

TRANSAQ EN CHAUDIÈRE-APPALACHES

PAR JULIE ROCHON AVEC LA COLLABORATION DE MARIE-MICHÈLE GENEST

Transformation alimentaire Québec profite des pages de *L'actualité ALIMENTAIRE* pour partager sa connaissance de l'industrie et rendre compte de son expérience dans l'accompagnement d'entreprises du secteur de la transformation alimentaire. Au menu de chaque numéro sont proposés un aperçu du savoir-faire d'une région et un portrait de projets réalisés avec des transformateurs. Aujourd'hui, la région de Chaudière-Appalaches prend la vedette.

L'agriculture et l'agroalimentaire occupent une place considérable dans l'économie de Chaudière-Appalaches. En effet, en fournissant directement un emploi sur six à la région, cette industrie contribue fortement à sa stabilité économique.

Le secteur de la transformation alimentaire soutient une large part des activités de la région. Elle engendre un produit intérieur brut (PIB) de près de 500 millions de dollars. De plus, Chaudière-Appalaches fournit plus de 10% de ce qui se fait au Québec en matière de transformation alimentaire, alors que son poids démographique dans la province est de 5,3%.

La région est reconnue pour ses activités d'abattage, de découpe et de transformation de viandes, notamment en raison de la présence d'Olymel et d'Exceldor. Mais elle gagne aussi à être découverte pour ses nombreuses fromageries, ses cidreries et ses boulangeries. De plus, s'il y a un produit qui fait la renommée de Chaudière-Appalaches, c'est bien le sirop d'érable. Avec des produits aussi diversifiés et différenciés, on comprend pourquoi l'industrie de cette région se tourne naturellement vers l'exportation.

Certes, l'industrie régionale de la transformation alimentaire est pleine de ressources et riche en savoir-faire. Toutefois, les défis restent multiples. Selon M. Roger Lamontagne, conseiller en transformation alimentaire de la région, «Chaudière-Appalaches doit d'abord compter sur l'entrepreneuriat local pour assurer le développement de son industrie alimentaire. À défaut d'avoir, auprès des investisseurs, le pouvoir attractif de la grande

région métropolitaine, on doit compter sur la croissance des entreprises déjà établies ainsi que sur le démarrage de petits ateliers appelés à se développer». Transformation alimentaire Québec (TRANSAQ) travaille de façon étroite, à différents égards, avec les entreprises du milieu afin de les aider à se tailler une place de choix sur les marchés. À ce propos, voici l'exemple de Détour en France, une entreprise de transformation spécialisée dans la charcuterie québécoise.



Dès leur arrivée au Québec, les Français Marie-Hélène Le Guennec et Michel Droin désiraient partager le bon goût de la cuisine française avec la population québécoise. Ils réalisent leur projet, en 2000, en fondant le restaurant Détour en France situé à Lac-Étchemin. Tout d'abord consacré à des activités de sandwicherie, le restaurant se tourne rapidement vers des mets traditionnels français plus raffinés.

En 2001, M^{me} Le Guennec et M. Droin ouvrent, parallèlement à leur restaurant, une entreprise de transformation spécialisée dans la charcuterie française. Ils produisent des terrines et des rillettes



faites à partir des produits d'élevage de la région. Afin de diminuer les pertes qu'entraîne la fabrication de produits frais, ils décident de privilégier les charcuteries en semi-conserves de verre qui nécessitent une réfrigération.

CHAUDIÈRE-APPALACHES : LA TRANSFORMATION EN CHIFFRES

- > Plus de 125 entreprises de transformation alimentaire
- > Environ 7300 emplois directs
- > Des livraisons d'une valeur de 2,1 milliards de dollars

Source: «Fiche synthèse des estimations pour la région de Chaudière-Appalaches», *Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec, 2005* (www.mapaq.gouv.qc.ca).

Quoi de neuf à TRANSAQ?

MISSION EN FRANCE : ESCAPADE AVEC DES FROMAGERS

Du 24 septembre au 3 octobre 2007 s'est déroulée la Mission Europe 2007 en France. Profitant de séances de formation et d'entrevues offertes par l'École nationale d'industrie laitière et des biotechnologies et par le ministère de l'Agriculture et

de la Pêche français, l'équipe québécoise formant la Mission Europe 2007 a visité la région de Poligny, en Franche-Comté, et la grande ville de Paris. Cette équipe était composée de consultants, d'enseignants et d'un représentant de TRANSAQ. Ainsi, grâce à cette initiative de Transformation alimentaire Québec, le savoir acquis pourra profiter à l'ensemble des fromagers du Québec.



Au cours de l'année 2005, la vente en gros et au détail prend vite de l'ampleur; elle draine toute l'énergie des dirigeants et les amène à délaissier les activités de restauration. Misant entièrement sur leur production de charcuteries et leur savoir-faire, ils mettent au point de nouveaux mets tels que le coq au vin et le cassoulet toulousain. Toutefois, M^{me} Le Guennec et M. Droin se heurtent à un problème majeur: peu de distributeurs s'intéressent à leurs semi-conserves en raison de l'obligation de les réfrigérer. Pour surmonter ce défi, ils investissent dans un procédé de conserverie et commencent à fabriquer des charcuteries dans des bocaux de verre hermétiques. Du coup, ils accroissent leur production, augmentent leur nombre de distributeurs et gagnent des clients partout au Québec.

Durant ces années, M. Roger Lamontagne, conseiller de TRANSAQ, a proposé plusieurs solutions et offert ses recommandations aux dirigeants afin que l'entreprise poursuive sa croissance. «Dès le début, M^{me} Le Guennec et M. Droin ont pris le temps de bien s'informer. C'est de cette manière que nous nous sommes rencontrés», indique M. Lamontagne. Celui-ci a pu les mettre en relation avec les bonnes personnes, notamment pour avoir de l'information sur la gestion de la qualité et l'étiquetage nutritionnel. En outre, le conseiller a permis à l'entreprise de recevoir un soutien financier, dans le cadre

du *Programme d'appui au développement et à l'adaptation de l'agriculture* de TRANSAQ, pour l'achat de certaines parties d'équipement. «Roger Lamontagne nous a aidés dans les dédales administratifs et nous a conseillés quand nous en avons besoin», affirme M^{me} Le Guennec. De plus, le conseiller en transformation alimentaire a recommandé Détour en France à plusieurs distributeurs comme à des clients, ce qui a contribué à sa croissance.

Aujourd'hui, les excellentes relations qu'ont nouées le conseiller de TRANSAQ et les dirigeants de Détour en France les amènent à travailler ensemble à relever un nouveau défi, soit celui d'augmenter la capacité de fabrication pour s'attaquer aux marchés extérieurs.

UN APPUI QUI A DU POIDS

Au cours de l'année 2006-2007, TRANSAQ a contribué à la mise en œuvre de plusieurs projets en Chaudière-Appalaches:

- > Soutien financier de 35 000\$ apporté à l'ensemble de la région;
- > Établissement de relations entre des entreprises et les personnes-ressources de TRANSAQ (relativement à la gestion de la qualité, à l'exportation, à l'étiquetage nutritionnel, etc.);
- > Aiguillage de clients et de distributeurs.

UN PROJET EN TÊTE ?

Vous avez un projet de développement ayant trait à la transformation alimentaire? N'hésitez pas à communiquer avec le conseiller en transformation alimentaire de votre région: il pourra vous accompagner dans vos démarches.

UN CONSEILLER EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE PRÈS DE CHEZ VOUS

Entité du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), TRANSAQ met à la disposition des transformateurs alimentaires un réseau de conseillers experts du domaine de la transformation. Dans tous les bureaux régionaux du MAPAQ, des spécialistes accompagnent les entrepreneurs qui ont des projets de croissance liés à la transformation alimentaire en leur offrant les services suivants:

- > Évaluation de divers aspects de l'entreprise;
- > Conseils stratégiques dans des domaines variés (qualité, innovation, marketing, distribution, exportation, etc.);
- > Soutien financier;
- > Aiguillage vers les programmes et les acteurs gouvernementaux appropriés;
- > Renseignements sur les marchés et les secteurs d'activité.

Les auteures sont conseillères en communication à Transformation alimentaire Québec.

Photos: Marc Lajoie MAPAQ et Détour en France.

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

