



**RAPPORT ANNUEL**  
**2010-2011**

*Agroalimentaire*  
SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

# TABLE DES MATIÈRES



Présentation de la Table agroalimentaire, mission et vision  
3

Mot de la présidente  
4

Mot de la coordonnatrice  
5

Conseil d'administration  
6

Équipe  
7

Sommaire des activités de la Table  
8

Axe 1  
9

Axe 2  
14

Axe 3  
17

Implications de la Table  
18

Nos entreprises se démarquent  
19

Partenaires financiers  
Coordonnées  
20



## PRÉSENTATION

La Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean existe depuis février 1998 et a réalisé un bon nombre d’activités reliées à sa mission. Supportée par un conseil d’administration fort dynamique, composée de huit personnes représentant les différents organismes et entreprises de la région, elle a obtenu au fil des années la reconnaissance du milieu agroalimentaire et est de plus en plus sollicitée pour son expertise en la matière.

Son secteur d’activité est composé de l’ensemble de l’industrie agroalimentaire, soit la production agricole, la transformation des aliments et boissons, le commerce de gros et de détail des produits alimentaires et de l’industrie de la restauration.

Le 31 mars 2009, l’entente spécifique pour le développement agroalimentaire au Saguenay–Lac-Saint-Jean, résultat de toute une année de travail pour la Table agroalimentaire, se signait.

La présente entente a pour objet d’associer tous ces partenaires en vue d’appuyer la concertation et le développement agroalimentaire. Celle-ci s’articule autour de trois axes de développement :

- AXE 1** Promotion de l’agriculture et de l’agroalimentaire.
- AXE 2** Soutien à l’innovation, à la croissance et à l’amélioration de la compétitivité des entreprises en agroalimentaire.
- AXE 3** Développement de l’agriculture nordique.

Cette entente spécifique sur le développement agroalimentaire de la région permet de poser des actions concrètes, en concertation avec les intervenants et les organismes du milieu, contribuant déjà à favoriser l’émergence de projets collectifs de développement pour le secteur agroalimentaire.

La Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean est très fière de cette entente et met en place tous les mécanismes nécessaires pour la mise en œuvre de celle-ci tout en continuant de consolider et d’accroître ses objectifs de développement dans le secteur de l’agroalimentaire et ce, pour les années à venir.

## MISSION

La mission de la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean est de **promouvoir, soutenir et réaliser des projets et des actions liés aux enjeux du secteur agroalimentaire en concertation avec les acteurs régionaux.**

## VISION

La vision qui guide les actions de la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean d’ici 2013 est d’être reconnu comme l’organisme incontournable du développement de l’industrie agroalimentaire régionale par ses projets mobilisateurs ayant une renommée régionale, provinciale et nationale.

Les valeurs que préconisent la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean dans la poursuite de sa mission et de sa vision sont de :

- Favoriser la concertation entre les partenaires régionaux du secteur de l’agroalimentaire.
- Assumer le leadership régional du développement de l’agroalimentaire.
- Susciter la créativité des acteurs régionaux afin de permettre l’expression du plein potentiel économique et social du secteur de l’agroalimentaire.
- Mettre en évidence les innovations et l’expertise des acteurs régionaux en agroalimentaire pour qu’ils soient reconnus à travers la région, le Québec, le Canada et le monde.
- Stimuler la mobilisation des acteurs régionaux en agroalimentaire pour qu’ils travaillent à l’atteinte des actions de la Table et qu’ils déploient d’eux-mêmes les efforts nécessaires au développement de l’agroalimentaire.



# MOT DE LA PRÉSIDENTE

*Il me fait plaisir de vous présenter le rapport annuel 2010-2011 de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Cette année, nous avons mis en place l'équipe nécessaire à la réalisation de la vision que nous nous sommes données ensemble en 2009. Il a été parfois ardu de mettre en place tous les éléments gagnants pour réaliser nos objectifs, je peux tout de même affirmer aujourd'hui que nos actions nous emmènent, chaque jour qui passe, vers la concrétisation de ce grand défi qui est de développer l'industrie agroalimentaire en concertation avec les intervenants et les organismes du milieu.*

*Je suis également très fière du travail accompli au cours des derniers mois. Grâce au personnel en place nous avons su offrir aux entreprises de la région de nouvelles activités audacieuses et innovatrices, qui ont procurées des retombées concrètes pour nos entreprises agroalimentaires régionales. Ces retombées sont multiples et se traduisent souvent par de nouveaux contacts avec des fournisseurs, des distributeurs, des restaurateurs. Et c'est par la participation nombreuses et soutenues des entreprises agroalimentaires à nos activités tels que l'Opération charme, la 2<sup>e</sup> édition du banc d'essai, le Journal Agroalimentaire, les foires et les colloques spécialisés, les chroniques dans les différents médias, etc. que nous avons pu contribuer à leur croissance et à leur développement.*

*Notre organisation a su au fil des mois se rapprocher des besoins des entreprises et leur offrir un soutien leur permettant d'accroître leur performance, leurs ventes et leur compétitivité. Je crois fermement qu'en travaillant tous ensemble, nous pouvons faire une différence dans le développement de notre industrie et nous distinguer sur les marchés en offrant des produits de très grande qualité.*

*C'est également pour moi l'occasion cette année de passer le flambeau et de remercier tous les membres du conseil d'administration pour leur support et leur confiance au cours des deux dernières années. Deux années remplies de défis! Ce fût un plaisir de vous côtoyer et de travailler avec vous, vous êtes des personnes importantes pour le développement de l'agroalimentaire régional.*

*Un merci tout spécial à l'équipe du personnel pour leur confiance, leur enthousiasme, leur dévouement et leur entrain à relever de grands défis au cours des derniers mois. Vous êtes une belle équipe de jeunes dynamiques, créatifs et innovateurs! Bravo pour votre travail! Je vous souhaite pleins de belles réalisations et des grands succès pour les prochaines années! Ce fut un très grand plaisir d'être à vos côtés et vous allez me manquer!*

**Josée Gauthier**

*Présidente de la Table agroalimentaire  
du Saguenay-Lac-Saint-Jean*

# MOT DE LA COORDONNATRICE

*La présentation du rapport annuel est l'occasion de dresser l'inventaire des réalisations, des activités et des projets en développement. L'année qui vient de se terminer aura été une année de concrétisations de projets majeurs dans le cadre de l'entente spécifique de régionalisation sur le développement de l'agroalimentaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean.*

*L'année 2010-2011 a été fertile en nouveaux projets et nous en sommes très fiers. Nous avons travaillé au cours des derniers mois avec plusieurs acteurs de l'industrie. Dans le cadre de notre premier axe, soit Promotion de l'agriculture et de l'agroalimentaire, nous avons organisé des événements de promotion et de dégustations pour les entreprises de la région, et ce, en collaboration avec le programme « Mettez le Québec dans votre assiette » ainsi que les détaillants de la région. Toute l'année durant, la Table agroalimentaire a enregistré plus de 1500 capsules radiophoniques qui ont été diffusées sur les ondes d'Astral média. Aussi, neuf éditions du bulletin électronique « InfoAgro », diffusant toutes les informations reliées au secteur agroalimentaire, tel que les activités, les événements, les formations et des informations stratégiques, ont été transmis à plus de 800 abonnés à notre liste de diffusion.*

*Nous avons également actualisé et optimisé notre site Internet afin de mettre en place un site plus convivial au service des entreprises. Nous avons également réalisé un banc d'essai avec 24 chefs cuisiniers qui s'est révélé un véritable succès. Une première présence comme exposant au Salon international de l'alimentation à Montréal avec quatre entreprises de la région. Une opération charme du secteur agroalimentaire où six représentants du secteur alimentaire provenant de l'extérieur sont tombés sous le charme de nos entreprises.*

*En plus de notre 2<sup>e</sup> axe, Soutien à l'innovation, à la croissance et à l'amélioration de la compétitivité des entreprises agroalimentaires, nous avons poursuivi la réalisation de diverses activités de formation et autres telles que Les Agri-rencontre, les colloques, les séminaires et les conférences. De plus, nous avons également tenu, pour une douzième année consécutive, notre tournoi de golf qui a été un vif succès.*

*Enfin, la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean est l'organisme porteur du créneau d'excellence de l'agriculture nordique axé sur le bleuet nain et la pomme de terre de semence. D'ailleurs, plusieurs projets sont en cours dont le programme d'accréditation Agriculture nordique certifié qui dotera la région d'une marque de certification Agriculture nordique afin que les produits agroalimentaires, relevant du créneau, se démarquent par leur valeur ajoutée autant au national qu'à l'international.*

*Il n'aurait pas été possible d'atteindre nos objectifs sans l'engagement de toute l'équipe. Je tiens à remercier particulièrement Madame Marie-Ève Bruneau, Madame Marie-Claude Lambert, Monsieur Simon-Pierre Murdock et Madame Isabelle Tremblay-Rivard pour leur précieuse collaboration de tous les instants et qui ont su accomplir avec brio tous les défis présentés. Je tiens également à remercier les membres du conseil d'administration pour leur implication, leur support et leur dévouement au développement de l'agroalimentaire régionale. Un gros merci aux organismes et aux entreprises qui ont collaboré à la réalisation de ces projets!*



**Marie-Claude Gauthier**  
Directrice des opérations

# LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Au cours de la dernière année, le conseil d'administration s'est réuni huit fois alors que le comité exécutif a tenu cinq rencontres.

De plus, deux rencontres avec le comité de suivi de l'entente spécifique ont eu lieu.

12<sup>e</sup> assemblée générale tenue le 21 juin 2010



**Mme Josée Gauthier**

*Présidente*

Les Bergeries du Fjord

**M. Éric Régnier**

*Vice-président*

IGA Régnier

**M. Yves Girard**

*Secrétaire-trésorier*

Nutrinor

**M. Pierre Gagné**

*Administrateur*

Norfruit

**M. Serge Desgagné**

*Administrateur*

SADC Lac-Saint-Jean Ouest

**Mme Sylvie Denis**

*Administratrice*

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation du Québec

**M. Paul-Eugène Grenon**

*Administrateur*

Fédération de l'Union des producteurs agricoles

**Mme Mélanie Marceau**

*Administratrice*

Épicéa





# UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS EN APPUI À L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

NOUS SOMMES FIERES DE NOTRE ÉQUIPE MULTIDISCIPLINAIRE  
DYNAMIQUE ET À L'ÉCOUTE DES BESOINS  
ET DES ATTENTES DE NOS CLIENTS.

**Marie-Claude Gauthier, B.A.A.**

*Directrice des opérations*

[marieclaud.gauthier@tableagro.com](mailto:marieclaud.gauthier@tableagro.com)

**Marie-Claude Lambert**

*Adjointe administrative*

[info@tableagro.com](mailto:info@tableagro.com)

**Marie-Ève Bruneau**

*Conseillère en développement agroalimentaire*

*Développement de projets*

[mebruneau@tableagro.com](mailto:mebruneau@tableagro.com)

**Simon-Pierre Murdock**

*Conseiller en développement agroalimentaire*

*Développement de projets*

[spmurdock@tableagro.com](mailto:spmurdock@tableagro.com)

**Isabelle Tremblay-Rivard, M. Sc.**

*Directrice du créneau d'excellence Agriculture nordique axée  
sur le bleuet sauvage et la pomme de terre de semence*

[agriculturenordique@tableagro.com](mailto:agriculturenordique@tableagro.com)



# SOMMAIRE

## DES ACTIVITÉS DE LA TABLE AGROALIMENTAIRE DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN 2010-2011

21 au 24 avril 2010	SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION à Montréal
12 mai 2010	FORMATION : <i>Les Chaînes de valeur</i>
4 juin 2010	LANCEMENT DES <i>SHOWS AGRO</i> « Saguenay-Lac-Saint-Jean » chez Corneau Cantin
10 au 13 juin 2010	Exposition agricole et commerciale à Saint-Félicien
21 juin 2010	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean
9 et 10 juillet 2010	FESTIVAL DES VINS à Saguenay
16 au 20 août 2010	ÉMISSION « DES KIWIS ET DES HOMMES »
18 au 30 août 2010	EXPO QUÉBEC
26 août 2010	12 <sup>e</sup> TOURNOI DE GOLF de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean
Décembre 2010	<i>SHOW AGRO</i> « Saguenay-Lac-Saint-Jean à la carte » chez Corneau Cantin
Décembre 2010	<i>SHOW AGRO</i> « Saguenay-Lac-Saint-Jean à la carte » au centre commercial de Place du Saguenay
18 au 20 décembre 2010	MARCHÉ DE NOËL à Saguenay
17 janvier 2011	FORMATION : <i>La mise en marché des produits régionaux</i>
Février 2011	<i>SHOW AGRO</i> « Saguenay-Lac-Saint-Jean à la carte » chez IGA Saint-Félicien
5 au 7 février 2011	OPÉRATION CHARME du secteur agroalimentaire Saguenay-Lac-Saint-Jean
7 février 2011	2 <sup>e</sup> édition du BANC D'ESSAI CULINAIRE « À saveur nordique »
Mars 2011	<i>SHOW AGRO</i> « Saguenay-Lac-Saint-Jean à la carte » IGA Régnier Métabetchouan-Lac-à-la-Croix
18 au 20 mars 2011	EXPO « Manger santé et Vivre vert à Montréal »
26 et 27 mars 2011	EXPO « Manger santé et Vivre vert à Québec »
29 mars 2011	12 <sup>e</sup> COLLOQUE ANNUEL RÉGIONAL « Mise en marché en régions nordiques »

## PROMOTION DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE



### 1. LE JOURNAL AGROALIMENTAIRE

Trois éditions du *Journal l'Agroalimentaire* ont été publiées (juin, octobre et mars) à 52 000 exemplaires, en collaboration avec le *Progrès du Saguenay*. Des cahiers spéciaux insérés dans l'hebdomadaire le *Progrès Dimanche* qui mettent à l'avant-scène les innovations et les interventions du milieu agroalimentaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Les archives du *Journal Agroalimentaire*, sont disponibles sur le site Internet : [www.tableagro.com/435-archive\\_journal\\_agroalimentaire](http://www.tableagro.com/435-archive_journal_agroalimentaire)

## LeQuotidien LeProgrès dimanche

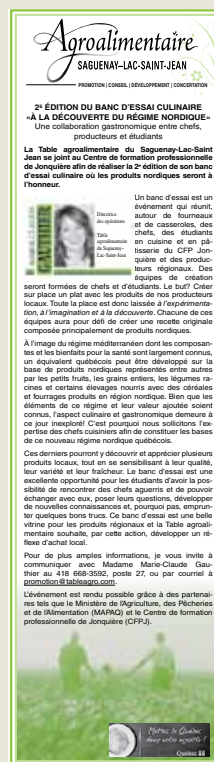
### 2. BULLETIN ÉLECTRONIQUE INFOAGRO

Bulletin électronique, également appelé « InfoAgro », transmis neuf fois par année (première semaine du mois) est acheminé à plus de 800 abonnés.

Dédié aux acteurs, entreprises agricoles et agroalimentaires de la région, ce bulletin contient des informations stratégiques et d'ordre général au secteur agricole et agroalimentaire.

Cette publication consiste à informer nos membres sur toutes les activités, projets, actualités, tendances, etc., dans le domaine de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'innovation ainsi que sur le développement régional.

Pour consulter les archives d'« InfoAgro », visitez le site Internet : [www.tableagro.com/433-archive\\_InfoAgro](http://www.tableagro.com/433-archive_InfoAgro)



### 3. CHRONIQUE DANS LE JOURNAL LE QUOTIDIEN

Série de treize chroniques intitulée « Agroalimentaire Saguenay-Lac-Saint-Jean » publiée dans le journal *Le Quotidien* mensuellement. Une multitude de sujets sont traités tels que la production, la transformation, la distribution, la formation spécialisée, la recherche et le développement dans le but de favoriser la promotion du secteur agroalimentaire, la production, le partage et la diffusion régionale d'information, industrielle et commerciale ayant un impact sur le développement du secteur de l'agroalimentaire dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

- 3 CHRONIQUES À CE JOUR  
- LE QUOTIDIEN REJOINT PLUS  
DE 114 000 LECTEURS

### Partenaire financier

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)



**4. CAPSULES RADIOPHONIQUES**

Durant toute l'année, la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean a diffusé des messages publicitaires permettant de mousser différentes promotions et/ou activités que celle-ci met en place. Plus de 1524 messages publicitaires ont été, en collaboration avec Astral média, diffusés sur les ondes de Radio NRJ 94,5 et Rock Détente 96,9 de mars 2010 à février 2011.

- **CES STATIONS REJOignent PLUS DE 153 800 AUDITEURS**

**Thématiques abordées**

- *Les Fromages d'ici en bonne compagnie*
- *Circuit Des Arômes & Des Saveurs*
- *Show Agro « Saguenay-Lac-Saint-Jean à la carte » chez Corneau Cantin*
- *Show Agro « Saguenay-Lac-Saint-Jean à la carte » IGA Saint-Félicien*
- *Show Agro « Saguenay-Lac-Saint-Jean à la carte » IGA Régnier Métabetchouan Lac-à-la-Croix*
- *Sensibilisation à l'achat local*
- *Colloque annuel sur la « Mise en marché en région nordique »*

Pour entendre ces capsules, visitez le site Internet : [www.tableagro.com/340-couverture\\_radiophonique\\_2010-11?s=1](http://www.tableagro.com/340-couverture_radiophonique_2010-11?s=1)

**5. REFONTE DU SITE INTERNET DE LA TABLE AGROALIMENTAIRE**

L'arborescence du site Internet de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean a été actualisée et optimisée afin de mettre en place un site convivial au service des entreprises. Celui-ci est utilisé à des fins de communication globale de l'agroalimentaire et corporative de la Table dans le but de partager des sources informationnelles.

**6. MISE À JOUR DU RÉPERTOIRE AGROALIMENTAIRE**

Notre répertoire agroalimentaire est accessible électroniquement depuis déjà deux ans. Depuis janvier dernier, nous procédons à la mise à jour de celui-ci. Nous profitons également de cette occasion pour obtenir des informations sur les besoins de formation, de main d'œuvre, sur les habitudes en recherche et développement, etc.

**7. BANC D'ESSAI CULINAIRE « À SAVEUR NORDIQUE »**

La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean a tenu, pour une deuxième année consécutive, son banc d'essai culinaire qui a été couronné d'un vif succès. Celui-ci s'est déroulé le lundi 7 février dernier au Centre de formation professionnelle Jonquière.





Le banc d'essai est une activité réunissant, autour de fourneaux et de casseroles, des chefs, des étudiants en cuisine d'établissement et des producteurs régionaux. Des équipes de création sont formées de chefs et d'étudiants. Le but? créer sur place un plat avec les produits de nos producteurs locaux. Toute la place est donc laissée à l'expérimentation, à l'imagination et à la découverte.

- 24 CHEFS PARTICIPANTS
- 27 ENTREPRISES PARTICIPANTES
- PLUS DE QUARANTE PRODUITS RÉGIONAUX UTILISÉS

**Partenaires organisateurs et financiers**

Centre de formation professionnelle Jonquière  
 Holiday Inn Saguenay  
 Créneau Agriculture nordique  
 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)  
 Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE)

Il faut souligner que les commentaires des participants ont été abondants et très positifs.

«Vraiment très intéressant», «Vous avez fait des miracles en très peu de temps», «J'ai beaucoup apprécié le contact avec les étudiants et les autres chefs», «Encore merci pour ce bel événement».

**8. CAMPAGNE DE PROMOTION DES DIFFÉRENTS PRODUITS RÉGIONAUX SHOW AGRO « SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN À LA CARTE »**

Cette campagne est un concept de dégustation actualisé qui s'inscrit dans la continuité des efforts de promotion des produits de la région. En effet, devant l'augmentation de la demande des consommateurs et la naissance constante de nouveaux produits, la Table est particulièrement fière de cette formule qui supporte certainement les producteurs régionaux dans leurs démarches pour faire connaître leurs produits. Cette activité crée un contexte facilitant pour la distribution et la mise en marché de ces derniers. Les retombées de ce projet sont nombreuses et ont un impact économique, entre autres, par l'augmentation des ventes, la fidélisation d'une clientèle régionale et la consolidation des emplois dans le secteur agroalimentaire.



Cette initiative est source d'apprentissages accélérés. Le *Show Agro* permet d'établir des relations entre la fourche et la fourchette. Les consommateurs peuvent se renseigner sur la provenance des aliments qu'ils consomment, connaître le producteur ou l'entrepreneur, ses méthodes de fabrication, la traçabilité de l'aliment et encore plus.

- **8 ÉVÈNEMENTS CHEZ DES MARCHANDS D'ALIMENTATION ET ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX DE LA RÉGION**
- **2 ÉVÈNEMENTS HORS RÉGION**
- **PLUS DE 91 ENTREPRISES ONT PARTICIPÉ AUX ÉVÈNEMENTS**

#### Partenaires financiers

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE)  
Mallette

Développement économique Canada (DEC)



#### 9. MISSION DE PROMOTION AU SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION À MONTRÉAL

La Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean, en collaboration avec SERDEX International, a orchestré une mission commerciale constituée d'une délégation régionale d'exposants et de participants visiteurs. Le salon, qui se déroulait à Montréal les 21, 22 et 23 avril derniers, a accueilli quatre entreprises régionales qui ont fait partie des 500 exposants ayant pris part à ce rendez-vous des experts de l'agroalimentaire. Le salon représente une plate-forme exceptionnelle pour se garder au parfum du potentiel d'affaire du marché tout en tissant des liens entre professionnels. Il s'agit de la rencontre annuelle où les professionnels de l'alimentation viennent s'instruire, acheter, créer de nouveaux contacts et contribuer au développement d'affaires des entrepreneurs.

Par la même occasion, une délégation régionale comptant une dizaine de PME ont participé à titre de visiteurs à cette foire agroalimentaire. Ils ont su profiter de l'évènement pour établir des relations d'affaires, découvrir de nouveaux fournisseurs et augmenter leur réseau de contacts à l'échelle nationale et internationale. Les participants ont été à même de découvrir les dernières tendances au cours de ces trois journées hautes en saveur.

#### 10. CAMPAGNE « LES FROMAGES D'ICI EN BONNE COMPAGNIE »

Ce concept clé en main de dégustation de bières, vins, fromages et charcuteries, donne la vedette à nos produits régionaux. Plus précisément, un fromage de chaque fromagerie artisanale de la région a été marié avec un vin ainsi qu'avec une bière d'une microbrasserie régionale, le tout accompagné de charcuteries, viandes froides, pâtés, saucissons et fruits frais. Vous retrouverez ces accords ainsi que de précieux conseils de dégustation dans un dépliant qui est disponible gratuitement dans les fromageries et charcuteries ainsi que chez les détaillants de la région.



- PLUS DE 4000 DÉPLIANTS ONT ÉTÉ DISTRIBUÉS
- 32 RÉFÉRENCES ONT ÉTÉ EFFECTUÉES À LA CHARCUTERIE DE LA GARE ET CHARCUTERIE LA BASTILLE POUR FINS D'UTILISATION DU CONCEPT LES « FROMAGES D'ICI EN BONNE COMPAGNIE ».
- 22 DEMANDES PROVENANT DU PRIVÉ
- 10 DEMANDES PROVENANT D'ORGANISMES

**11. OPÉRATION CHARME DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN**

Pour témoigner de sa spécificité nordique et rejoindre les distributeurs, détaillants en alimentation et restaurateurs de la province, la Table agroalimentaire orchestrait, en février dernier, une opération charme dans le but de faire connaître les produits des entreprises agroalimentaires.

Visite guidée d'entreprises novatrices et dynamiques toutes convaincues que le savoir-faire de leur région s'exporte aux quatre coins de la province jusqu'à la table des consommateurs.

- UNE DÉLÉGATION DE SIX ACHETEURS INFLUENTS PROVENANT DU SECTEUR ALIMENTAIRE
- PARTICIPATION DE 23 ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES À L'ÉVÈNEMENT



**Partenaires organisateurs et financiers**

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
- Promotion Saguenay
- Cégep de Saint-Félicien
- Tourisme Alma
- Association touristique régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean
- COOP Verte, Organisation
- CLD Lac-Saint-Jean Est

**COMMENTAIRES**

**- Isabelle Drouin, Marché des Saveurs**

*« Ce fut pour moi une belle occasion de rencontrer des producteurs dynamiques et passionnés. »*

**- Domaine le Cageot**

*« Je suis content de voir que la Table se rapproche enfin des entreprises et nous offre des activités comprenant bien nos besoins actuels. »*

**- Myriam Larouche, L'Orée des Champs**

*« La Table démontre par cette activité sa créativité. »*

## SOUTJEN À L'INNOVATION, À LA CROISSANCE ET À L'AMÉLIORATION DE LA COMPÉTITIVITÉ DU SECTEUR

### 12. ACTIVITÉS DE FORMATION

La Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean a organisé deux formations au cours de l'année. Les activités étaient dédiées aux entreprises de production, de transformation et aux intervenants du milieu agroalimentaire de la région.

#### 1) FORMATION SUR LA MISE EN PLACE DE CHÂÎNES DE VALEUR

Une journée de formation sur la mise en place des chaînes de valeur pour l'Initiative de chaînes de valeur du Québec. Formation animée par Madame Josée Vincelette, MS marketing, de Consultium services-conseils. Cette formation permettait aux entreprises de mieux comprendre et appliquer le concept de chaînes de valeur.

Quant à la participation, 19 personnes se sont inscrites à la formation. Celles-ci sont réparties selon les groupes suivants :

- 9 INTERVENANTS ET 10 ENTREPRISES.

#### 2) FORMATION SUR LA MISE EN MARCHÉ DES PRODUITS RÉGIONAUX

La formation consistait à familiariser le producteur/transformateur aux notions de base du marketing afin de créer des réflexes marketing et surtout une cohérence dans la stratégie de mise en marché.

Le deux tiers de la formation était sous forme magistrale. L'autre tiers a pris la forme d'exercices individuels, de tours de table et d'échanges entre les participants. Thèmes abordés : le positionnement concurrentiel de l'entreprise, la stratégie de prix, la stratégie de produit, la stratégie de promotion et la stratégie de distribution.

Pour la participation, 22 personnes se sont inscrites à la formation. Celles-ci sont réparties selon les groupes suivants :

- 5 INTERVENANTS ET 15 ENTREPRISES.

#### Partenaires financiers

CLD Maria Chapdelaine  
CLD Domaine-du-Roy

### 13. ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL SUR LA MISE EN MARCHÉ DES PRODUITS RÉGIONAUX

Suite à la formation sur la mise en marché des produits régionaux, trois entreprises ont bénéficié de 12 heures de coaching personnalisées.

L'entreprise qui a choisi d'y prendre part a positionné ses projets de développement en participant à un séminaire d'une journée et en recevant chez elle durant 12 heures un conseiller expert. L'entreprise a travaillé :

- À L'ÉLABORATION DE SA STRATÉGIE DE MARKETING ET DE MISE EN MARCHÉ;
- À LA GESTION DE SON RÉSEAU DE DISTRIBUTION;
- À LA RÉDACTION DE SON PLAN MARKETING ET DE COMMERCIALISATION SIMPLIFIÉE.

#### Partenaire financier

Emploi Québec

### 14. COLLOQUE ANNUEL RÉGIONAL SUR LA MISE EN MARCHÉ EN RÉGIONS NORDIQUES

La Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean a tenu, pour une douzième année consécutive, son colloque annuel régional qui a été couronné d'un vif succès.





Celui-ci s'est déroulé le mardi 29 mars dernier à l'hôtel Universel d'Alma. Pour la circonstance, Monsieur Gilles Déry, président du Créneau Agriculture nordique et président de Bleuets sauvages du Québec, agissait à titre de président d'honneur.

L'évènement-formation ayant pour thème « La mise en marché en régions nordiques » avait plusieurs conférenciers de renom qui ont tracé un portrait complet des stratégies permettant d'intégrer les différents réseaux de distribution et ont abordé les grandes tendances actuelles et occasions favorables dans les marchés internationaux.

**- 84 PERSONNES ONT PARTICIPÉ À CE COLLOQUE.**

**Partenaires organisateurs et financiers**  
Hôtel Universel d'Alma  
Promotion Saguenay

Raymond Chabot Grand Torthon  
Groupe Unispec  
Centre financier aux entreprises d'Alma  
Ville d'Alma  
Mallette  
Cain Lamarre Casgrain Wells  
Ministère du Développement économique,  
de l'Innovation et de l'Exportation  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation  
Créneau Agriculture nordique  
Agrinova

**15. 12<sup>e</sup> TOURNOI DE GOLF ANNUEL**

La Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean a tenu, pour une douzième année consécutive, son tournoi de golf qui a été couronné d'un vif succès. Celui-ci s'est déroulé le jeudi 26 août dernier au Club de golf Lac-Saint-Jean de Saint-Gédéon. Pour la circonstance, Monsieur Normand Duperré, copropriétaire de la Laiterie de la Baie, agissait à titre de président d'honneur. Nous avons profité de l'occasion pour souligner le 90<sup>e</sup> anniversaire de Laiterie de la Baie. Aussi, la chaîne d'alimentation Corneau Cantin a accepté à s'associer à notre activité en tant que commanditaire officiel.

Un somptueux repas à saveurs régionales, fort apprécié par les participants, a été préparé par neuf chefs réputés du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Les chefs ont accordé une place exemplaire à l'utilisation de 17 produits régionaux.

La douzième édition du tournoi de golf a connu un franc succès. L'activité a attiré 162 golfeurs et plus de 225 convives au souper gastronomique.

**Partenaires organisateurs et financiers**

Cain Lamarre Casgrain Wells  
Charcuterie L.F.  
Laiterie de La Baie  
Le Quotidien  
Centre Financier aux Entreprises d'Alma  
Nutrinor  
Groupe Propur  
Financement Agricole Canada  
Légunord inc.  
RéfriAir  
Eugène Allard  
Groupe R&D Saguenay–Lac-Saint-Jean / Capitale Nationale / Côte-Nord

Astral Radio  
TVA  
Pausematique  
Groupe Uni-Spec  
Mallette Alma

### 16. ÉQUIPE SYNERGIQUE

Afin de créer une véritable synergie entre nos entreprises et organisations qui gravitent autour de la Table agroalimentaire, un nouveau comité a été formé : « l'équipe synergique ». Le but premier de ce comité est de mobiliser toutes les personnes terrains qui travaillent de près avec nos entreprises régionales afin de travailler nos plans d'action respectifs localement et aussi régionalement pour certains dossiers. Ce comité est constitué des représentants agroalimentaires des cinq CLD et quatre SADC.

L'équipe synergique s'est réunie à 7 reprises depuis sa formation.

#### Partenaires organisateurs aux projets suivants

- 12<sup>e</sup> Colloque annuel régional
- Répertoire des entreprises géo-référencé
- Activités de formation
- *Show agro* « Saguenay–Lac-Saint-Jean à la carte »
- Opération charme du secteur agroalimentaire Saguenay–Lac-Saint-Jean
- Banc d'essai culinaire « À saveur nordique »
- Agri-rencontre

## DÉVELOPPEMENT D'UNE AGRICULTURE DYNAMIQUE DE CRÉNEAU

### 1. COORDINATION DU PROJET DE CERTIFICATION « AGRICULTURE NORDIQUE CERTIFIÉE »

Un programme de certification « Agriculture nordique certifiée » a été élaboré par la firme AgroExpert. Ce programme vise la reconnaissance des produits agricoles et agroalimentaires issus d'un savoir-faire et de connaissances démontrant une adaptation particulière aux contraintes climatiques et à l'isolement géographique.

Le programme certifie des produits agricoles végétaux et animaux ainsi que des produits agroalimentaires préparés selon des critères définis dans un cahier des charges lié à la certification.

Le programme permet aux entreprises de valoriser les caractères distinctifs de leurs produits afin d'avoir un impact significatif sur leur mise en marché en favorisant l'exportation.

### Partenaires financiers

Ministère du Développement économique,  
de l'Innovation et de l'Exportation  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation  
Les Bleuets sauvages du Québec  
Groupe Propur  
Nutrinor



# IMPLICATIONS DE LA TABLE AGRO

## ÉMISSION DES KIWIS ET DES HOMMES

Collaboration avec l'Association touristique régionale à la sélection des entreprises. Semaine spéciale à Chicoutimi du 16 au 20 août avec nos animateurs Francis Reddy et Boucar Diouf et leurs invités. L'équipe était en direct du Vieux-Port de Chicoutimi à Saguenay.

- **8 ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES ONT ÉTÉ MISES EN VALEUR.**

## CARTE AGROTOURISTIQUE « ARÔMES ET SAVEURS »

Collaboration avec l'Association touristique régionale pour la réalisation de l'outil.

## MEMBRE DE COMITÉS

Comité des Tables provinciales  
Comité de créneau Agriculture nordique  
Conseil d'administration de l'Exposition agricole et commerciale à Saint-Félicien  
Musée du Cheddar

## ANIMATION DE COMITÉS

Comité de mise en marché  
(Créneau Agriculture nordique)  
Équipe synergique

## PARTICIPATION À DIFFÉRENTS ÉVÈNEMENTS

Nous collaborons au recrutement d'entreprises agroalimentaires pour participer aux événements majeurs tels que :

Salon international de l'alimentation à Montréal  
Fête de la région  
Exposition agricole et commerciale à Saint-Félicien  
Le Festival des vins de Saguenay  
Fêtes des saveurs et trouvailles 2010  
Expo Québec  
Fête des vendanges de Magog-Orford  
Foire commerciale de Saguenay  
Saveurs et tentations 2010  
Marché de Noël à Saguenay  
Expo Manger santé et Vivre vert

# NOS ENTREPRISES SE DÉMARQUENT

Nutrinator et la Coopérative de Girardville (Les Produits d'Origina) se sont démarqués en retenant l'attention des jurys et en se qualifiant parmi les 10 gagnants du concours « Tendances et Innovations Canada 2010. »

Madame Murielle Beaulieu, agricultrice, Ferme Almas Simard et Murielle Beaulieu, a reçu la distinction « **Agricultrice de passion** » lors du **Gala Saturne de la Fédération des agricultrices du Québec**.

Fromagerie Blackburn a remporté la distinction le « **Meilleur fromage de lait de vache à pâte semi-ferme du Québec** » dans le cadre du **concours des fromages fins du Québec – sélection CASEUS** avec leur fromage *Le Mont-Jacob*.

Fromagerie Blackburn a remporté la distinction le « **Prix du public 2010** » dans le cadre du **Concours des fromages fins du Québec – Sélection CASEUS** avec leur fromage *Le Mont-Jacob*.

La Fromagerie Perron et Domaine le Cageot innovent une fois de plus en s'associant pour créer un nouveau fromage à la liqueur Brambasia.

Le regroupement de quatre entreprises : Ferme Taillon et fils inc, Ferme des feuilles inc., Ferme des chutes inc., et la Ferme Patrimoniale inc. pour la création du yogourt l' *Authentik*.

Affiliation de la microbrasserie La Chouape et la microbrasserie Lac-Saint-Jean pour la création de la nouvelle bière *Solidaire*.

Fromagerie Blackburn, distinction remportée par votre fromage *Le Mont-Jacob*, catégorie « **Fromage à croûte lavée, pâte molle et demi-ferme** » dans le cadre du **concours le Grand Prix des fromages canadiens**.

Les Bergeries du Fjord, distinction remportée par votre fromage *Le Jersey du Fjord*, catégorie **Cheddar fort et extra-fort** dans le cadre du **Grand Prix des fromages canadiens**.

Fromagerie Perron, distinction remportée par votre fromage *Le Cheddar Doyen 4 ans*, catégorie « **Cheddar vieilli 4 ans et plus** » dans le cadre du **concours le Grand Prix des fromages canadiens**.

Dans la catégorie « **Fromage à croûte lavée - pâte molle et pâte demi-ferme** », la fromagerie Médard est finaliste avec le fromage *Rang des Îles*.

Miel des Ruisseau a remporté la médaille d'argent dans la catégorie « **hydromel fruité** » lors de la compétition annuelle de vins et de cidres des artisans du Québec.



WWW.TABLEAGRO.COM

510, rue Collard Ouest, suite 103, Alma (Québec) G8B 1N2  
T 418 668-3592 - F 418 668-6138 - @ info@tableagro.com



MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES DE L'ENTENTE SPÉCIFIQUE SUR LE  
DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN 2008-2013

