

## TRANSAQ EN ESTRIE

PAR JULIE ROCHON

Transformation Alimentaire Québec (TRANSAQ) profite des pages de *L'actualité ALIMENTAIRE* pour partager sa connaissance de l'industrie et son expérience dans l'accompagnement d'entreprises de transformation alimentaire. Au menu dans chaque numéro, un aperçu du savoir-faire d'une région et la présentation de projets réalisés avec des transformateurs. Aujourd'hui: l'Estrie.

L'agrotourisme est populaire en Estrie, où la réputation de la fine cuisine régionale et des repas champêtres n'est plus à faire. Parmi les productions qui font la réputation de la région figurent le moût de pommes, la venaison, les produits de l'érable, les légumes de spécialité et la fleur d'ail.

L'Estrie compte environ 150 entreprises qui ont des activités liées à la transforma-

tion alimentaire et près de la moitié (45 %) se consacre exclusivement à ce secteur. Les autres 55 % ajoutent à cette occupation d'autres activités comme la production ou encore, dans une moindre mesure, la distribution ou le commerce de détail. La proximité de marchés d'envergure, comme les États-Unis, est un atout important pour les entrepreneurs de la région.

financier de TRANSAQ, pour un total de près de 86 000 \$. Ce soutien a eu des retombées positives sur l'économie de la région.

- En effet, l'engagement de TRANSAQ a permis de dynamiser le secteur de la transformation à plusieurs égards:
- > création de nouveaux produits (tofu fumé, produits halals, mets prêts à manger, mets sans gluten, fromages fermiers typés et charcuteries fines);
  - > consolidation et expansion d'entreprises (crêperie, charcuterie, transformation de jus et de sirop d'érable);
  - > mise en place de nouvelles infrastructures (aménagement dans des vignobles, des fromageries et des entreprises de transformation de boissons alcoolisées et de préparation de plats prêts à manger);
  - > transfert de connaissances (organisation de journées thématiques sur la transformation acéricole).



### LA TRANSFORMATION ESTRIENNE EN CHIFFRES

- > 3 % des entreprises embauchent 50 employés permanents ou plus.
- > 78 % des entreprises comptent moins de 10 employés permanents;
- > 68 % des transformateurs réalisent un chiffre d'affaires annuel inférieur à 500 000 \$;
- > 57 % des entreprises ont moins de 20 ans.

Source: *Profil de la transformation alimentaire en Estrie*, produit par la Direction régionale de l'Estrie et accessible dans le site Internet du MAPAQ [www.mapaq.gouv.qc.ca].



tion alimentaire et près de la moitié (45 %) se consacre exclusivement à ce secteur. Les autres 55 % ajoutent à cette occupation d'autres activités comme la production ou encore, dans une moindre mesure, la distribution ou le commerce de détail. La proximité de marchés d'envergure, comme les États-Unis, est un atout important pour les entrepreneurs de la région.

### UN APPUI QUI A DU POIDS

En 2006-2007, six projets estriens en transformation alimentaire ont reçu un appui

## UN CONSEILLER EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE PRÈS DE CHEZ VOUS

TRANSAQ met à la disposition des transformateurs alimentaires un réseau de conseillers experts dans le domaine de la transformation. Dans tous les bureaux régionaux du MAPAQ, des spécialistes accompagnent les entrepreneurs qui ont des projets de croissance en 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 pertinents;
- > renseignements sur les marchés et sur les secteurs d'activité.

# Quoi de neuf à TRANSAQ?

## CARREFOURALIMENTAIRE.COM: UNE BANQUE DE DONNÉES À VOTRE PORTÉE!

TRANSAQ met à votre disposition une banque de données vous permettant de faire des recherches qui pourraient s'avérer profitables pour votre entreprise. En effet, les produits transformés au Québec ainsi que les entreprises de transformation alimentaire et les distributeurs alimentaires québécois sont répertoriés dans cette banque. Grâce à cet outil, vous pourriez dénicher de nouveaux partenaires d'affaires ou encore évaluer la concurrence dans votre domaine ou votre région. Pratique!

À l'été 2007, une importante mise à jour de cette banque de données a été entamée et elle se poursuivra au cours des prochains mois. TRANSAQ remercie les entreprises solli-

citées pour leur collaboration à la mise à jour de cet outil. [www.carrefouralimentaire.com](http://www.carrefouralimentaire.com)

## CAMPAGNE «LES FRUITS ET LÉGUMES DU QUÉBEC, FAITES-EN TOUT UN PLAT!»

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a octroyé 100 000 \$ à l'Association des jardiniers maraîchers du Québec pour la tenue de la campagne «Les fruits et légumes du Québec, faites-en tout un plat!», mettant en vedette Annie Brocoli et visant à promouvoir les fruits et les légumes du Québec. Au MAPAQ, c'est Transformation Alimentaire Québec qui a le mandat de faire la promotion des produits frais et transformés du Québec. Ce volet de sa mission devrait prendre plus d'ampleur au cours des prochains mois. [www.mangezquebec.com](http://www.mangezquebec.com)



TRANSAQ travaille de près avec des entreprises de toutes tailles de la région. Voici l'histoire d'une collaboration qui dure depuis plusieurs années.

### IL ÉTAIT UNE FOIS... L'HISTOIRE DU PETIT MAS

En 1989, Christiane Massé réalise son rêve en achetant une ferme, à Sainte-Edwidge, qu'elle baptise Le Petit Mas. Pendant près de dix années, elle cultive des framboises, de l'ail ainsi qu'une grande variété de légumes. À cette époque, la jeune entrepreneure a l'idée originale de valoriser la partie aérienne de la plante d'ail, les fleurs, en les hachant et en les faisant macérer dans l'huile de tournesol. La fleur d'ail était née!

En découvrant graduellement les nombreuses possibilités d'utilisation de ce condiment unique, M<sup>me</sup> Massé a décidé de le commercialiser, d'abord à petite échelle, dans les kiosques des fermes environnantes et dans certaines épiceries. Les quelque milliers de pots produits trouvent preneur sans difficulté. L'intérêt manifesté par les consommateurs l'incite alors à considérer plus sérieusement l'expansion du volet «transformation» de l'entreprise.

Mais passer de la production de quelques milliers de pots d'un produit totalement

inconnu du grand public à plusieurs dizaines de milliers constitue un défi de taille qui exige une planification rigoureuse et beaucoup de prudence dans les décisions à prendre. D'ailleurs, les difficultés ont été nombreuses tant sur le plan du développement et de la mise au point du produit que sur celui de l'ouverture des marchés et de l'approvisionnement en matière première fraîche.

Heureusement, M<sup>me</sup> Massé a eu la chance de rencontrer sur son chemin M. Serge Roy, agronome et conseiller en transformation alimentaire au bureau régional du MAPAQ de l'Estrie, qui lui a fait profiter de son expertise. «C'est en sollicitant une aide financière qu'on a découvert les services de TRANSAQ, mais, au final, on a récolté beaucoup plus que des subventions», avoue aujourd'hui M<sup>me</sup> Massé.

En effet, TRANSAQ ainsi que la direction régionale du MAPAQ ont soutenu financièrement l'entreprise à plusieurs étapes importantes de son évolution, notamment quand est venu le temps de développer son plan de transformation et d'acquérir de l'équipement.

Mais la contribution de l'organisme gouvernemental ne se limite pas à des chèques signés. «Les nombreux échanges qu'on a eus ont amené l'entrepreneure à s'occuper plus sérieusement du volet qualité», affirme le conseiller qui suit l'entreprise depuis ses débuts. Ainsi, en 2005, M<sup>me</sup> Massé met en place un système de contrôle de la qualité pour la stabilisation de son produit grâce aux conseils et à une aide financière de TRANSAQ.

«Les discussions sont franches et enrichissent les deux parties», confie M. Roy,

qui avoue apprendre encore beaucoup de son contact quotidien avec les entrepreneurs. À plusieurs égards, Le Petit Mas a pu compter sur les conseils et le soutien financier de TRANSAQ depuis sa fondation, que ce soit pour le développement des marchés, les stratégies de marketing, la recherche et développement, la qualité, etc.

«Au début, la fleur d'ail générait 10 % de notre chiffre d'affaires. Après dix ans, les ventes se sont multipliées par 12 et occupent maintenant près de 90 % de notre chiffre d'affaires», confie la propriétaire de l'entreprise. Aujourd'hui, le produit est offert dans plus de 1 000 points de vente au Québec, répartis aux quatre coins de la province, ainsi que dans le réseau de la restauration.

### UN PROJET EN TÊTE EN ESTRIE?

Vous avez un projet de développement en transformation alimentaire en Estrie? N'hésitez pas à communiquer avec le conseiller en transformation alimentaire de la région, M. Serge Roy, qui pourra vous accompagner dans vos démarches. On peut le joindre au numéro de téléphone suivant: 819 820-3035 poste 237. ■

L'auteure est conseillère en communication à Transformation Alimentaire Québec.

Photos: Éric Labonté et Marc Lajoie, MAPAQ

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec