

Atelier sur la transformation, la mise en marché et autres questions

Compte rendu

Rencontre ayant eu lieu au CLD Abitibi, Amos, le 12 janvier 2016, de 13h30 à 16h30

Participants :

Gérald Brisebois	Projet de laiterie régionale, Mont-Laurier
Alice Chagnon	CLD Abitibi, Conseillère en développement des entreprises agroalimentaires
Olivier Dunand	CBOD Consultant, agronome dans l'élaboration du PDZA
Laurence Dupuy	MRC d'Abitibi, coordonnatrice en environnement
Mélanie Falardeau	MRC d'Abitibi, aménagiste et responsable du PDZA pour la MRC
Pascale Gagnon	Projet de fromagerie, Landrienne
Avril Jobin	Productrice d'agneau, Trécesson
Kathleen Mackay	MAPAQ, aménagement du territoire, Rouyn-Noranda
Jennifer Mallet	UPA, Fédération régionale, Rouyn-Noranda
Michel Pagé	Déshydratation Enzymos
Claire Perron	Projet de fromagerie, Landrienne
Sylvie Pomerleau	Ferme Chapagas (laine, artisanat, agrotourisme)
Julien Rivard	AECOM, consultant chargé de l'élaboration du PDZA
Lise Roberge	MAPAQ, conseillère Transformation et commercialisation, Rouyn-Noranda
Normand St-Amour	Projet de laiterie régionale, Mont-Laurier

Mélanie Falardeau ouvre la rencontre. Elle présente la démarche du PDZA. Un document est remis aux participants (annexé au présent document).

1 Projets de laiterie et de fromagerie

Les promoteurs du projet de laiterie régionale présentent quelques éléments de leur projet. Il ont fait partie des initiateurs des laiteries de Mont-Laurier et de l'Outaouais. Le projet porte sur la production de lait frais dans différents formats, destiné d'abord au marché régional, mais qui pourrait aussi être vendu hors de la région. Dès la première année, une partie de la production devrait être constituée de lait biologique, pour lequel la demande est importante et le prix élevé.

Selon eux, des tests de goût indiqueraient que le lait de l'Abitibi est le meilleur au Québec et que le lait du Québec est le meilleur au Canada. Des consommateurs se souviennent du bon goût du lait de l'ancienne laiterie Dallaire de Rouyn-Noranda, fermée depuis 1995. Ce goût résulterait de plusieurs facteurs. D'abord, la luminosité plus grande et les nuits fraîches à l'été, à cause de la localisation nordique, donnent aux plantes herbacées une concentration plus élevée en sucre. L'alimentation des vaches au foin sec donnerait un goût moins amer au lait que l'ensilage. Ensuite, l'eau de la Ville d'Amos serait utilisée pour le lavage des équipements, ce qui ne laisserait pas de goût d'ammoniac puisqu'elle n'est pas chlorée.

Mme Perron fait état de son projet de produire de façon artisanale et à petit volume un fromage au lait cru et éventuellement d'autres fromages. Elle constate qu'il n'y a pas de laboratoires dans notre région pour analyser ses produits et qu'il est difficile d'envoyer ses échantillons à des laboratoires de l'extérieur de la région à cause des exigences de conservation des échantillons. Pourrait-il y avoir une aide gouvernementale pour structurer les tests?

2 Commercialisation des produits

Les promoteurs du projet de laiterie sont à la recherche d'un nom accrocheur pour désigner le lait, qui fera référence à son bon goût. Les noms suivants sont évoqués : Le goût du Nord, Lait Boréal, Le goût de l'Abitibi. Le nom ainsi retenu pourrait être utilisé pour diverses productions de la région, comme le fromage et autres, qui mettent en valeur des qualités venant de la localisation nordique.

Les commentaires suivants sont faits en rapport avec le projet :

- Il y a lieu de faire l'éducation des enfants pour qu'ils sachent que le lait vient des vaches et pas seulement de l'épicerie.
- Il est important que le projet obtienne l'appui des producteurs de lait.
- Il faut rechercher l'appui des consommateurs. Aussi il faut faire des démarches pour que les institutions de la région achètent le lait de la région, par exemple les hôpitaux.
- Il serait intéressant de réactiver le programme de distribution de berlingots de lait dans les écoles.

Mme Roberge fait remarquer que la MAPAQ a une stratégie visant à approvisionner les institutions (hôpital, école, centre de détention) de produits des régions. Chaque région a son plan d'action. Le grossiste en alimentation Ben Deshaies vend beaucoup aux institutions et il faut obtenir son appui.

Mme Pomerleau vend des produits de l'alpaga depuis 2014. Elle et d'autres insistent sur l'importance de faire la promotion des produits régionaux. L'UPA fait une telle promotion.

Selon Mme Mackay, la promotion des produits de la région constitue une faiblesse actuellement et il y a lieu d'inscrire au PDZA une action sur les produits régionaux, visant à accroître leur disponibilité et leur visibilité dans les commerces.

On évoque l'idée d'un logo commun aux produits de la région, qui s'ajouterait à la marque de chaque producteur.

Michel Pagé présente son produit de fruits déshydratés sans sulfites. Selon lui, il s'agit d'un produit distinctif, de qualité, pour lequel il n'y a pas d'équivalent sur le marché. Il lui est cependant difficile d'accéder au marché, surtout que son volume actuel de production est limité. « Je dois faire goûter, c'est ce qui me manque ».

Mme Gagnon fait remarquer qu'elle est allée à une activité sur la relève agricole à Montréal. Les régions avaient toutes un kiosque attrayant pour vendre leurs produits, alors que celui de l'Abitibi-Témiscamingue était de loin le moins intéressant.

A-t-on besoin de mentorat? On fait remarquer que la mise en marché exige des compétences et qu'il peut être avantageux pour de petites entreprises de se regrouper pour faire de la mise en marché. Quelqu'un fait remarquer que les distributeurs veulent des volumes et une constance dans l'approvisionnement, comme le fait le grossiste Ben Deshaies, qui rejoint plus de 800 points de vente. Mais ce n'est pas à la portée des très petites entreprises. Des maillages entre entreprises peuvent également être intéressants. Par exemple, Trésors Boréals fournit des produits à TeaTaxi d'Amos et à Le Gisement Bistro-Chocolaterie de Rouyn-Noranda.

On pourrait aussi renforcer les liens entre les producteurs et les restaurateurs. Mme Chagnon mentionne qu'elle pourrait faire une mise à jour de l'information sur l'utilisation de produits régionaux par les restaurateurs.

La production de paniers de produits régionaux qui sont vendus directement aux consommateurs est-elle en croissance? Il est probable qu'elle ait diminué à la suite de l'abandon d'un important producteur de légume. Mme Chagnon pourrait faire une mise à jour.

Par ailleurs, on fait remarquer que plusieurs promoteurs de projets ignorent l'existence d'entreprises de la région qui offrent des services-conseils pour la transformation et la mise en marché.

Une plateforme commune de vente par internet pourrait présenter un intérêt.

Il n'y a pas de projet de construire une toiture pour installer le marché public d'Amos.

3 Comment intéresser les jeunes ?

Certains pensent que c'est mieux de sensibiliser les jeunes du cégep plutôt que ceux du secondaire parce qu'ils sont plus matures. D'autres pensent qu'il est pertinent de le faire au secondaire, même au primaire. On mentionne l'idée d'un concours d'entrepreneuriat¹. Il y a lieu d'intégrer la question de l'entrepreneuriat dans les projets personnels d'orientation (PPO) au secondaire. Lorsqu'on invite des conférenciers dans la région, on pourrait prévoir un volet scolaire. Un CLD a d'ailleurs demandé à des producteurs à qui il avait accordé un soutien de faire une présentation à des jeunes dans un cours de PPO. Un programme de type *grand frère, grande sœur* pourrait aussi servir encourager la relève.

Les mots suivants sont énoncés et chaque participant à l'atelier choisit le mot le plus apte à vendre l'agroalimentaire auprès des jeunes :

Autonomie - Ambition - Qualité des produits - Nourrir le monde - Réalisation de projet - Transformation du territoire - Défis - Innovation

Résultat : Innovation (5), Ambition (3), Nourrir le monde (3), Défis (2), Qualité des produits (1), Transformation du territoire (1).

4 Approche filière

Mme Jobin aborde la question des produits de l'agneau. Elle vend elle-même sa viande. Elle cherche des débouchés pour la laine. Elle produit de façon artisanale un savon feutré avec de la laine, dont elle écoule facilement toute la production. Elle fait elle-même toutes les étapes : tonte, lavage, traitement contre les mites, cardage... Selon elle, la laine pourrait être utilisée comme isolant dans les bâtiments, mais il se peut qu'il y ait un problème avec le code du bâtiment. Est-ce que cela pourrait se faire à grande échelle, avec une forte mécanisation? Est-ce que le CTRI du cégep pourrait étudier cette idée, considérant qu'il s'agit largement d'un résidu qui est enfoui?

¹ Entrepreneuriat Québec organise déjà un concours dans chaque région du Québec avec le soutien du CLD et de la SADC, pour lequel il y a des volets scolaires, incluant l'agroalimentaire.

5 Entrepreneuriat

Il serait intéressant de réfléchir sur des structures et méthodes pour présenter les nouveaux projets à des gens d'affaires (ex. : Les Dragons). Des événements pourraient être organisés plus d'une fois par année afin que des promoteurs puissent présenter leurs projets à des gens d'affaires intéressés à investir. La Chambre de commerce pourrait être le porteur d'une telle initiative.

6 Autres questions

Filière Eau. Doit-on inclure la filière Eau au PDZA? On fait remarquer que les zones d'alimentation des prises d'eau dans les eskers sont protégées. Le SESAT a réalisé des études importantes et cherche à compléter la caractérisation, ce qui permettrait de cibler de façon plus précise les mesures visant à protéger l'eau souterraine. Un zonage plus précis pourrait permettre de réaliser des projets sur les eskers et la moraine Harricana, comme des bleuetières et la production de champignons.

Petits projets agricoles. Le projet de production d'alpaga à St-Félix-de-Dalquier ne peut pas se développer parce que la propriétaire a besoin d'une autorisation de la CPTAQ pour construire une résidence sur le lot visé. Comme il s'agit d'un secteur d'agriculture dynamique, la CPTAQ a rejeté la demande car depuis l'entrée en vigueur d'une entente à portée collective dans la MRC d'Abitibi (article 59 de la LPTAAQ), il n'est pas permis de construire des résidences dans ces secteurs. De plus, comme les revenus agricoles ne sont pas élevés, la FADQ n'appuie pas le projet. L'acceptation du financement et l'obtention d'autorisations de la CPTAQ sont plus difficiles pour de petits projets. Il devrait y avoir un meilleur soutien au développement de la petite production agricole.



ANNEXE

MRC d'Abitibi - Plan de développement de la zone agricole

Atelier sur la transformation, la mise en marché et d'autres questions

Le 12 janvier 2016

1. Approche filière ?

Y a-t-il des approches filières qui vous touchent ou dans le territoire que vous trouvez qui ne se sont pas développées qui seraient opportunes ? Devrait-on organiser des rencontres entre des gens qui ne se voient pas actuellement ?

2. Question aux transformateurs autres que la filière Eau

Quels sont les problèmes les plus récurrents ?

Avez-vous des projets d'investissement, des projets de croissance ou des projets d'innovation en cours ?

Sinon, pourquoi en général votre entreprise ne grossit-elle pas ?

Quelles sont les choses qui vous manquent ?

Quelles sont les contraintes les plus couramment nommées par les transformateurs locaux à leurs croissances.

3. Filière eau

La filière eau par son produit finale et par son conditionnement est associée à la filière agroalimentaire. Mais de plus, la gestion de son esker Saint-Mathieu nécessite une protection accrue, protection qui nécessite une gestion et zonage. Est-ce que cette protection existe ?

Est-elle en conflit avec le zonage agricole et des pratiques agricoles ?

Exemples : bleuet, culture céréalière intensive.

Les deux gros exportateurs représentant la filière eau et bières sont en bonne situation et sont dans des phases de nouveaux investissements.

Il serait intéressant de connaître l'évolution de la consommation d'eau par les utilisateurs d'eau sur l'esker.

Est-ce que la ressource Eau est suffisamment abondante pour qu'il y ait d'autres acteurs ?

Ces deux entreprises ont-elles des projets d'accentuer leurs prélèvements dans le futur proche ? Quelle est la taille de leurs niches dans 20 ou 30 ans ?

Si un moratoire est levé sur l'exportation en semi-vrac dans 20 ans, exemple en baril de pétrole bleu.

Devra-t-on élargir les zones à protéger de l'esker actuel ? Et/ou légiférer ?

Et devra-t-on faire de même avec le dépôt de moraine d'Harricana ?

Où est rendue l'exploration d'autres utilisateurs des ressources hydriques des eskers et de la moraine de la MRC ?

Quelles approches ont été faites avec différents acteurs ?

N.B. Ces questions tendent d'évaluer les besoins, pour ajuster peut-être les besoins contradictoires entre une zone agricole potentiellement en croissance et utilisatrice d'intrants et les zones de recharge en eau des eskers et de la moraine.

4. Production et transformation des légumes – Serres de Guyenne

La hausse du taux de change américain qui devrait perdurer inverse les phénomènes de pénétration des produits d'importation et favorise l'exportation de produits canadiens.

Est-ce que le projet pourrait être redémarré sur la base du nouveau contexte de taux de changes ?

5. La distribution agroalimentaire en région possède deux gros atouts dans la région d'Amos, soit le grossiste/ transporteur/distributeur Ben Deshaies et le modèle Coop de consommateurs

La distribution agroalimentaire en région possède deux gros atouts dans la région d'Amos, soit le grossiste/ transporteur/distributeur Ben Deshaies et le modèle Coop de consommateurs

1. Ben Deshaies est un acteur facilitant pour les transformateurs régionaux et producteurs et couvre un territoire de distribution maintenant important. Leurs préjugés favorables pour un transformateur amossois seraient déterminants dans un projet de transformation ou de production. De plus, la proximité physique avec le grossiste pourrait rendre tous les projets de transformation ou de produits frais plus concurrentiels.

Comment faire profiter la région d'Amos de cet atout et élargir les maillages ?

2. Impact du modèle coopératif sur la distribution et en quoi cette force peut élargir certaines filières de production et transformation ?

Quelle est l'ouverture de ce détaillant aux produits régionaux et de quelle manière le fait-il ?

6. Si on voulait travailler sur l'entrepreneuriat et sur le développement de nouveaux entrepreneurs en agroalimentaire.

Qu'est-ce que l'on devrait faire que l'on ne fait pas ?

Y a-t-il déjà eu du mentorat autour d'un projet agro ?

7. L'achat local et les produits naturels sont les deux grandes tendances en croissance en alimentaire.

Est-ce que les entreprises locales de transformation peuvent faire un bout ou aller plus loin là-dessus ?

Y a-t-il des pistes pour certaines entreprises locales ?

8. Agrotourisme / produits régionaux/ circuits courts/ restauration / visites à la ferme / visites de transformateurs

Y a-t-il une demande pour des circuits de visite ?

Y a-t-il une demande pour de la promotion regroupée? Producteur – transformateur – restaurant - hôtellerie?

Y a-t-il une bonne identification des produits régionaux et/ou regroupement de produits dans les magasins locaux?

Quels restaurants utilisent les produits régionaux? Y a-t-il une visibilité sur cette question?

La production de paniers est-elle toujours en croissance sur le territoire?

Y a-t-il un projet de marché public avec des infrastructures un peu plus fixes ?

9. Les services en para agricole

Les entreprises de services peuvent être des entreprises clés dans la création ou le développement des filières. Elles peuvent apporter des solutions, comme leur absence ou leur léthargie peut être un frein.

Forces / Faiblesse / Opportunité d'affaires.

Où sont les forces naissantes, nouvelle entreprise?

Jeunes entrepreneurs dynamiques qui recherchent des opportunités dans les services?

Quelles sont les entreprises en quête de relève?

Y a-t-il des opportunités d'affaire dans ce domaine?

Des projets que vous avez vus dans d'autres régions qui devraient être répliqués?

10. Comment intéresser les jeunes dès le secondaire ou surtout au niveau universitaire ?

Si vous aviez 1000 \$, où le placeriez-vous ?

Secondaire

Universitaire

Quelle est la valeur positive de l'agroalimentaire que l'on devrait le plus mettre de l'avant auprès des jeunes dans une nouvelle approche de promotion de l'agroalimentaire ? Dans une perspective de développement de l'entrepreneuriat ?

Autonomie - Ambition - Qualité des produits - Nourrir le monde - Réalisation de projet - Transformation du territoire - Défis - Innovation

Est-ce que les projets, problèmes, hypothèses, opportunités du territoire sont amenés à notre université régionale et aux facultés spécialisées en agroalimentaire ?

11. Quels sont les bons coups des organismes locaux sur le sujet du retour en région ?

Par rapport à l'agroalimentaire y a-t-il des projets qui ont été touchés, que ce soit en main-d'œuvre ou en entrepreneur ?

12. Si on voulait travailler sur l'attractivité du milieu agricole et agroalimentaire de la MRC d'Abitibi, que devrait-on faire surtout ?

13. Au niveau du programme immigrant investisseur pour les immigrants qui veulent investir ?

Peut-on penser une idée ou une approche qui serait judicieuse au niveau agricole pour les attirer ?

14. Volet Ange financier

Chaque milieu a ses entrepreneurs mieux nantis ou anges financiers ou regroupements de capitaux, qui peuvent parfois faire la différence dans les différentes étapes d'un projet.

Comment améliorer la passerelle entre les nouvelles initiatives et ces anges.