

2022-2023

RAPPORT ANNUEL





À PROPOS

La Table agroalimentaire, gestionnaire de la Zone boréale, est un organisme à but non lucratif dévoué au développement du secteur agroalimentaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean. L'équipe multidisciplinaire est composée de professionnels évoluant dans une ambiance constructive où l'on partage les valeurs d'esprit d'équipe, d'efficacité et d'excellence. Née en 1998, elle est soutenue par un conseil d'administration fort dynamique de 9 personnes.

La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean fait partie du Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCBO). Les Tables de concertation bioalimentaire du Québec ont pour mission de contribuer au développement de leur région par la concertation des acteurs du secteur bioalimentaire. Ces Tables, régies par des conseils d'administration formés de représentants du secteur bioalimentaire, élaborent un plan stratégique de développement du secteur bioalimentaire de leur région et coordonnent les travaux liés à sa mise en œuvre.



REGROUPEMENT
DES TABLES
DE CONCERTATION
BIOALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

Sa **mission** est de promouvoir, soutenir et réaliser des projets et des actions liés aux enjeux du secteur agroalimentaire en concertation avec les acteurs régionaux.

La **vision** qui guide les actions de la Table est que l'industrie agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean soit reconnue pour sa qualité, qu'elle prospère via des projets structurants et que son développement soit au cœur des priorités régionales.

Les **valeurs** que préconise la Table dans la poursuite de sa mission et de sa vision sont la concertation, la mobilisation, le leadership, la créativité, l'innovation et l'expertise régionale.

PORTRAIT DE L'INDUSTRIE

L'industrie agroalimentaire rassemble l'ensemble des entreprises des secteurs primaire et secondaire qui participent à la production de produits alimentaires. La Table agroalimentaire travaille également avec l'ensemble des acteurs qui oeuvrent de près avec ce secteur comme les différents marchés soient: le commerce de détail, les HRI (hôtels, restaurants et institutions) ainsi que le transport et la distribution des produits alimentaires.



PRINCIPALES PRODUCTIONS

43 %

LAIT

11 %

PETITS FRUITS

8 %

CÉRÉALES &
PROTÉAGINEUX

8 %

POMMES
DE TERRE

8 %

LÉGUMES

EN CHIFFRES

1185

EXPLOITATIONS
AGRICOLES

111

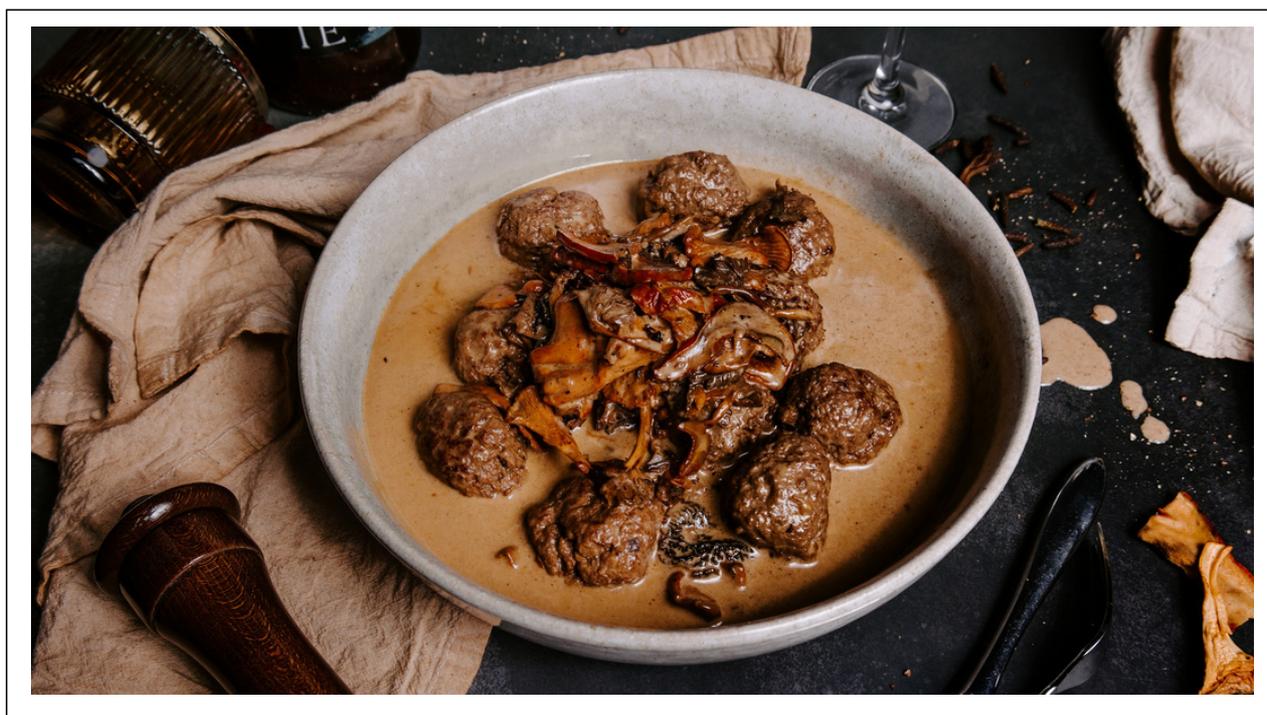
ÉTABLISSEMENTS DE
TRANSFORMATION

PIB

PIB 632 M\$
6 % du PIB régional
22 % Restauration
25 % Commerce de détail
25 % Agriculture
21 % Transformation
8 % Commerce de gros

EMPLOIS

15 100 emplois
12 % des emplois en région
32 % Restauration
32 % Commerce de détail
14 % Transformation
18 % Agriculture
4 % Commerce de gros



Source : Profil de l'industrie bioalimentaire au Québec – Saguenay-Lac-Saint-Jean - 2021, MAPAQ

MOT DU PRÉSIDENT

Cette année en est une bien particulière puisque la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac–Saint-Jean célèbre son 25e anniversaire !

Pour demeurer bien vivante et innovante durant toutes ces années, il lui a fallu faire preuve d'une grande écoute et d'une indissociable volonté à répondre aux préoccupations du milieu bioalimentaire régional. La Table peut se vanter d'avoir passé 25 ans à supporter, accompagner, conseiller, mais également à faire rayonner les produits sur les tablettes des marchands d'ici. Vous, producteurs et transformateurs, qui avez passé un nombre incalculable d'heures à rêver, à chérir, à innover, à réinventer vos cultures et vos produits, faites partie intégrante de la vitalité et du dynamisme reconnus de la Table.

C'est pour vous, en 2016, que la Table agroalimentaire a lancé la Zone boréale : une stratégie de positionnement différenciée permettant de mettre en valeur l'unicité des produits du terroir. Désormais, elle est un symbole fort et reconnu pour l'entièreté de l'industrie bioalimentaire régionale dans la mise en valeur de la typicité unique de notre terroir auprès des consommateurs, et ce, à travers la province.

Je ne pourrais passer sous silence l'apport considérable de nos Ambassadeurs de saveurs qui mettent la table afin d'offrir notre terroir au menu, aux Petits ambassadeurs qui fortifient la relève, aux Distributeurs qui ont à cœur de proposer les produits issus de la Zone boréale, aux Transporteurs qui font voyager la boussole et à tous les Marchands qui donnent une place en tablette aux entreprises de production et de transformation d'ici.

Merci de rendre le Saguenay–Lac–Saint-Jean unique et de faire rayonner nos saveurs bien au-delà de nos tables et de nos frontières régionales afin que le savoir-faire de toute une industrie éblouisse le Québec en entier.

En mon nom personnel et celui du conseil d'administration, bon 25e anniversaire à la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac–Saint-Jean!



MARTIN LAFOREST

**PRÉSIDENT DE LA
TABLE AGROALIMENTAIRE
DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN**



MOT DE LA DIRECTRICE

25 ans, ça ne rajeunit personne!

La Table agroalimentaire a vu le jour grâce à des hommes et des femmes qui avaient une vision commune : celle d'une industrie reconnue et concertée, mais également une vision d'une offre agroalimentaire distincte et recherchée par le consommateur et les marchés.

À l'époque, le gouvernement avait mis en place un programme afin de permettre aux différentes régions du Québec de se doter d'une structure de concertation qui allait leur permettre de se réapproprier leur territoire agricole et leurs productions alimentaires. La modernisation avait eu comme conséquence d'éloigner les communautés de leur production locale. Les gens n'étaient plus conscients de l'importance qu'avait le produit alimentaire et on cherchait à se nourrir de ce qui était à la page plutôt que de se nourrir de ce que nous produisons. En 1994, l'Union des producteurs agricoles (UPA) s'est vu octroyer la responsabilité de définir cette structure de concertation qui allait mener à la naissance de la Table agroalimentaire telle qu'on la reconnaîtra 4 ans plus tard. Entre 1998 et 1999, 15 régions du Québec parmi les 17 s'étaient dotées d'une Table agroalimentaire régionale.

Le 13 mars 1998 a eu lieu, à Jonquière, l'assemblée constitutive de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Saluons ses trois piliers et fondateurs : Monsieur Benoît Harvey, agriculteur ainsi que Messieurs Renald Bérubé et Alain Belley, agents de développement. L'objectif derrière le projet était de regrouper les forces régionales pour un développement harmonieux et efficace du domaine agroalimentaire. 25 ans plus tard, nous sommes fiers de rendre hommage aux dizaines de personnes qui sont passées sur les différents sièges de l'organisation, que ce soit comme bénévoles, administrateurs ou en tant qu'employé. Ensemble, nous avons construit ce qu'est la Table d'aujourd'hui.

Nous tenions à remercier les bâtisseurs des 25 dernières années qui ont cru à cette industrie reconnue et concertée!



NANCY OUELLET

DIRECTRICE GÉNÉRALE DE LA
TABLE AGROALIMENTAIRE
DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN





L'ÉQUIPE

Nancy Ouellet, directrice générale

- Gestion de l'organisation
- Développement des affaires
- Stratégie sectorielle

Émilie Tremblay, directrice de projets

- Stratégie de développement de marchés
- Concertation locale, régionale et nationale
- Établissement de partenariats stratégiques

Bénédicte Armstrong, conseillère aux communications

- Élaboration et mise en œuvre des plans de communication
- Coordination des relations publiques
- Déploiement de l'image de marque

Mylène Hébert, conseillère en développement

- Mise en marché restauration et institutionnel
- Accompagnement des entreprises
- Intégration de produits

Julie Dufour, conseillère en développement

- Mise en marché détail, transport et distribution
- Accompagnement des entreprises
- Intégration de produits

Nathalie Paradis, Adjointe aux opérations

- Services aux membres
- Soutien à la coordination
- Soutien à l'administration

Kim Jalbert, Chargée de projet

- Agrotourisme et tourisme gourmand
- Commercialisation des viandes locales



CONSEIL D'ADMINISTRATION

10 séances tenues

SECTEUR DE LA DISTRIBUTION EN ALIMENTATION

M. Martin Laforest, président
Groupe Morneau

SECTEUR DE LA TRANSFORMATION
Mme Manon Perron, vice-présidente
Nutrinor

SECTEUR DE LA PRODUCTION
Mme Lise Tremblay, Secrétaire-trésorière
Fédération de l'UPA

SECTEUR DES HRI
M Étienne Trottier
Auberge des Battures

**MEMBRE PRODUCTEUR TRANSFORMATEUR À
DES FINS D'ÉQUILIBRE TERRITORIAL**
Mme Annie Bouchard
Bouchard Artisan Bio

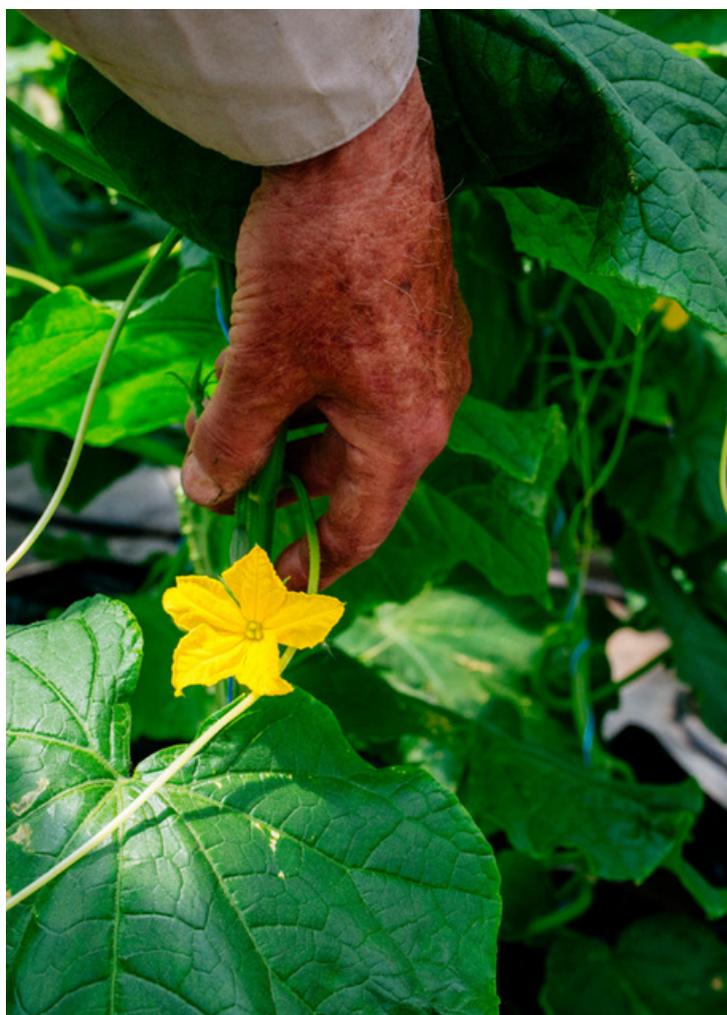
SECTEUR DES DÉTAILLANTS EN ALIMENTATION
M Éric Régnier
IGA Régnier

SECTEUR DE L'AGROTOURISME
M. Dominic Maltais
Les Fleurs Maltais

**MEMBRE PRODUCTEUR/TRANSFORMATEUR
AUX FINS D'ÉQUILIBRE TERRITORIAL**
Mme Ève-Marie Gravel
KWE Cocktails

MEMBRE ORGANISATION DE SOUTIEN
M. François Potvin
MRC Maria-Chapdelaine

Personne-ressource
M. Pascal Lavaute
MAPAQ





PRINCIPAUX CHAMPS D'ACTION

Concertation

Pour une mobilisation régionale autour des principaux enjeux du secteur

Mise en marché

Proximité, détail, restauration, institutionnel, régional et extrarégional

Promotion

La promotion de nos produits, la promotion de nos artisans et la promotion de l'industrie agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Service-conseil

Un soutien professionnel spécialisé en agroalimentaire

Formation

Des formations adaptées aux besoins de nos entreprises et de nos acteurs



FINANCEMENT

Le ministère des Pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ) avec l'appui des 5 MRC de la région, financent par le biais d'une entente sectorielle (2022-2023), le travail de concertation de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean à la hauteur de 125 000 \$.

La direction régionale de l'Union des productions agricoles (UPA) contribue également annuellement au financement de l'organisation.

MERCI À NOS PARTENAIRES

Contribution en revenus autonomes 258 650 \$
(+46 %)

25 % des revenus totaux



Plan stratégique 2021-2022

ENJEUX

01. LA CONCERTATION, LE RÉSEAUTAGE ET LA MOBILISATION DES ACTEURS DU SECTEUR AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE ET DU DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL

- 1.1 Assurer une concertation régionale pour le développement et le rayonnement du secteur agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean
- 1.2 Participer à la mise en valeur et au développement local du secteur agroalimentaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean
- 1.3 Impliquer l'organisation au sein de différentes stratégies de concertation nationale du secteur bioalimentaire

02. LA COMMERCIALISATION EFFICACE DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES

- 2.1 Permettre la commercialisation efficace auprès des marchés régionaux prioritaires par l'établissement de stratégies de développement
- 2.2 Créer des opportunités d'affaires pour la commercialisation hors-région des produits agroalimentaires du Saguenay-Lac-Saint-Jean

03. LA PROMOTION ET LA DIFFÉRENCIATION DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES

- 3.1 Promouvoir et différencier les produits agroalimentaires du Saguenay-Lac-Saint-Jean
- 3.2 Caractériser l'identité alimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean
- 3.3 Recenser l'offre alimentaire régionale

IMPLICATIONS

- Conseil d'administration Créneau d'excellence Agroboréal
- Conseil exécutif Créneau d'excellence Agroboréal
- Table intersectorielle régionale des saines habitudes de vie (sur invitation)
- Comité CRRASA-CCLF (Comité régional de réflexion et d'action en sécurité alimentaire du Saguenay—Lac-Saint-Jean / Cultivons cuisinons du Lac au Fjord) – Sous-comité conditionnement et transformation
- Conseil d'administration – Cégep de Jonquière
- Regroupement des Tables de Concertation Agroalimentaire du Québec
- Comité de transition
- Comité des communications
- Comité du Défi je mange local
- Borée – Un vent de changement pour une agriculture durable
- Comité de réflexion entourant les ateliers au primaire « Mangeons local »
- Rencontre comité de suivi de la planification touristique / MRC du Fjord-du-Saguenay
- Comité viande boréale
- Comité de suivi Plan interministériel pour le développement du Tourisme gourmand au QC
- Table régionale PME Durable O2
- Comité Transport AgroO2
- Table des partenaires de la SNAAQ
- Comité Tango de l'AQCPÉ

RESPONSABLE

- Comité pour une Stratégie sectorielle en agroalimentaire
- Comité de suivi
- Comité de mise en oeuvre
- Cohorte des ambassadeurs en restauration
- Cohorte des petits ambassadeurs de saveurs (SGÉ)
- Table des cuisinières – RCPE
- Regroupement des microbrasseries
- Regroupement agrotourisme SLSJ
- Cohorte d'accès aux tablettes 2020
- Comité provincial de coordination des Petits ambassadeurs



L'ÉQUIPE TRAVAILLE JOUR APRÈS JOUR À LA RÉALISATION DU MANDAT DE LA TABLE AGROALIMENTAIRE



- Mise en place et améliorations de procédures organisationnelles
- Élaboration de plans stratégiques de développement et de communication
- Veille stratégique
- Référencement des entreprises via le répertoire Zone boréale
- Mise à jour en continu du répertoire des entreprises Soutien et accompagnement au processus d'accréditation aux déclinaisons Zone boréale
- Service-conseil et soutien pour la mise en place de stratégies d'identification des produits locaux
- Référencement et soutien à l'amélioration de l'approvisionnement
- Mise à jour du répertoire des entreprises
- Mise en valeur des initiatives d'utilisation de la marque Zone boréale
- Promotion des déclinaisons et de nos partenaires
- Coordination des cohortes par marchés
- Recrutement pour les différentes déclinaisons de la Zone boréale
- Animation des réseaux sociaux, du blogue et création d'infolettres
- Promotion des nouveaux produits et des nouvelles entreprises au répertoire
- Partenariat avec Aliments du Québec pour la promotion de la marque



STRATÉGIE SECTORIELLE

Concertation pour le développement du secteur agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

La région du Saguenay-Lac-Saint-Jean bénéficie depuis quelques années d'une dynamique de concertation ayant pour but d'assurer le développement et le rayonnement du secteur agroalimentaire régional.

La coordination et l'animation de la Stratégie sectorielle sont assurées conjointement par la Table agroalimentaire et le Créneau d'excellence AgroBoréal. Ensemble, les deux organisations unissent leurs forces et leurs missions respectives pour le développement concerté du secteur agroalimentaire régional.

Le comité de mise en œuvre a pour rôle d'identifier et déployer des initiatives concertées qui rejoignent les orientations prioritaires de la Stratégie. Il permet d'assurer une meilleure fluidité et d'optimiser les communications entre les organisations qui œuvrent auprès des entreprises agroalimentaires. Il est composé des agents et conseillers des différents territoires et corporations de développement économiques, des ministères et autres organisations de soutien.

Le comité de suivi a pour rôle de valider les orientations prioritaires en matière de concertation agroalimentaire. Ses membres agissent à titre d'ambassadeurs de la Stratégie. Il est composé des dirigeants des différents territoires, des directions régionales des ministères associés au secteur agroalimentaire ainsi que des présidents et directeurs des organisations de soutien agroalimentaires régionales.

Objectifs

- Mobiliser les acteurs régionaux
- S'offrir un lieu d'échange, de communication et de concertation
- Identifier les orientations et objectifs de développement pour le secteur
- Favoriser l'arrimage des stratégies organisationnelles et territoriales

1 rencontre du comité de suivi
5 rencontres du comité de mise en œuvre
1 atelier/formation sur la Mobilisation
1 courriel de suivi de projets des partenaires
1 tournée régionale des MRC

Stratégie sectorielle

Concertation pour le développement du secteur agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

SAGUENAY
LAC-SAINT-JEAN

ZONE
BORÉALE



ZONE BORÉALE

Mission

Orchestrée par la Table agroalimentaire, la Zone boréale a été créée afin de rallier l'industrie agroalimentaire sous une image de marque commune qui définit l'identité alimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean et permet la sensibilisation, la promotion et l'identification des produits régionaux sur les différents marchés notamment celui de la restauration, du commerce de détail, des institutions, de distribution et celui de proximité.

Vision

La vision repose sur le développement de l'intérêt de tout un chacun pour les produits régionaux.

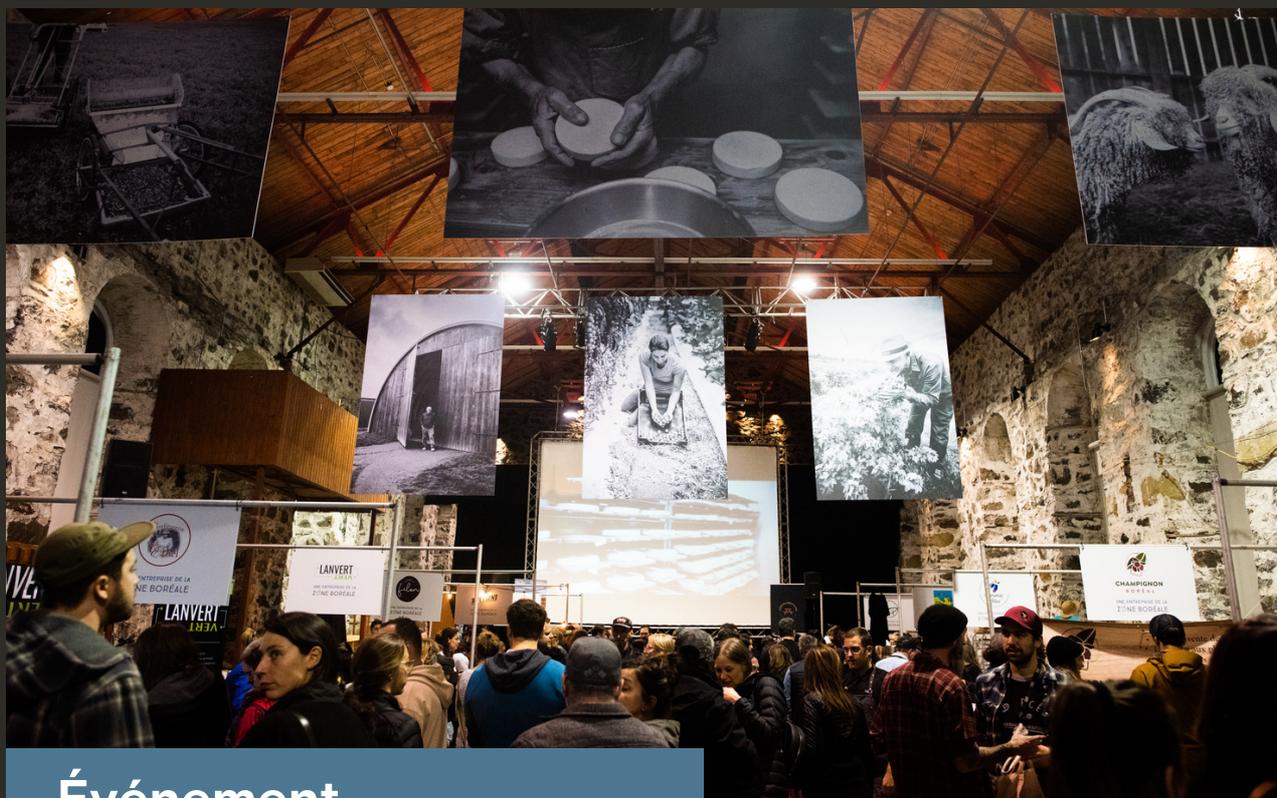
Valeurs

Les valeurs de la Zone boréale allient tradition, innovation, typicité et collectivité.



Le Saguenay-Lac-Saint-Jean est un territoire boréal où des gens passionnés ont développé un savoir-faire unique pour vous offrir des produits exceptionnels

LA FOIRE ZONE BORÉALE



Événement

La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean tenait sa première Foire commerciale agroalimentaire les 20, 21 et 22 octobre 2022 derniers dans le bâtiment 1912 de la Pulperie de Chicoutimi.

Une programmation en deux temps

La Foire Zone boréale fût l'occasion pour les acheteurs en tout genre de rencontrer les producteurs et transformateurs agroalimentaires du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Cet événement éphémère s'effectuait en deux temps: d'abord lors de journées de rencontres d'affaires et de réseautage afin de permettre aux entreprises du secteur d'échanger entre elles et avec les représentants de différents marchés tels que la restauration, le commerce de détail, le marché institutionnel et celui de la distribution. Par la suite, le vendredi soir et le samedi, la population fût conviée à une grande célébration de notre identité alimentaire où elle a pu faire le plein de produits de la Zone boréale.

VOLET B2B

- 58 producteurs et/ou transformateurs
- 17 détaillants
- 18 restaurateurs
- 22 services de garde
- 3 distributeurs
- 36 partenaires
- 12 entreprises de services
- 186 rencontres officielles de réseautage ont eu lieu pendant l'événement.
- 2725 messages échangés via la plateforme de réseautage
- 6 conférences offertes aux entreprises de production et de transformation



VOLET GRAND PUBLIC

Les portes de la Foire agroalimentaire Zone boréale, tenue à La Pulperie de Chicoutimi se sont ouvertes à tous le vendredi soir et samedi. Les entreprises de production et de transformation alimentaire ont pu faire découvrir et vendre leurs produits au grand public. L'organisation estime que plus de 1500 personnes ont franchi les tourniquets du site.

- 40 exposants en kiosque
- 8 activités en lien avec l'alimentation locale ont été présentées (démonstration culinaires, conférences et ateliers)
- 1 exposition de photos



COMMERCIALISATION DES VIANDES LOCALES



Projet en cours

Après avoir fait état de la situation actuelle en termes de commercialisation des viandes en région, un plan d'action a été mis sur pied.

Étapes de préparation

- Sondage aux consommateurs sur l'accessibilité aux viandes locales
- Sondage aux producteurs de viande
- 2 rencontres avec les entreprises de la filière et les intervenants du milieu

Objectifs

- Augmenter la mise en marché des viandes locale en commercialisation circuits courts
- Valoriser l'approvisionnement en viandes locales par le marketing de terroir
- Outiller les entreprises pour l'amélioration de la mise en marché.

COHORTE

8 entreprises participantes

Actions réalisées

- Structurer et tenir une formation sur la commercialisation (connaître et cibler les différents canaux de mise en marché: détail, HRI, proximité)
- Structurer et tenir une formation sur les communications (concevoir un plan de communication et organiser son contenu)
- Structurer et tenir un atelier sur la présence en ligne et le référencement web
- Permettre les présentations de collaborateurs (Transport Agro O2, Aliments du Québec, services des MRC, Maturin et Arrivage)
- Concevoir et partager une boîte à outils virtuelle à la cohorte



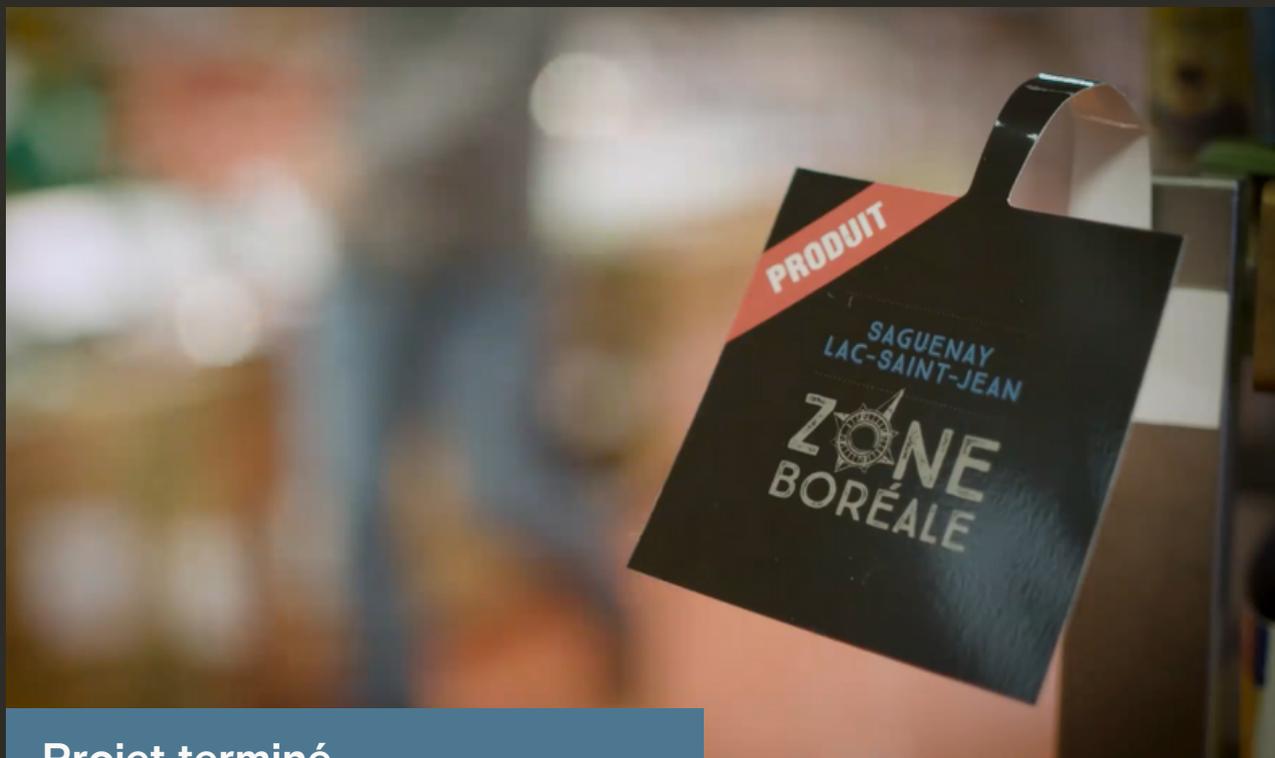
FILIÈRE

Actions réalisées

- Effectuer une analyse complète du répertoire Zone boréale
- Établir une liste de recommandations concernant la section catégories (tags) du répertoire Zone boréale
- Rédiger 2 articles de promotion sur le blogue au zoneboreale.com
- Promouvoir le répertoire des viandes locales sur zoneboreale.com
- Créer une page de présentation sur l'appropriation de la marque Zone boréale
- Partager et analyser un sondage



COMMERCIALISATION HORS RÉGION



Projet terminé

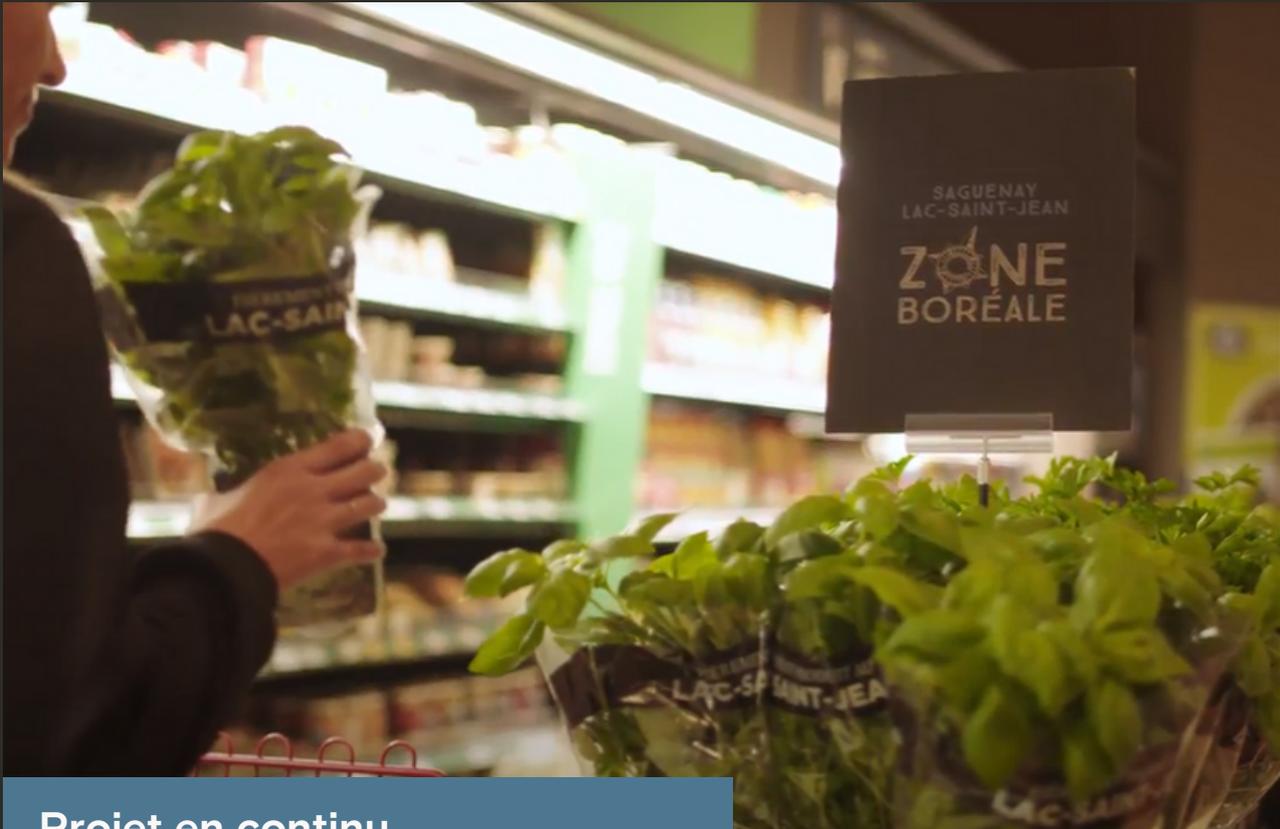
Ce projet, lancé en 2020 par le Créneau AgroBoréal, visait à soutenir une cohorte d'entreprises à pénétrer de nouveaux marchés à l'extérieur des frontières de la région par le biais de promotion, de représentation et de formations. L'ensemble des produits de cette cohorte ont été regroupés dans un catalogue qui porte le nom de Collection Boréale afin de se différencier.

14 entreprises participantes

Actions réalisées

- Rédaction et déploiement d'un plan de communication
- Conception d'un catalogue de produits
- Conception de feuilles de vente personnalisées
- Suivi des actions de représentation par l'équipe de courtage
- Rédaction de rapports d'activité mensuels
- Poursuite du soutien à la logistique de transport
- Mise à jour de l'intranet de projets
- Montage de capsules de formation
- Coordination d'ateliers d'échanges et conférences
- Accompagnement et service-conseil individuel

EXPERT DE LA ZONE BORÉALE



Projet en continu

L'EXPERT/Zone boréale désigne toute personne du Saguenay–Lac–Saint–Jean ayant suivi la formation sur les bonnes pratiques d'achat local et désirant les adopter et les partager. Le projet est né de la création de la formation « Les bonnes pratiques d'achat local » visant à encourager l'adoption d'habitudes de consommation responsables en démystifiant l'achat local au Saguenay–Lac–Saint–Jean. La formation s'adresse initialement aux intervenants régionaux en alimentation qui en apprendront plus sur l'approvisionnement en produits locaux, leur disponibilité, les impacts de l'achat local sur notre région, les outils disponibles et sur comment s'y retrouver à travers les différentes plateformes d'information.

Actions réalisées

- Mise à jour des outils de formation (Powerpoint et Guide des bonnes pratiques)
- Approche ciblée des programmes d'enseignement en agroalimentaire pour faire la promotion des bonnes pratiques d'achat local
- Formation Expert Cégep de Jonquière- 4 étudiants de gestion de la restauration
- Formation Expert Cégep de St-Félicien- 8 étudiant de l'AEC en gestion hôtelière
- 21 accès gratuits au webinaire en ligne aux partenaires

CAMPAGNE DE PROMOTION GROUPEE

Une stratégie de communication omnicanal orchestrée par notre conseillère en communication et propulsée par les plateformes de Zone boréale, mais surtout un placement télé et web à Radio-Canada et tou.tv et en chronique radio.

11 entreprises participantes

Actions réalisées

- 11 productions vidéo de 10 secondes (format télé et verticale)
- 100 occasions télé par entreprise + messages bonis
- 7000 impressions web par entreprise sur tou.tv
- 6 chroniques radio
- Rédaction d'un article de blogue sur les produits
- 11 publications Facebook
- 11 Scènes Instagram
- 11 « Story » Instagram



CATALOGUE DE PRODUITS

Réalisation d'une tournée de représentation régionale afin de rendre visite à des détaillants. Cette démarche avait pour objectifs de sensibiliser les propriétaires et gérants de magasin d'alimentation à intégrer davantage de produits d'ici sur les tablettes et à identifier ceux déjà présents afin que les consommateurs puissent les repérer plus facilement.

Un catalogue de produits agroalimentaires a été créé spécialement pour les détaillants et remis lors de la visite. Ce dernier comprend l'ensemble des informations nécessaires aux marchands pour intégrer un nouveau produit.

Actions réalisées

- Adaptation du catalogue avec l'ajout d'une mention « HRI »
- Rencontre de réseautage entre les participants
- Remise d'un rapport de représentation personnalisé
- 46 produits dans le catalogue
- 55 marchands visités
- 2 distributeurs visités
- Remise de 100 copies du catalogue aux acheteurs lors de la Foire Zone boréale





DÉFI 100% LOCAL

La Zone boréale s'est associée aux Tables de concertation bioalimentaire du Québec et a invité la population du Saguenay-Lac-Saint-Jean à participer au Défi 100 % local. Étant à sa 6e édition, l'initiative s'étendait pour la seconde fois à l'ensemble de la province. Se déroulant pendant tout le mois de septembre, le Défi 100 % local invitait les Québécoises et les Québécois à manger le plus de produits locaux possible.

1110 participants

Actions réalisées

- Série de publications en lien avec le Défi
- Tenue d'un atelier cocktail 100 % local
- Tenue d'une conférence sur l'Agrotourisme- Expo champs
- Participation et collaboration à la tenue de l'activité cocréation avec Club des petits déjeuners autour des œufs
- 10 entrevues dans les médias



LES INSTITUTIONS MANGENT LOCAL

La Table agroalimentaire s'est joint à cet événement visant à mettre en valeur et promouvoir l'alimentation locale au menu des institutions québécoises. L'objectif est d'offrir pour cet événement des menus composés d'aliments du Québec, de créer des rapprochements avec les producteurs de nos régions et/ou de déployer des activités d'éducation à l'alimentation locale pour les clientèles fréquentant les institutions.

Actions réalisées

- Participation à l'organisation, à la promotion et la tenue d'une activité de cocréation pour l'intégration de produits locaux dans les recettes.
- Service d'une collation 100 % locale dans le cadre d'une rencontre du Comité de mise en œuvre de la Stratégie sectorielle
- Accompagnement du CIUSSS pour ses communications annonçant l'adhésion des Centres Jeunesse au programme Aliments du Québec au menu



MARCHÉ DU DÉTAIL



Projet en continu

Le Marchand de la Zone boréale est un détaillant exploitant fièrement au Saguenay-Lac-Saint-Jean et qui se distingue par la mise en valeur des produits typiques de la région. Il s'engage à favoriser la présence de produits locaux sur les tablettes et à permettre leur repérage en magasin.

53 marchés accrédités (+2)

Objectifs

- Permettre le repérage des produits locaux dans les points de vente
- Augmenter l'approvisionnement régional dans le secteur du détail
- Faire du Marchand de la Zone boréale l'endroit où s'approvisionner facilement en produits locaux

Actions réalisées

- Activité réseautage avec les 11 détaillants IGA, les 2 représentants de la bannière et 28 entreprises bioalimentaires
- Campagne de promotion sur 9 semaines avec IGA en collaboration avec Aliments du Québec
- Tournée des Marchands et de représentation 2022
- Distribution du catalogue de produits
- Accompagnement du Réseau régionale en alimentation communautaire (RRAC) pour la valorisation de l'approvisionnement local
- Accompagnement pour la politique d'achat local Metro
- Collaboration avec Metro pour la valorisation des produits régionaux
- Intégration de produits sur les tablettes
- Début de la collaboration avec Maxi
- Collaboration avec Aliments du Québec - Concours Aliments d'ici dans le panier

RÉSEAU RÉGIONAL EN ALIMENTATION COMMUNAUTAIRE

Le Réseau régional en alimentation communautaire (RRAC) est composé de cinq épiceries communautaires réparties sur tout le territoire du Saguenay-Lac-St-Jean : La Recette de Chicoutimi, l'Halte-Ternative de Jonquière, La Maisonnée d'Alma, le Garde Manger de Dolbeau-Mistassini et Salsa le marché à Roberval.

La Table agroalimentaire accompagne le RRAC par la réalisation d'un plan d'action ayant pour objectifs de :

- faciliter l'achat d'aliments locaux au sein des épiceries communautaires ;
- démystifier l'offre de produits locaux adaptés ;
- pérenniser la mise en marché des produits agroalimentaires locaux ;
- assurer la promotion de la démarche.

ALIMENTS DU QUÉBEC

Aliments du Québec et la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean concluent une entente afin de faire rayonner leurs missions respectives et leurs communautés par le biais d'échanges de visibilité et de support aux projets permettant une croissance au niveau des entreprises, des institutions adhérentes et des restaurants participants au cours de l'année 2022-2023.

Objectifs

- Permettre à Aliments du Québec d'augmenter sa présence sur le terrain auprès des entreprises adhérentes
- Sensibiliser les entreprises non-adhérentes et travailler en concertation avec les organismes bioalimentaires régionales

Actions réalisées

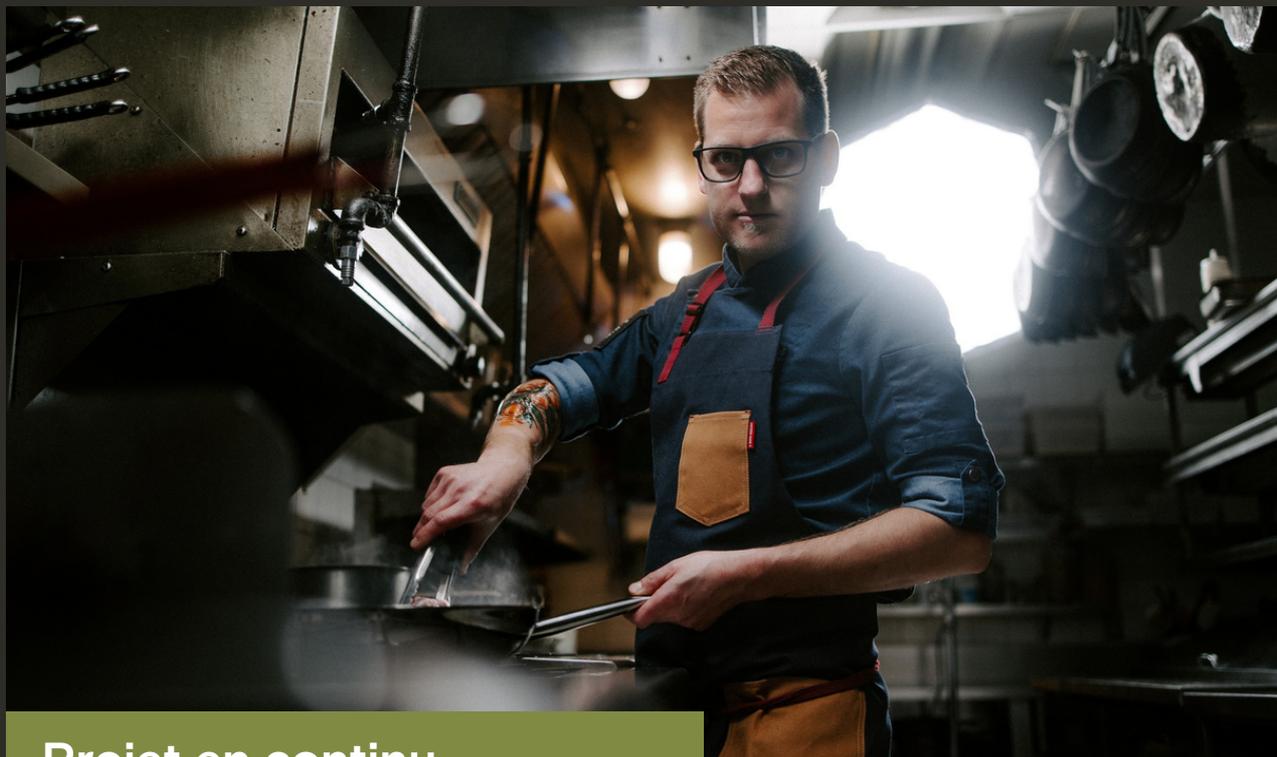
- Rencontres avec des entreprises pour favoriser l'adhésion à Aliments du Québec
- Développement d'outils promotionnels
- Partage d'information sur l'adhésion
- Envoi de deux infolettres
- 23 nouvelles entreprises de la région qui ont adhérees à Aliments du Québec.

MARCHAND

ZONE
BORÉALE



MARCHÉ DE LA RESTAURATION



Projet en continu

Les Ambassadeurs de saveurs sont des restaurateurs exploitant fièrement au Saguenay-Lac-Saint-Jean et qui s'engagent à offrir, au fil des saisons, les saveurs typiques de notre terroir régional et à mettre en valeur les producteurs et transformateurs qui leur fournissent ces produits d'exception.

- 34 membres de la Cohorte des ambassadeurs (+2)
- 19 établissements de restauration accrédités (+5)

Objectifs

- Augmenter la connaissance de l'offre chez le restaurateur
- Maximiser l'approvisionnement en produits locaux chez le restaurateur
- Maximiser la mise en valeur des produits locaux au menu
- Influencer le consommateur dans ses choix par le biais des expériences culinaires

Actions réalisées

- Promotion et soutien à la substitution de produits
- Mise en relation au développement de produits
- Accompagnement au renouvellement
- Organisation d'activités réseautage avec les producteurs/transformatrices (30 mai 2022 et Foire)
- Tournée de renouvellement, mise à jour de l'adhésion à Aliments du Québec et développement de matériel promotionnel personnalisé

AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE



MARCHÉ DE LA DISTRIBUTION ET DU TRANSPORT



Projet en continu

Le Distributeur de la Zone boréale est une entreprise de distribution couvrant la région du Saguenay–Lac–Saint-Jean qui se distingue par son offre et sa mise en valeur des produits typiques de la région. Il s'engage ainsi à favoriser l'atteinte des marchés pour les producteurs et transformateurs d'ici. Le partenaire transporteur fait voyager la Zone boréale aux quatre coins du Saguenay–Lac–Saint-Jean et au-delà des frontières de la région.

- 4 distributeurs
- 2 partenaires transporteur

Objectifs

- Permettre l'identification des produits locaux
- Augmenter l'offre en produits locaux des distributeurs
- Représenter le caractère distinctif de la Zone boréale
- Utiliser l'accréditation comme un levier de mise en marché extrarégionale

Actions réalisées

- Collaboration au projet Transport agroalimentaire O2
- Mise à jour du répertoire des distributeurs et transporteurs
- Animation du groupe Facebook de partage routier
- Début de la mise en place d'un partenariat avec Colabor
- Exploration de la distribution extrarégionale – Rencontres et maillage

MARCHÉ DES SERVICES DE GARDE ÉDUCATIFS



Projet en continu

Les Petits Ambassadeurs de saveurs, ce sont plus de 1000 enfants fréquentant l'un des services de garde éducatifs accrédités qui se distinguent par la mise en valeur des produits typiques de la région. Le milieu de garde s'engage à offrir et faire découvrir des aliments locaux et variés tout en misant sur des activités éducatives empreintes de notre terroir régional.

- 53 membres de la Cohorte des Petits ambassadeurs (+3)
- 31 services de garde éducatifs accrédités (+6)

Objectifs

- Augmenter la connaissance de l'offre agroalimentaire dans les milieux
- Maximiser l'approvisionnement en produits locaux dans les milieux
- Valoriser l'offre agroalimentaire régionale dans le cadre d'activités éducatives
- Devenir un gage de qualité pour les parents
- Adapter les pratiques de mise en marché des entreprises régionales
- Mettre en place de nouvelles méthodes d'approvisionnement

Actions réalisées

- Organisation de la rencontre de réseautage de printemps (14 juin 2022 et Foire)
- Réseautage à la Foire agroalimentaire Zone boréale
- Mise à jour du bottin de l'offre gagnante
- Maillage des milieux accrédités avec des Fermiers de garderie pour la saison 2023
- Animation de la Table des cuisinières (2 rencontres)
- Renouvellement du partenariat avec Aliments du Québec au menu
- Recrutement - Accompagnement à la substitution de produits

MARCHÉ DES SERVICES DE GARDE ÉDUCATIFS



15 régions participantes

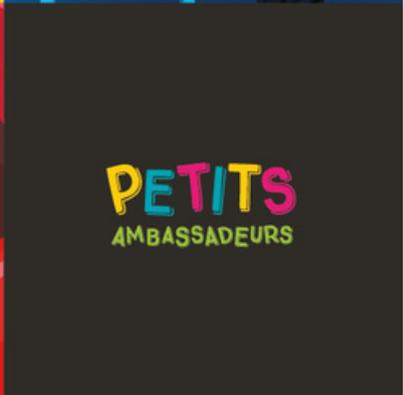
303 services de garde mobilisés (+128)

Objectifs

- Offrir un accompagnement pour l'adaptation de l'offre et des pratiques de mise en marché des entreprises bioalimentaires des régions
- Soutenir et animer la communauté provinciale des Petits ambassadeurs
- Assurer une concertation provinciale efficace entre les TCBQ, les intervenants régionaux et provinciaux
- Positionner et promouvoir provincialement les Petits ambassadeurs

Actions réalisées

- Organisation d'un lancement et conférence de presse lors du congrès des TCBQ
- Plus de 420 entreprises bioalimentaires liées, mises en réseau et/ou accompagnées pour l'atteinte du marché des services de garde éducatifs
- 65 rencontres régionales de speed-meeting organisées entre l'industrie et les services de garde
- 94 rencontres des Comités de mise en œuvre régionaux organisées
- 75+ partenaires régionaux membres des Comités de mise en œuvre régionaux
- 21 rencontres du Comité provincial de coordination des Petits ambassadeurs organisées (La pérennité sera assurée 3 fois par an par le RTCBQ)
- Rédaction d'un plan de communication
- Confection d'une trousse d'outils de promotion
- Rédaction du Guide des bonnes pratiques de commercialisation en SGÉ
- Webinaire sur les Bonnes pratiques de commercialisation auprès du réseau des services de garde éducatifs du Québec destiné aux entreprises bioalimentaires | 83 inscriptions | 12 régions représentées | 40 visionnements de l'enregistrement



MARCHÉ INSTITUTIONNEL



Projet Mon CIUSSS boréal

Dans le cadre de ce projet, le mandat de la Table agroalimentaire est d'accompagner les entreprises dans le développement de leurs activités de commercialisation avec le CIUSSS du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Objectifs

Accroître la part des aliments locaux (de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean) dans l'approvisionnement du CIUSSS Saguenay-Lac-St-Jean.

Actions réalisées

- Participation mensuelle à la Table d'approvisionnement
- 15 rencontres d'entreprises
- Collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) à la quantification et la substitution de produits
- Recommandations sur la liste d'épicerie

Scolaire

Actions réalisées

- Participation à 2 rencontres du comité pédagogique Mangeons local
- Signature d'une entente de partenariat avec le Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay

MARCHÉ DE PROXIMITÉ



Projet en continu

Le membre Agrotourisme de la Zone boréale est une entreprise de production agricole qui ouvre ses portes aux touristes et s'engage à leur faire vivre une expérience gourmande empreinte des saveurs typiques de la région : autocueillette, visite d'interprétation, kiosque à la ferme, marchés publics et fermiers, hébergement et bien plus.

85 membres (+ 23 %)

Objectifs

- Augmenter le taux de fréquentation des fermes membres
- Faire du circuit court une façon logique de s'approvisionner
- Améliorer l'expérience client en partenariat avec l'Association touristique régionale (ATR)

Actions réalisées

- Animation du Comité régional en tourisme gourmand (CRTG)
- Embauche d'une ressource
- Création d'une nouvelle carte papier avec + de 100 expériences gourmandes
- Visites des fermes, distribution de la carte et promotion
- Promotion des arrivages
- Promotion de l'application « Mangeons locale » – UPA
- Déploiement du plan d'action
- Analyse du portrait de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Saguenay–Lac–Saint–Jean
- Tenue d'une rencontre de concertation pour les marchés publics – AMPQ
- Tenues de diverses rencontres de concertation via le CRTG
- Diffusion d'une conférence sur l'agrotourisme à l'Expo Champs – CAPÉ
- Conception et diffusion d'une boîte à outils
- Coordination et organisation d'une offre d'activités gourmandes au Festival des vins

AGROTOURISME

LA ZONE
BORÉALE



CONCERTATION TOURISME GOURMAND

Agrotourisme et tourisme gourmand, un secteur organisé, concerté, attractif et de qualité

Ce projet vise à améliorer la mise en marché de proximité du secteur de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Saguenay-Lac-Saint-Jean par la rédaction concertée (Table agroalimentaire, Tourisme Saguenay-Lac-Saint-Jean, UPA, MAPAQ et entreprises) et la mise en œuvre d'un plan d'action régional (2021-2024) destiné au secteur par un conseiller de développement. L'initiative fait suite au dépôt du Plan d'action provincial sur l'avenir du tourisme gourmand au Québec 2020-2023 coprésidé par Terroir et Saveurs et La Société du réseau des écomusées.

- 5 rencontres

MINI-COLLOQUE 20 AVRIL 2022

Thématique : se définir pour mieux recevoir

Tenue du deuxième mini-colloque agrotourisme et tourisme gourmand en ligne. Un moment d'apprentissage et de partage dynamique pour aider les entreprises à mieux définir leur offre agrotouristique. Une programmation de 6 courtes conférences abordant notamment : la clientèle, le profil et les attentes de celle-ci, les tendances du marché, la qualité de l'expérience client et les pratiques de forfaitisation.

- 60 participants au mini-colloque
- 24 entreprises
- 36 intervenants



MARCHÉ DE PROXIMITÉ



Série de balados

En collaboration avec Destination Lac-Saint-Jean, Promotion Saguenay, les 5 MRC du Saguenay-Lac-Saint-Jean et Canopée Média, la Table agroalimentaire a travaillé à la conception d'une série de balados gourmands mettant en vedette 6 personnalités publiques et la porte parole de la Zone boréale.

Objectifs

- Positionner le Saguenay-Lac-Saint-Jean comme destination gourmande de choix
- Faire connaître l'offre alimentaire régionale
- Inspirer le consommateur dans sa recherche d'escapades gourmandes
- Faire déplacer les touristes extrarégionaux et les excursionnistes locaux chez les entreprises agroalimentaires d'ici

Actions réalisées

- Sondage aux partenaires pour identifier les priorités par secteur
- Embauche de 6 personnalités publiques : Gaston Lepage, Mathieu Dufour, Sara Dufour, Ève-Marie Lortie, Lysanne Richard et Olivier Niquet
- Création d'un circuit gourmand sur mesure pour chaque invité
- Enregistrement des balados chez 35 entreprises
- Création de contenu sur place
- Entrevue dans les médias lors du premier enregistrement
- Création d'un épisode avec la MRC du Fjord-du-Saguenay
- Rédaction d'un plan de diffusion et de communication
- Soutien aux marchés publics de Saguenay

MARCHÉ DE PROXIMITÉ



Route des bières

Les microbrasseries de la région ont su développer un regroupement fort qui a rapidement été reconnu par l'ensemble de la communauté, mais les frais annuels liés à l'impression de la carte papier amputaient totalement les sommes accumulées par les contributions des membres. Nous avons donc produit une application mobile permettant une nouvelle phase de développement du projet. Cet outil promotionnel qui, en plus de remplacer l'actuelle carte sur support papier, permet maintenant aux touristes et excursionnistes de planifier leurs visites dans les microbrasseries tout en nous fournissant des données nécessaires pour mieux cibler leur marketing. La nouvelle application mobile agit comme un outil de géolocalisation. Elle permet aux utilisateurs de se repérer, de planifier leurs visites et de collectionner leurs timbres. Elle propose aussi des micro-tours et permet à l'utilisateur de créer également son propre itinéraire.

Actions réalisées

- Rédaction et déploiement d'un plan de communication
- Mise à jour de l'application web
- Tournée des microbrasseries
- Développement et distribution de matériel de promotion
- Promotion de l'application
- Rencontres de concertation entre les membres

COMMUNICATION

SITE WEB

65 089 utilisateurs uniques (-5%)
151 213 pages vues (-7,2 %)
81 967 sessions



MÉDIAS SOCIAUX

Facebook

12 639 abonnés à la page Zone boréale (+7 %)

Instagram

1947 abonnés (+7,5 %)

213 publications Facebook et Instagram
215 Storys

YouTube

7421 visionnements en un an
104 988 visionnements au total (+9,2 %)

LinkedIn

378 abonnés (+68 %)

TikTok (nouvelle création)

54 abonnés , 157 j'aime



INFOLETTRE

Infolettre Table agroalimentaire

(destinée aux entreprises et intervenants du secteur agroalimentaire)

35 infolettres régulières (-15 %)

33 éditions spéciales (+10 %)

2184 abonnées (+1 %)

25 % d'ouverture moyenne (+11 %)

Infolettre Zone boréale

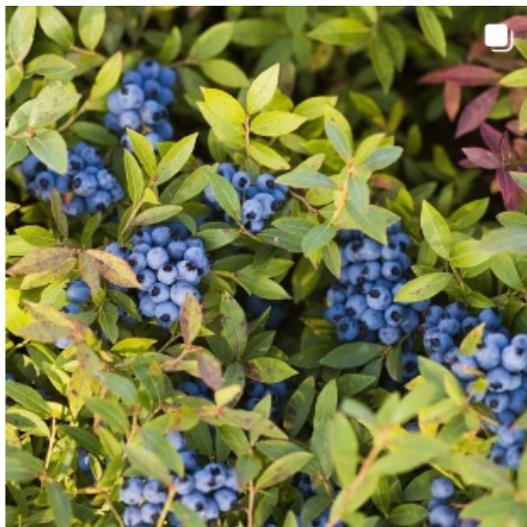
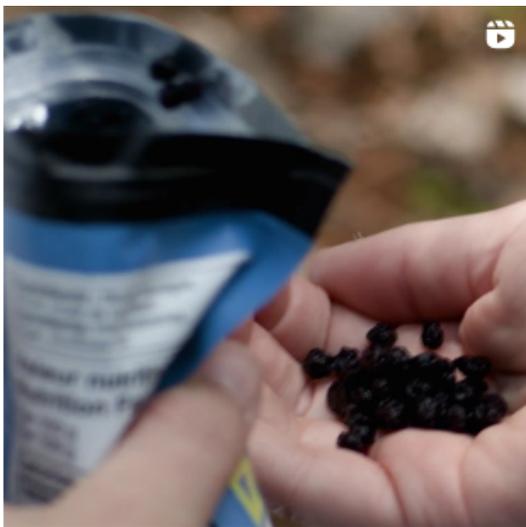
(destinée aux consommateurs)

24 éditions (- 29%)

6796 abonnés (+4,5 %)

30 % d'ouvertures en moyenne





SUIVEZ-NOUS



IDENTIFIEZ-NOUS

@Zoneboreale
#zoneboreale



LA TABLE EST MISE
POUR LE

25^e ANNIVERSAIRE



SAGUENAY
LAC-SAINT-JEAN

ZONE
BORÉALE

AMBASSADEUR

ZONE
BORÉALE

MARCHAND

ZONE
BORÉALE

PETITS
AMBASSADEURS

ZONE
BORÉALE

AGROTURISME

ZONE
BORÉALE

DISTRIBUTEUR

ZONE
BORÉALE

EXPERT

ZONE
BORÉALE

