatineau (2.1)
- Marché des saveurs du Festival de la Galette (2.1)
- Marchés publics de la région des Laurentides (2.1)
- Soutien aux événements agroalimentaires de la région (2.2)
- Diagnostic complet région Laurentides pour la SPAQMI (2.3)
- Projet Pilote en commercialisation (3.1)
- Rencontre de maillage ouverture Provigo le Marché de Blainville (3.1)
- Projet achat local Metro (3.1)
- Étude de faisabilité SPAQMI (3.3)

Aline Mondou

450 971-5110 #6506
aline.mondou@agrolaurentides.qc.ca

MONTÉRÉGIE

LE
GARDE-MANGER
du Québec



NOM DU PROJET VEDETTE

Panel chefs experts

BUT DU PROJET

- Offrir aux entreprises de la Montérégie l'occasion de faire évaluer un produit auprès de chefs évoluant dans le milieu de l'hôtellerie et de la restauration
- Permettre aux étudiants de l'école hôtelière de se familiariser avec les produits d'ici
- Favoriser le maillage entre les chefs et les entreprises
- Permettre aux entreprises d'optimiser leur produit, leur emballage et leurs stratégies de mises en marché

RÉSULTATS

- 1 panel réalisé, 2 à venir
- Fiches recettes bilingues pour les entreprises
- Entrée en restauration de quelques produits des entreprises participantes
- 8 chefs prêts à renouveler l'expérience

PROCHAINES ÉTAPES

- Développer 2 autres panels de chefs experts au cours de la prochaine année
- Analyser les retombées de l'activité

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Plan d'action et stratégique de la Table Agrotouristique Montérégie (1.1)
- Formation web et réseaux sociaux (1.3)
- MPA marketing stratégique (1.3)
- Coordination de la campagne, la Montérégie, le Garde-Manger du Québec (2.1)
- Campagne de visibilité avec Tourisme Montérégie (2.1)
- Participation aux courses gourmandes (2.1)
- Infolettre Garde-Manger du Québec pour les consommateurs (2.2)
- Tables des Saines Habitudes de Vie (2.3)
- Déploiement du projet achat local avec Metro (3.1)
- Cohorte accès au marché institutionnel (3.3)
- Mission commerciale agroalimentaire à New York (3.4)

Pascale Beauregard

450 446-2880 #2601
pbeauregard@expansionpme.org

NOM DU PROJET VEDETTE

Initiatives en supermarchés

BUT DU PROJET

- Favoriser le maillage d'affaires entre les entreprises bioalimentaires régionales et certains supermarchés
- Favoriser l'adaptation des entreprises aux règles d'affaires en supermarché
- Augmentation de l'espace disponible pour nos entreprises en supermarché

RÉSULTATS

- Des liens ont été établis entre 8 supermarchés et plus de 70 produits régionaux ont atteint les tablettes
- Documents disponibles pour les entreprises qui souhaitent atteindre le niveau exigé pour cette mise en marché
- Rencontre producteurs et acheteurs favorisant les liens d'affaires
- Accompagnement individuel pour adapter l'offre de produits

PROCHAINES ÉTAPES

- Augmentation souhaitée du nombre de supermarchés participants
- Intensification des promotions coordonnées
- Rencontres producteurs favorisant l'innovation et l'adaptation (1 par MRC)

PROJETS MOBILISATEURS

Dernières réalisations

- Renouvellement de la planification stratégique du secteur bioalimentaire (1.1)
- Diagnostic agrotouristique de la région (1.1)
- Tournée agrotouristique favorisant de bonnes pratiques d'affaires en agrotourisme (1.2)
- Accompagnement des entreprises dans leur stratégie d'accès aux supermarchés (1.3)
- Dégustations en supermarché organisées sous « Le Centre-du-Québec, Goûtez-y ! » (2.1)
- Étude de faisabilité pour une vitrine agrotouristique régionale sur le site du Madrid (2.2)
- Projet stratégie Achat local Metro (3.1)
- Référencement dans le cadre des demandes provenant de restaurateurs et transformateurs régionaux (3.2)
- Plan d'action découlant de la SPAQMI (3.3)

Gaétan Lemelin

819 293-5836 #2
glemelin@bioalimentairecq.ca

TABLES DE CONCERTATION AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC

01 – BAS-SAINT-LAURENT

Table de concertation bioalimentaire
du Bas-Saint-Laurent

Saveurs du Bas-Saint-Laurent

02 – SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

03 – CAPITALE-NATIONALE

Pas de Table régionale

04 – MAURICIE

Pas de Table régionale

05 – ESTRIE

Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie

06 – MONTRÉAL

Conseil des Industries Bioalimentaires
de l'Île de Montréal

07 – OUTAOUAIS

Table agroalimentaire de l'Outaouais

08 – ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

Pas de Table régionale

09 – CÔTE-NORD

Table bioalimentaire Côte-Nord

10 – NORD DU QUÉBEC

Pas de Table régionale

11 – GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Table de concertation bioalimentaire de la Gaspésie

Le bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine

12 – CHAUDIÈRE-APPALACHES

Table Agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches

13 – LAVAL

Table de concertation agroalimentaire de Laval

14 – LANAUDIÈRE

Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière

15 – LAURENTIDES

Table de concertation agroalimentaire des Laurentides

16 – MONTÉRÉGIE

Expansion PME

17 – CENTRE-DU-QUÉBEC

Développement bioalimentaire Centre-du-Québec