

**Quels sont  
les défis ?**

2014



**1** AN

# **Des niches et des circuits courts pour tirer profit de tous les marchés**

**Sarah Lepage**

Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN

## Mise en contexte

- 15 ans d'évolution au cours desquels s'insèrent des actions innovantes qui font aujourd'hui briller notre région
- Sans la contribution, la volonté des organisations, mais surtout de personnes passionnées, ayant à cœur le développement agroalimentaire, rien.
- Le travail ne fait que débiter... bien des défis restent à relever !

Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN



## Produits et services

- Multiplication de produits (petits pots) et services (agrotourisme)
- Élargissement de la gamme
- En lien *parfois* avec la demande du consommateur
- Nouveaux types d'entrepreneurs (retraités, *boomers*)
- Exemples : divers alcools, viandes différenciées, petits fruits

Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN



## Produits et services

### Exemples :

- Vin, vin fortifié, cidre, alcools de fruits, microbrasserie, hydromel
- Petits fruits (bleuets en corymbe explosion)
- Charcuteries, pâtés, terrines, mets préparés
- Viandes différenciées : bison, cerf rouge, wapiti, lapin, caille, dindon, agneau, sans oublier porc, bœuf, poulet et une souris verte !

Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN



## Travailler ensemble

- Un nœud que nous apprenons encore chaque jour à dénouer
- Producteurs : travailler ensemble sans perdre de vue la rentabilité de sa propre affaire
- Intervenants : travailler en concertation POUR le bénéfice de la clientèle

Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN

## Travailler ensemble

### Exemples :

- 6 marchés publics
- Dynamiques territoriales et interentreprises
- GIDACC (Groupe d'intérêt dans le développement de l'agrotourisme et des circuits courts de la Chaudière-Appalaches)



Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN



**Du vrai travail d'équipe !**

- La concertation s'est tellement opérée que nous avons vu naître de véritables alliances qui ont mené à divers projets porteurs pour la région.

Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN



Du vrai travail d'équipe!

## Exemples :

- Missions et voyages sur l'agrotourisme
- Journées Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches
- Journée agroalimentaire sur les circuits courts
- Divers projets d'intégration de produits agroalimentaires régionaux dans les établissements de santé





Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN

Et l'avenir ?

## 2 volets

### 1 - Nouvelle génération d'entrepreneurs :



- La relève il y en a, qui seront les prochains ?

Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN



Et l'avenir ?

## 2 - La préoccupation réelle du besoin du consommateur :

- Innover, se différencier
- Connaître les besoins et y répondre
- Continuer de travailler les liens entre le consommateur et le secteur agroalimentaire
- L'exemple du marché public de Saint-Georges

Quels sont  
les défis ?

2014



1 AN

Que dire de plus ?

*« La réussite appartient à tout le monde.  
C'est au travail d'équipe  
qu'en revient le mérite. »*

*Franck Piccard, médaillé olympique de ski alpin*