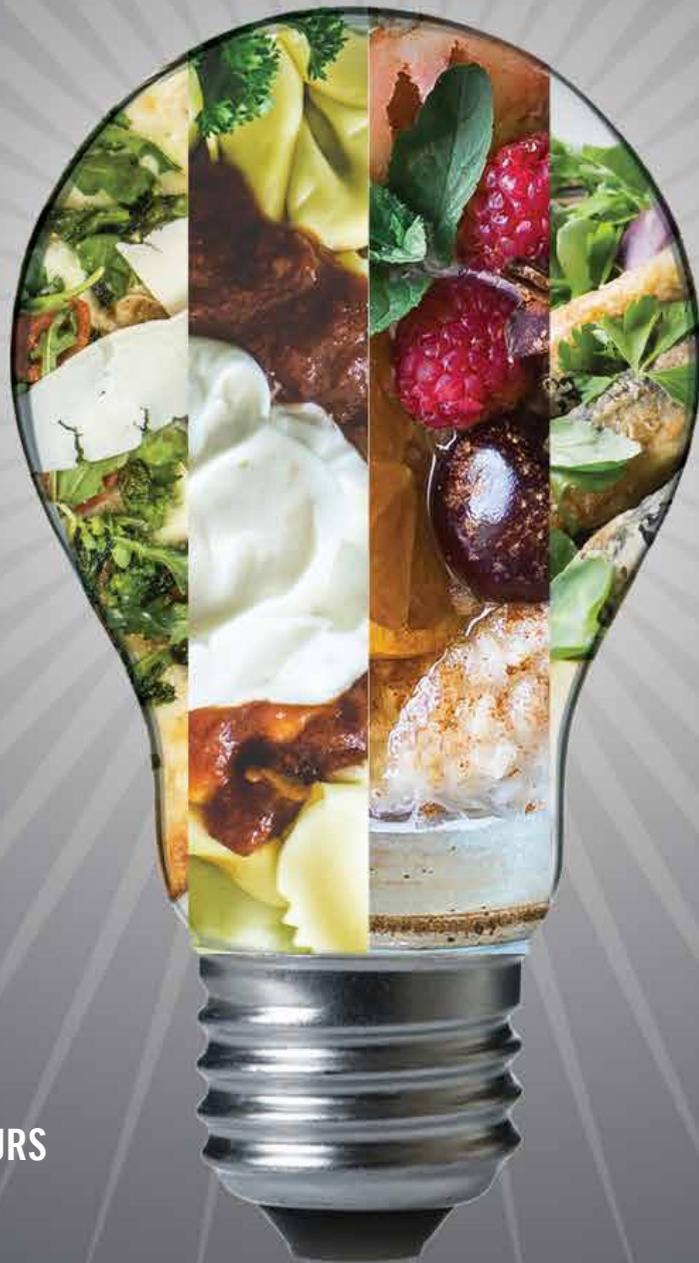

CAHIER SPÉCIAL

CRÉNEAU D'EXCELLENCE

ALIMENTS SANTÉ



DIX ANS D'INNOVATION
ET DE COLLABORATION

DES PROJETS PORTEURS

DES ÉVÈNEMENTS RASSEMBLEURS

LA FORCE D'UN RÉSEAU

CRÉNEAU D'EXCELLENCE ALIMENTS SANTÉ

*10 ans d'innovation et de collaboration...
Et le meilleur reste à venir!*

PAR THÉRÈSE GARCEAU

C'est le vent en poupe que le Créneau d'excellence Aliments santé célèbre cette année son dixième anniversaire et réaffirme haut et fort son engagement de valorisation et de soutien à l'ensemble des acteurs du secteur de la transformation alimentaire.

Seul on peut aller vite, mais ensemble on va définitivement plus loin... C'est précisément dans cet esprit qu'est né le Créneau d'excellence Aliments santé en 2008, porté par le dynamisme et l'audace d'une poignée d'entreprises qui ont fait le pari d'affirmer le leadership de la région de Québec en alimentation santé.

Connecté sur les attentes des consommateurs et les enjeux auxquels doivent faire face toutes les parties prenantes de l'industrie bioalimentaire québécoise, le Créneau d'excellence Aliments santé regroupe aujourd'hui plus de 50 entreprises membres galvanisées autour de l'atteinte d'objectifs partagés et de la conjugaison de leur savoir-faire respectif.

Soutenu par le Ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation du Québec (MESI) en tant que créneau d'excellence issu de la démarche ACCORD et intégré à l'Agence de développement économique de la région de Québec, Québec International, le Créneau a pour mission d'encourager l'essor de l'industrie de la transformation alimentaire par la mise en commun de stratégies collaboratives qui favorisent le développement et la commercialisation d'aliments à valeurs nutritives améliorées.

« Force indéniable de l'économie québécoise et bien ancrée dans la région, l'industrie de l'alimentation et de la nutrition, a su tirer

profit du maillage entre la recherche, la production et la transformation de produits alimentaires sains. Avec une forte concentration de centres de recherches, d'établissements d'enseignements spécifiques au secteur, des chefs de renommée internationale, et notamment l'ingéniosité de ses entrepreneurs, notre expertise est aujourd'hui reconnue à l'échelle mondiale », souligne Carl Viel, président-directeur général de Québec International.

« NOS AXES D'INTERVENTION SONT L'INNOVATION, LA COMMERCIALISATION, L'EXPORTATION, LA MAIN-D'ŒUVRE, LE RÉSEAUTAGE ET LA PROMOTION. »

Faire rayonner les entreprises de la région, favoriser la collaboration entre elles, démontrer le sens d'innovation des transformateurs de la Capitale-Nationale, les promouvoir ici et sur la scène internationale, initier des activités de maillage, répondre à leur enjeux de main-d'œuvre, mobiliser les partenariats avec le milieu de la recherche et du financement

constituent le cœur du mandat du regroupement qui s'appuie sur un étroit partenariat avec l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval (INAF).

Qu'il s'agisse d'appuyer les entreprises dans le développement ou l'utilisation des aliments biologiques, fonctionnels, « meilleurs pour la santé », naturellement sains, à valeur nutritive améliorée ou à valeur santé, le Créneau d'excellence Aliments santé apporte un véritable appui aux entreprises dans la réalisation de leurs ambitions de croissance et d'innovation.

« Nos axes d'intervention sont l'innovation, la commercialisation, l'exportation, la main-d'œuvre, le réseautage et la promotion. Ces champs d'action permettent d'accompagner le développement de l'industrie de la transformation alimentaire par la mise en place de projets et d'activités ciblés qui ont des retombées importantes sur la croissance et le positionnement des entreprises du secteur », souligne Sandra Hardy, directrice développement des affaires – Alimentation et nutrition et directrice du Créneau d'excellence Aliments santé.

Riche d'une décennie d'initiatives porteuses, le Créneau fédère autour de la table un comité exécutif composé majoritairement de dirigeants d'entreprises. Ce sont donc plus de

dix entreprises qui s'impliquent activement à l'élaboration de son plan d'action soit la Maison Orphée, Pharmalab, Vigneault Chocolatier, Pâtisserie Michaud, Gibiers Canabec, Cassis Monna et Filles, Fruit d'Or, Decacer, Naturel HPP, Diana Food Canada ainsi que le Groupe Normandin.

À l'origine, les entreprises Groupe Biscuits Leclerc, le Fumoir Grizzly, la Maison Orphée, Soyolutions et Vigneault chocolatier se sont concertées, et avec le soutien de Québec International et du MESI, le Créneau d'excellence Aliments santé a vu le jour. Par leur implication constante au fil des ans, ces entreprises témoignent de la pertinence du Créneau et de son réel impact dans la création de valeur dans la région. Leur engagement constitue une véritable courroie de transmission dans cette démarche de l'industrie pour l'industrie. Malgré que les membres industriels du regroupement exercent leurs activités dans différents secteurs de la transformation alimentaire, tous sont profondément investis dans la création et la mise en marché de produits à valeur ajoutée, contribuant ainsi à une offre alimentaire plus saine.

Présidente du Créneau d'excellence Aliments santé depuis 2014 et représentante de l'industrie alimentaire au conseil d'administration de Québec International depuis maintenant deux ans, Élane Bélanger, également vice-présidente et directrice des approvisionnements chez Maison Orphée, souligne l'importance de la mise en commun des expertises de chacun des membres du Créneau. « Le premier objectif du Créneau, c'est de nous faire travailler ensemble, de partager nos expériences et de mettre en œuvre des projets qui nous font tous avancer. » Chaque année, les membres sont appelés à identifier leurs besoins et à transmettre leurs opinions dans le cadre d'activités et de rencontres de concertation.

Les avantages d'être membre? Quoique le regroupement soutienne toutes les entreprises du secteur, membres ou non, adhérer au Créneau d'excellence Aliments santé permet de se faire entendre, d'avoir un impact sur le choix des projets et des initiatives mis en œuvre, d'être un témoin privilégié de l'avancement des projets mais également de demeurer aux premières loges de l'amélioration des processus et des façons de faire les plus innovantes de l'industrie.



« C'EST TRÈS IMPORTANT QUE NOS PROJETS SOIENT APPUYÉS PAR LES ENTREPRENEURS AVANT QU'ILS NE VOIENT LE JOUR. »



« C'est très important que nos projets soient appuyés par les entrepreneurs avant qu'ils ne voient le jour. Il s'agit d'un gage de réussite et d'engagement de l'industrie envers nos actions. Ce sont eux qui font face, chaque jour, à de nouveaux défis et qui peuvent identifier leurs besoins réels et leur désir de collaborer pour amener leur entreprise plus loin. C'est par des projets concrets répondant aux vrais besoins de l'industrie que le Créneau arrive à se démarquer », explique Sandra Hardy, directrice du Créneau depuis 2010.

L'industrie doit faire évoluer l'offre et la mise en marché de produits à valeur ajoutée. Face aux nouvelles réalités du marché, le Créneau Aliments santé sensibilise, informe et soutient les entreprises du secteur bioalimentaire vers

un « virage santé » afin de leur permettre de maintenir leur niveau de compétitivité et de développer de nouveaux marchés.

LE CRÉNEAU D'EXCELLENCE ALIMENTS SANTÉ C'EST :

- Près de 650 participants aux projets et activités proposées en 2017
- Près de 9 M\$ en projets depuis 2008
- Plus de 850 000 \$ de projets en cours
- Plus de 200 activités et projets réalisés à ce jour

Source : Créneau Aliments santé

UN ÉCOSYSTÈME FAVORABLE À L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Le Créneau Aliments santé est solidement ancré dans le domaine de l'innovation et du génie alimentaire de la région de la Capitale-Nationale, fleuron de l'industrie bioalimentaire d'ici. De nombreux transformateurs ainsi que plusieurs groupes industriels y ont d'ailleurs élu domicile. La région compte également de nombreuses entreprises de taille moyenne (PME) qui occupent des niches importantes du marché.

De plus, la région de Québec constitue un important pôle d'excellence en recherche et développement alimentaire et nutritionnel. Elle compte de nombreux établissements d'enseignement, des centres d'innovation et de recherche, autant de partenaires privilégiés et déterminants pour l'essor de cette industrie. Entièrement dédié à l'alimentation, l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval – appuyé de son service de soutien à l'innovation (SSI) – constitue le principal partenaire scientifique du Créneau Aliments santé.

La région peut notamment compter sur la contribution de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, du Département de diététique du Cégep de Limoilou, de l'École de tourisme, d'hôtellerie et de restauration de Méridien (ETHR) ainsi que celle des centres de formation professionnelle comme l'École hôtelière Fierbourg et de l'École hôtelière de la Capitale.

D'autres infrastructures contribuent également au développement des entreprises dont : le Centre collégial de transfert technologique (CCTT) – Transbiotech, l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, AG Biocentre, un incubateur-accelérateur d'entreprises en biotechnologies, le Laboratoire de santé et de mieux-être du Groupe Leclerc. Ainsi que le tout nouveau Gastro-nomiQc Lab.

Aux chapitres de l'administration et du financement, plusieurs ministères et organismes sont installés à Québec. En plus de détenir une connaissance fine de l'industrie, ceux-ci proposent des solutions de financement adaptées au développement des entreprises de transformation agroalimentaire. Voici quelques exemples : Capital Financière agricole inc., Financement agricole Canada,

le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), le ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation (MÉSI) et Fondation CSN, par la création de son programme Nutressor en collaboration avec le Créneau.

« DE PLUS, LA RÉGION DE QUÉBEC CONSTITUE UN IMPORTANT PÔLE D'EXCELLENCE EN RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNEL. »

QUELQUES CHIFFRES

La transformation alimentaire dans la région de Québec, est constituée de 160 entreprises générant 6 750 emplois directs, un chiffre d'affaires de 1,33 G de dollars, 10 centres, instituts, chaires et groupes de recherche et 138 chercheurs.

L'industrie bioalimentaire de la Capitale-Nationale procure près de 9 % des emplois et représente 5 % de l'activité économique régionale.

La RMR (région métropolitaine de recensement) de Québec est troisième au Canada et aux États-Unis pour ses coûts d'implantation et d'exploitation. Ces coûts pour une entreprise de l'industrie de la transformation agroalimentaire sont globalement 9,3 % moins élevés dans la région de Québec que dans la moyenne des villes américaines.

Sources : Québec International, MAPAQ, KPMG

DES PROJETS PORTEURS

Générateur d'activités et de projets significatifs et distinctifs pour l'industrie de la transformation alimentaire québécoise, le Créneau Aliments santé multiplie les initiatives pour répondre aux enjeux rencontrés par les industriels. Le Créneau agit comme facilitateur par la conception et la coordination des projets. En participant, les entreprises bénéficient généralement d'une aide financière de près de 70 % des coûts sans avoir à effectuer les multiples demandes et réclamations nécessaires afin d'obtenir un financement public. Le soutien financier provient principalement du MESI, du MAPAQ et de la Ville de Québec.

GOÛTEUR À DOMICILE

Madame Éline Bélanger est particulièrement fière du projet Goûteur à domicile. C'est un projet à fort potentiel, remportant un vif succès auprès des entreprises participantes, ce qui constitue, à son avis, un parfait exemple du pouvoir créatif et rassembleur du regroupement.

« Nous envoyons chez les consommateurs des produits fraîchement issus de nos processus de développement afin d'obtenir leur son de cloche. C'est donnant-donnant. Dans le confort de leur foyer, les consommateurs qui participent au projet peuvent tester des primeurs avant qu'elles ne soient commercialisées. Ils peuvent commenter l'emballage, les couleurs, le goût. Nous voulons connaître leur opinion sur tous les aspects du produit. Quand on pense qu'actuellement 50 % des produits qui se retrouvent sur le marché ne seront plus sur les tablettes 2 ou 3 ans après leur lancement, Goûteur à domicile est certainement un projet très significatif pour les membres du Créneau. »

Goûteur à domicile bénéficie de l'appui de la firme Inbe et du Groupe TAQ, deux importants partenaires de la région de Québec qui offrent des solutions de pointe adaptées au secteur bioalimentaire. Spécialisée dans les tests de marché auprès du public et grâce à son impressionnant réseau de collaborateurs prêts à donner leur opinion, la firme Inbe met au service du Créneau son expertise et sa plateforme numérique qui permet un accès direct et surtout très rapide à l'opinion des consommateurs. Les goûteurs sont triés sur le volet en fonction des critères établis par les



On investit ici.

Dans votre assiette.

Pour nourrir des projets et des entreprises agroalimentaires durables d'ici.

Pour donner accès à une alimentation saine pour tous.

FONDACTION est un fier partenaire du Créneau Aliment Santé.



entreprises. « Concrètement, cela nous donne accès à un groupe de 110 familles de goûteurs par test. Ceux-ci reçoivent et évaluent nos produits avant de livrer leur appréciation directement sur la plateforme web. Les résultats sont ensuite analysés pour nous permettre de bien comprendre comment sont perçus nos produits auprès de notre groupe cible. Les outils proposés par Inbe sont vraiment géniaux pour mesurer notre impact auprès des consommateurs », souligne Élane Bélanger

De son côté, le Groupe TAQ, une entreprise dont la mission est de réaliser l'intégration socio-professionnelle de personnes ayant des limitations, se charge de tous les aspects logistiques associés à l'envoi des échantillons aux goûteurs. Établi depuis près de 40 ans dans la Capitale-Nationale, le groupe entretient de nombreux partenariats d'affaires avec les entreprises de la région et offre des emplois permanents et de qualité à des personnes qui vivent des limitations fonctionnelles. Le Groupe TAQ est d'ailleurs nouvellement propriétaire d'une deuxième usine, située dans le parc industriel de Saint-Augustin-de-Desmaures, complètement dédiée au conditionnement alimentaire sans arachide, une solution de sous-traitance pertinente et efficace pour contrer l'enjeu de la rareté de main-d'œuvre à laquelle les entreprises du secteur font face.

Le coup d'envoi de la première cohorte de Goûteur à domicile, qui comprenait 8 entreprises participantes, fut donné en novembre dernier et fut couronné de succès, comme l'indique Élane Bélanger. « Nous avons obtenu des résultats très intéressants et surtout très éclairants. Nonobstant le fait que les réponses nous plaisent ou non, cela représente la vision des consommateurs auxquels on s'adresse, nous devons en tenir compte. Bien entendu, on aimerait qu'ils apprécient notre produit autant que nous, mais ce n'est pas toujours le cas et c'est pour cette raison que nous allons vers eux le plus rapidement possible. Nous avons tous pu réaligner nos projets. Cela nous permet aussi de revoir notre marketing et d'aller plus rapidement vers un lancement de produit réussi. Ce projet, comme presque tous ceux que nous mettons sur pied, est appuyé financièrement par le MESI via son Programme d'appui au développement des secteurs stratégiques et des créneaux d'excellence (PADS) », Le Créneau, à titre de regroupement, est éligible à

des subventions significatives du MESI qu'il redistribue directement aux entreprises afin de couvrir près de 50 % des coûts de participation au programme.

Au terme du projet pilote, il est souhaité que le service soit déployé par les partenaires à l'ensemble des entreprises du Québec, sur une base régulière. Le Créneau aura la fierté d'avoir contribué à mettre sur pied et peaufiner cet outil hors du commun qui gagne à être intégré au processus de développement pour optimiser le succès commercial de nouveaux produits alimentaires.

LE LABORATOIRE VIVANT L'INNOVATION PAR LA COCRÉATION

Inspiré d'un modèle déjà largement présent chez les industriels de l'industrie alimentaire européenne, le Créneau Aliments santé, en collaboration avec l'INAF lançait, le 22 février dernier, la première activité inaugurant l'ambitieux projet d'implantation d'un living lab alimentaire à Québec. Il s'agit d'une nouvelle solution pour appuyer, de façon collaborative et ludique, le développement de produits innovants.

Les ateliers de cocréation en mode living lab permettent aux usagers et aux chefs d'occuper une place de choix dans le processus de conception d'un nouveau produit. La cocréation culinaire réunit des experts du secteur alimentaire, des entrepreneurs, des influenceurs et surtout des consommateurs-utilisateurs épicuriens et vise essentiellement, de l'idéation à la création en cuisine, à développer de manière collaborative les produits de demain.

En juin dernier, quelques membres du Créneau avaient déjà eu la chance de participer à une mission sur la cocréation alimentaire au Centre culinaire contemporain de Rennes, en France, ainsi qu'au Smart Gastronomy Lab, en Belgique. Sans aucun doute, cette activité a permis aux différentes parties prenantes de mettre la table à ce qui allait suivre. « Cette mission nous a permis de découvrir comment les Européens réussissent à mettre en commun différents acteurs – consommateurs, chefs et experts – dans une même cuisine pour apporter des solutions concrètes à des industriels qui veulent valider certains aspects de leurs produits. C'est un outil doté

« LES ATELIERS DE COCRÉATION EN MODE LIVING LAB PERMETTENT AUX USAGERS ET AUX CHEFS D'OCCUPER UNE PLACE DE CHOIX DANS LE PROCESSUS DE CONCEPTION D'UN NOUVEAU PRODUIT. »



Journée de cocréation culinaire à l'École hôtelière de la Capitale en présence des chefs Jean Soulard, Mylène Simard et Denis Paquin, 23 février 2018



Mission au Centre Culinaire Contemporain, Rennes, France, juin 2017.

d'un potentiel immense. On peut faire presque tout ce qu'on veut dans le living lab. Que ce soit un projet d'envergure visant à concevoir un nouveau produit ou un mandat moins substantiel afin de connaître les usages reliés à nos produits, tout est possible », explique Éleine Bélanger.

Maintenant forts de ce transfert de savoir-faire et d'une collaboration étroite avec des partenaires clés du Québec, dont l'Institut de développement de produits et Inbe, l'INAF et ses partenaires sont maintenant prêts à passer à la prochaine étape. Ils offriront des journées de cocréation personnalisée aux

entreprises désireuses d'utiliser ce nouveau service, ainsi que des défis collaboratifs qui jetteront les bases de nouveaux produits et/ou menus distinctifs dans lesquels seront mis en vedette quelques-uns de nos trésors régionaux. Les entreprises désirant tenter l'expérience doivent s'adresser à la direction du Créneau ou à l'équipe de soutien à l'innovation de l'INAF.

ACCOMPAGNEMENT POUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Le Créneau Aliments santé s'enorgueillit des projets de recherche appliquée réalisés en partenariat avec les centres d'expertise et les transformateurs. La concentration des forces vives de tous les partenaires contribue largement à bonifier l'offre d'aliments santé et la compétitivité des entreprises impliquées. Entre autres, en réalisant un partenariat avec l'INAF et l'École hôtelière Fierbourg, le regroupement a permis la mise sur pied d'un programme d'accompagnement portant sur l'amélioration de la valeur nutritive des aliments. Celui-ci prévoit, entre



« Nous avons pu compter sur FAC pour soutenir notre croissance. »

Tom Hughes, président
EarthFresh Foods

Producteur et transformateur alimentaire



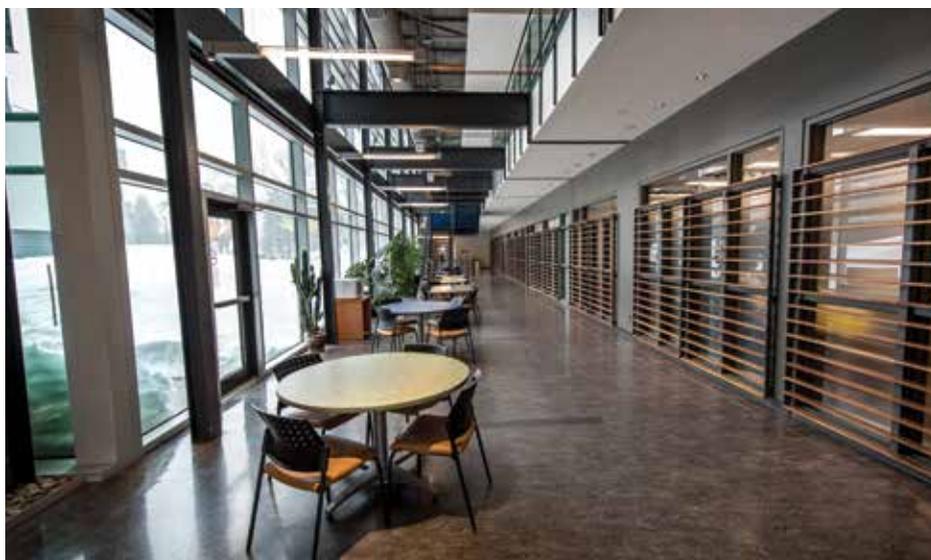
Agroentreprise
et agroalimentaire



L'agroalimentaire est un secteur unique Votre financement devrait l'être aussi

Développez vos affaires avec un partenaire financier qui comprend l'agroalimentaire. Avec plus de 100 000 clients, petits et grands, et un portefeuille qui dépasse les 30 milliards de dollars, Financement agricole Canada peut contribuer à la réussite de votre entreprise.

financementfac.ca



« EN RÉALISANT UN PARTENARIAT AVEC L'INAF ET L'ÉCOLE HÔTELIÈRE FIERBOURG, LE REGROUPEMENT A PERMIS LA MISE SUR PIED D'UN PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT PORTANT SUR L'AMÉLIORATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DES ALIMENTS. »

autres, des formations, des diagnostics en entreprise ainsi que de l'accompagnement par des experts pour la réalisation du plan d'amélioration, identifiant, notamment, de nouvelles formulations.

Cette collaboration permet aux entreprises de s'adapter aux exigences des lois et des normes gouvernementales, aux recommandations émises par les instances de santé publique et aux attentes des consommateurs en quête de produits toujours plus nutritifs. On peut penser, entre autres, à la réduction, voire l'élimination des composantes jugées néfastes pour la santé, dont le sel (sodium), les sucres ajoutés, les gras hydrogénés ou partiellement hydrogénés, et les agents de conservation. D'autre part, certains éléments nutritionnels comme les protéines, les fibres alimentaires et autres composés bénéfiques sont davantage recherchés par le consommateur. Dans un contexte multifactoriel et exigeant, il peut s'avérer complexe pour l'industrie alimentaire d'identifier les améliorations nutritionnelles à privilégier sans affecter le coût, le goût et la durée de vie des produits.

Au cours des années, le Créneau a mis sur

pied d'autres programmes donnant accès à des formations et à de l'accompagnement personnalisé visant à soutenir plus de 100 entreprises sur les différents enjeux auxquels elles sont confrontés, en lien avec la gestion de l'innovation, le développement de produits et technologies, leurs stratégies de vente et marketing, l'image de marque, le coût de revient, la productivité et l'exportation.

DES ÉVÉNEMENTS RASSEMBLEURS

BÉNÉFIQ, UN RAYONNEMENT INTERNATIONAL

Initié par l'INAF, en 2012, BÉNÉFIQ a acquis depuis cette première édition, une enviable réputation de rendez-vous international incontournable sur les ingrédients et les aliments santé.

« Nous avons la chance d'accueillir cette rencontre de calibre international à Québec et d'avoir accès à des sommités dans le domaine. Pour l'édition 2018, le Créneau Aliments santé est fier de collaborer avec l'INAF et d'autres partenaires à l'élaboration d'une programmation vue sous l'angle des besoins très concrets des entrepreneurs

œuvrant dans le domaine agroalimentaire. Cette année, notre objectif est d'appuyer les entreprises dans leurs activités de recherche et développement en démystifiant le processus et en présentant les partenaires et les différentes formes de soutien accessibles », précise Éloïse Bélanger.

Réunissant des acteurs industriels, académiques, de développement économique et du secteur de la santé désireux de collaborer pour innover et se distinguer dans les secteurs des ingrédients et des aliments, ce sommet biennal est un haut lieu de synergie, de maillage et d'apprentissage.

Au programme de sa 4^e édition qui se tiendra du 2 au 4 octobre 2018 au Centre des congrès de Québec, une multitude de conférences portant sur les derniers développements de la recherche, les stratégies d'innovation et les tendances actuelles du marché. Les participants auront également accès à un salon d'innovations faisant la promotion du savoir-faire et des innovations du secteur. Des rendez-vous d'affaires personnalisés (B2B – R2B) sont également prévus pour stimuler les partenariats entre la recherche et l'industrie, maximiser les opportunités d'affaires, ici et à l'international, sans oublier les activités de réseautage qui permettent l'optimisation d'échanges.

Grand carrefour international de la science et des affaires, BÉNÉFIQ permet aux chercheurs, industriels, investisseurs, professionnels de la santé et à tous les agents de développement socioéconomique de se mobiliser autour des enjeux de l'alimentation santé, un secteur innovant et en pleine effervescence à Québec, comme ailleurs sur la planète.

Événement phare de l'INAF, BÉNÉFIQ est une véritable vitrine internationale sur le dynamisme de l'écosystème de l'innovation alimentaire de la région où tous les leaders du secteur, d'ici et d'ailleurs, convergent.

Le Créneau Aliments santé collabore sur plusieurs projets avec les autres créneaux bioalimentaires du Québec: AgroBoreal (Saguenay Lac-Saint-Jean), TransormAction (Montérégie), Ressources, Sciences et technologies marines (Bas-Saint-Laurent, Gaspésie-Iles de la Madeleine Côte-Nord), entre autres pour le développement d'une programmation et d'une offre dédiée à leurs membres lors de BÉNÉFIQ.

QUÉBEC, C'EST EXQUIS!

Véritable rendez-vous gourmand, Québec Exquis, dont la 8^e édition s'est tenue cette année du 17 au 29 avril, s'avère plus que jamais un lieu de rencontre incontournable, tant pour les foodies de ce monde que pour les chefs et les transformateurs alimentaires qui pourront bénéficier de cet événement unique de maillage.

Inconditionnellement engagé dans le rayonnement de l'industrie de la transformation et envers les entreprises la composant, le Créneau Aliments santé soutien l'événement et s'implique dans la bonification de la visibilité des entreprises agroalimentaires auprès des consommateurs.

« Nous avons décidé de participer à ce beau rendez-vous annuel pour mettre en lumière les entreprises qui sont jumelées aux restaurateurs de la région », souligne Éline Bélanger. « C'est une excellente façon d'ouvrir la porte des cuisines de chefs réputés de la Capitale aux producteurs-transformateurs de la région », ajoute Sandra Hardy.

Orchestré de main de maître par le promoteur Vincent Lafortune, président et éditeur chez Un Monde Exquis, cet évène-



Volet agroalimentaire de la Mission économique du maire de Québec à New York en avril 2017 qui mettait en valeur les produits de Québec, ainsi que l'expertise du Chef Arnaud Marchand (Chez Boulay-bistro boréal) dans les cuisines du réputé chef new-yorkais Günter Seeger.



Futur marché de Québec

« NOUS AVONS DÉCIDÉ DE PARTICIPER À CE BEAU RENDEZ-VOUS ANNUEL POUR METTRE EN LUMIÈRE LES ENTREPRISES QUI SONT JUMELÉES AUX RESTAURATEURS DE LA RÉGION. »

ment gastronomique attire de plus en plus de consommateurs avides de découvrir, aux meilleures tables de la ville, la gastronomie et les innovations alimentaires de la région. Plusieurs membres du Créneau prennent part à ce *happening* épicurien dont Fumoir Grizzly, la Maison Orphée, Cassis Monna et Filles, Nutra Fruit, L'Ail de l'île, et Naturoney.

GRAND MARCHÉ DE QUÉBEC, RASSEMBLEUR ET UNIQUE!

En plus des étales de produits locaux et plusieurs commerces alimentaires, le Grand Marché de Québec offrira dès le printemps 2019, une cuisine d'essais. Ce lieu permettra aux jeunes entreprises de réaliser leurs tests de produits. De plus, un espace innovation situé au cœur du marché offrira aux visiteurs la possibilité de goûter et commenter les différentes nouveautés présentées. Ce projet d'envergure est définitivement une initiative porteuse pour le développement et le rayonnement des entreprises agroalimentaires de la région.

https://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/planification-orientations/amenagement_urbain/grands_projets_urbains/grand_marche_expoite/

LA FORCE D'UN RÉSEAU

L'INAF, L'INNOVATION PAR LA RECHERCHE ET LE TRANSFERT DE CONNAISSANCE

Par sa mission de recherche, de formation, de transfert de connaissances et des technologies, l'INAF constitue un partenaire de premier plan pour l'industrie bioalimentaire du Québec.

L'INAF C'EST...

Un Institut de l'Université Laval reconnu et financé par le Fonds québécois de recherche en nature et en technologies en tant que regroupement stratégique en agroalimentaire, nutrition et santé;

- Un regroupement qui fédère des chercheurs en provenance de 13 organisations de recherche, 80 chercheurs et plus de 400 étudiants;
- Plus de 20 millions en budget annuel en R&D dont près de 40 % sont le fruit d'un partenariat avec des partenaires privés;
- 125 partenaires industriels qui collaborent annuellement avec les scientifiques de l'Institut;
- L'accès à un vaste et riche réseau local et international de partenaires incluant cinq ententes cadres avec la France, les Pays-Bas, l'Italie, le Mexique et les États-Unis.

Source : INAF

D'entrée de jeu, Renée Michaud, directrice exécutive et au développement de l'INAF, en poste depuis la création de l'Institut, évoque sa fierté de faire partie d'une organisation aussi dédiée et engagée à contribuer globalement à l'industrie alimentaire d'ici. « Je me sens réellement privilégiée de pouvoir participer, année après année, à l'évolution de l'INAF. Je partage avec plusieurs de mes collègues la satisfaction d'avoir su développer et décliner divers services qui répondent et s'adaptent aux différents enjeux que vivent nos partenaires industriels afin de les soutenir en matière d'innovation, ce qui leur permet de se démarquer et de demeurer compétitifs. Nous sommes à l'ère du partage, de l'innovation ouverte, de la concertation et de la

recherche coopérative. Nous nous renouvelons continuellement afin de demeurer parmi les leaders mondiaux dans notre domaine. »

L'exemple de la création du service de soutien à l'innovation (SSI) en 2009 va de soi. Le SSI, c'est une équipe multidisciplinaire de professionnels constituant le véritable trait-d'union entre les industriels et les chercheurs du regroupement. L'équipe répond à des mandats de validation de conceptualisation de produits ou de procédés innovants, d'évaluation du potentiel de marché, de réalisation d'études d'opportunité ou de positionnement, ou encore d'avis sur des questions réglementaires ou en lien avec la valeur nutritionnelle des produits. Le SSI compte sur un vaste réseau d'experts essentiellement composé des chercheurs de l'INAF.

La directrice exécutive rappelle le rôle essentiel du soutien à l'innovation pour l'industrie. « Juste au cours des 2 dernières années, nous avons été capables de mener plus de 50 projets distincts dont 27 entreprises étaient de nouveaux clients. Nous avons aussi pu faire bénéficier nos clients de sources de finan-

cement additionnel issues des programmes en partenariat du CNRC, du CRSNG, du MA-PAQ et de Passeport Innovation. La majorité de ces entreprises choisissent de demeurer partenaires de l'INAF au fil du temps. Elles découvrent l'importance et surtout les retombées générées par la R&D et reviennent nous voir avec des projets de plus grande envergure développés et réalisés conjointement avec nos chercheurs. »

Renée Michaud rappelle l'importance d'unir les forces en provenance de différents secteurs et disciplines afin de demeurer créatifs et de trouver des solutions pertinentes à des problèmes complexes. Le secteur agroalimentaire est en perpétuelle mutation et joue un rôle important sur la santé des populations. Il faut rendre accessible une offre alimentaire sécuritaire et nutritive. Les consommateurs sont également de plus en plus conscients de l'importance d'avoir des produits « éthiques » et respectueux de l'environnement. Nos chercheurs et professionnels détiennent l'expertise nécessaire pour collaborer et réaliser des projets de recherche innovants dans ces domaines.

Si plusieurs des chercheurs de l'INAF sont issus du secteur de la transformation des aliments, plusieurs autres sont issus du domaine de la nutrition, de la santé et des sciences sociales. Ils mettent à profit leur expertise afin d'étudier le rôle de l'alimentation sur la santé et évaluer les déterminants liés à l'adoption de saines habitudes alimentaires. Les chercheurs de l'INAF réalisent des projets qui totalisent un budget annuel de plus de 20 millions de dollars. Au fil des ans, l'INAF a formé de nombreux diplômés qui occupent aujourd'hui des postes de premier plan au sein de l'industrie.

Autre exemple de projet phare propulsé par l'INAF, l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire a été lancé il y a 3 ans. « L'Observatoire a le vent dans les voiles. Nous avons récemment obtenu un financement structurant du Gouvernement du Québec qui s'inscrit dans le cadre du Plan d'action interministériel de la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS). Ce financement permettra aux chercheurs du Québec impliqués dans l'Observatoire de réaliser plusieurs travaux de suivi de la qua-

« JUSTE AU COURS DES 2 DERNIÈRES ANNÉES, NOUS AVONS ÉTÉ CAPABLES DE MENER PLUS DE 50 PROJETS DISTINCTS DONT 27 ENTREPRISES ÉTAIENT DE NOUVEAUX CLIENTS. »



Croquis du futur complexe d'innovations culinaires et alimentaires où se déroulent des activités en mode living lab au service de l'industrie alimentaire et des acteurs clés du secteur agroalimentaire québécois.

lité de l'offre. Ces travaux leur seront utiles pour positionner et soutenir des projets d'amélioration de la qualité nutritionnelle et ce, pour plusieurs filières agroalimentaires d'importance économique pour le Québec, dont le secteur de la boulangerie et des viandes, » explique la directrice exécutive et au développement.

Ce soutien significatif permettra de générer davantage de données rigoureuses sur des sujets priorités par tous les acteurs du milieu. L'Observatoire est le fruit d'un travail collaboratif impliquant plus de 30 partenaires clés, particulièrement le Ministère de la santé et des services sociaux et le Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. Tous s'allient pour trouver des solutions à des enjeux d'alimentation durable, notamment par une amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire et une meilleure accessibilité à des aliments sains pour tous.

Soutenir l'innovation, c'est aussi permettre aux scientifiques d'avoir accès à des équipements d'avant-garde et de les mettre à la disposition des partenaires. L'INAF et la FSAA disposent d'infrastructures exceptionnelles : laboratoires d'analyse et de caractérisation des composantes alimentaires, laboratoire pilote, unité d'investigation clinique etc. Ce qui retient surtout l'attention en ce moment, c'est la construction d'un nouveau complexe en sciences culinaires et en sciences comportementales. « Ces nouvelles infrastructures seront inaugurées d'ici la fin de l'année. Une nouvelle cuisine-atelier, un nouveau laboratoire d'analyses sensorielles et une salle à manger permettront de pousser nos recherches dans le domaine des sciences culinaires et de la gastronomie et ce, dans une approche living lab » souligne Renée Michaud.

Ces infrastructures abriteront notamment les activités du nouveau Gastronomicq Lab, projet conjoint de l'Université Laval et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) inauguré récemment, dont la mission est de favoriser l'innovation et de faire rayonner la gastronomie québécoise à l'international. « Le maillage entre différents acteurs liés à la gastronomie, notamment les chefs, les restaurateurs, les producteurs et les transformateurs du secteur bioalimentaire apportera de nouvelles opportunités à nos partenaires industriels, » relate Renée Michaud.

VALEUR AJOUTÉE DU CRÉNEAU

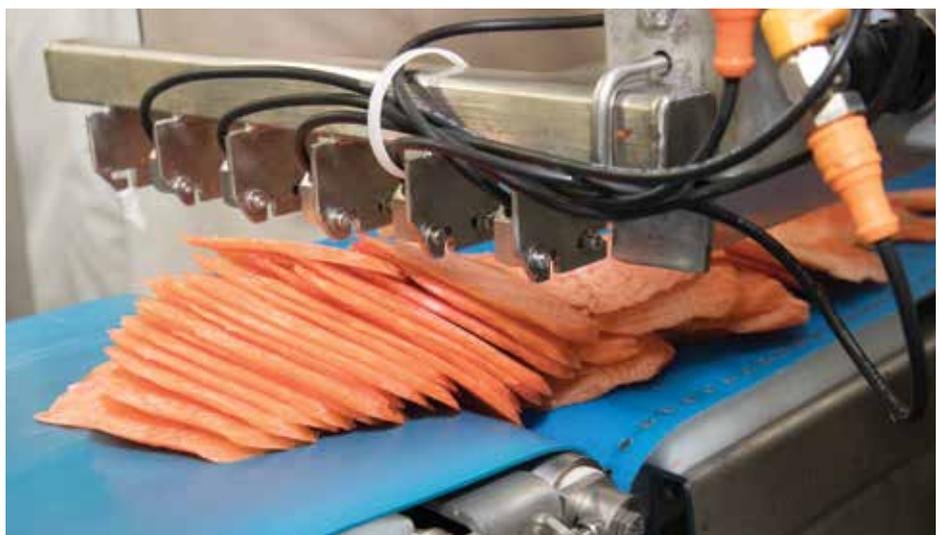
Si l'INAF est désormais reconnu comme un leader international dans les domaines hautement prioritaires de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la santé, c'est aussi parce qu'il s'enracine directement aux besoins du milieu et qu'il est un moteur économique dans sa région. Renée Michaud ajoute que le Créneau Aliments santé a joué un rôle significatif dans cette reconnaissance. Citons par exemple, les travaux du Dr Fliss avec Fumoir Grizzly qui ont été initiés avec le deuxième président du Créneau, M. Pierre Fontaine, fondateur de Fumoir Grizzly. « Merci à la direction du Créneau pour son soutien et son étroite collaboration mais surtout, félicitations pour tout ce qu'il a permis d'initier au cours des 10 dernières années. »

Dix ans plus tard, Fumoir Grizzly est une entreprise florissante qui utilise un antimicrobien naturel qui permet d'éliminer les risques de contamination liés à la *Listeria* sur la truite et le saumon fumés. Soulignons également que de ce projet, a émergé la création d'une jeune entreprise, le laboratoire Innodal. L'entreprise se spécialise dans la production d'antimicrobiens naturels, plus globalement dans le domaine de la bioconservation alimentaire. La start-up a pu bénéficier du riche écosystème entrepreneurial de notre région.

Le Créneau a également été un catalyseur ayant permis à des entreprises membres, dont Fruit d'Or, Diana Food et Atrium Innovations de mettre en place un important projet de recherche d'envergure internationale incluant des partenaires français. Le projet a mené à la commercialisation de différents compléments alimentaires dont les effets sur le déclin cognitif ont été démontrés par le biais d'une étude clinique multicentrique.

Parmi les autres projets novateurs impliquant des partenaires du Créneau, Renée Michaud précise que la participation du Créneau a notamment permis la mise sur pied d'un programme d'accompagnement sur l'amélioration de la valeur nutritive des aliments. L'objectif du projet, qui se fait aussi en partenariat avec l'École hôtelière Fierbourg, est d'améliorer la qualité de l'offre alimentaire des entreprises de la région, de leur permettre de développer leur niche et de se différencier sur les différents marchés. Deux autres projets de formation et d'accompagnement d'envergure ont également été déployés avec ce même objectif de soutenir les industriels dans leurs démarches et projets à l'innovation, soit la Démarche structurée à l'innovation en partenariat avec Cintech Agroalimentaire en 2011-2012 et FAST-Innovateur en 2015.

« DIX ANS PLUS TARD, FUMOIR GRIZZLY EST UNE ENTREPRISE FLORISSANTE QUI UTILISE UN ANTIMICROBIEN NATUREL QUI PERMET D'ÉLIMINER LES RISQUES DE CONTAMINATION LIÉS À LA LISTERIA SUR LA TRUITE ET LE SAUMON FUMÉS. »



**GROUPE BISCUITS LECLERC,
LE GOÛT DE REDONNER**

Fondé par François Leclerc, le 17 juin 1905 dans la cuisine de la résidence familiale, Groupe Biscuits Leclerc compte aujourd'hui 400 employés au Canada et quelques 450 aux États-Unis, possède 7 usines – dont 4 chez nos voisins du Sud, il exporte ses produits dans 28 pays dans le monde et réalise un chiffre d'affaires annuel de plus de 525 millions \$.

Solidement ancrée dans la région de Québec depuis ses débuts, le siège social de l'entreprise se situe à Saint-Augustin-de-Desmaures, demeure fidèle aux valeurs de son fondateur et affirme plus que jamais son caractère novateur et sa détermination à faire les choses autrement. Comme le souligne Frédéric Langlois, vice-président principal, ventes marques privées, innovation et R&D chez Groupe Biscuits Leclerc, l'entreprise s'est toujours fait un devoir de promouvoir les nouvelles tendances. « Nous avons souvent été précurseurs dans notre industrie notamment avec l'élimination des gras trans, la réduction de sucre et l'augmentation en fibres de nos produits. Le Groupe Biscuits Leclerc a toujours été un leader en développement de produits santé et aujourd'hui nous sommes très heureux du positionnement que nous avons pris à l'époque. Au cours des dernières années, la division des marques maison a connu une forte croissance tant au Canada, aux États-Unis qu'en Angleterre et nous fabriquons toujours dans cette même optique ».

Le vice-président, qui fut d'ailleurs le 1^{er} président du Créneau Aliments santé et membre du comité exécutif de 2010 à 2016, précise que le Groupe Biscuits Leclerc se fait un devoir d'investir dans l'amélioration continue de ses équipements et de ses procédés pour être en mesure d'offrir la meilleure qualité de produits à des prix compétitifs.

Membre fondateur du Créneau Aliments santé, le Groupe Biscuits Leclerc contribue aussi de façon active au transfert de connaissances et au soutien des entreprises de la région, notamment par des rencontres de partage sur les meilleures pratiques d'affaires, dont la gestion de la qualité, le marché des marques privées, les tableaux de bord de gestion et tant d'autres préoccupations des transformateurs de la région. Comme le souligne Frédéric Langlois, c'est d'abord pour redonner au

milieu que l'entreprise s'implique dans le regroupement et accepte naturellement de partager avec les autres industriels l'expertise acquise. « La famille Leclerc a toujours voulu permettre aux autres entreprises de bénéficier de son expérience. Pour eux, il est essentiel de pouvoir redonner aux membres du Créneau et aux entreprises d'ici. »

Preuve tangible de l'ouverture des entrepreneurs de la région à la collaboration en vue de s'améliorer, plusieurs membres du Créneau sont, à l'instar de Groupe Biscuits Leclerc, très ouverts à partager leurs bonnes pratiques d'affaires. Lors de visites en entreprise, Fumoir Grizzly a présenté les enjeux caractérisant l'automatisation de la production, Maison Orphée la démarche de refonte des outils de communication-marketing ; Soy-lutions les défis surmontés dans le cadre de

l'implantation de la norme GFSI et Vigneault chocolatier les efforts déployés pour développer des tableaux de bord de gestion. Quant à Pharmalab, l'entreprise a présenté les occasions d'innovation et de partenariats pour la fabrication des produits de la gamme Ideal Protein alors qu'au cours de mois à venir, ce sera au tour de Gibier Canabec de faire découvrir les étapes d'implantation menant à la nouvelle usine de production.

« NOUS AVONS SOUVENT ÉTÉ PRÉCURSEURS DANS NOTRE INDUSTRIE NOTAMMENT AVEC L'ÉLIMINATION DES GRAS TRANS, LA RÉDUCTION DE SUCRE ET L'AUGMENTATION EN FIBRES DE NOS PRODUITS. »





« NOUS AVONS PLUSIEURS NOUVEAUX PROJETS SUR LES PLANCHES ET DANS LE CADRE DU CRÉNEAU ALIMENTS SANTÉ, LE PROJET GOÛTEUR À DOMICILE NOUS AIDE VÉRITABLEMENT À MIEUX CIBLER LES BESOINS DES CONSOMMATEURS ET À TESTER LA RÉCEPTION DE NOS NOUVEAUX PRODUITS. »

MAISON ORPHÉE, LA PASSION DU BON

Fondée en 1983 par un Français d'origine qui souhaitait offrir des huiles de première pression à froid dans sa boutique d'aliments naturels du Vieux-Québec, Maison Orphée, désormais dirigée par les sœurs Elaine et Élisabeth Bélanger, est aujourd'hui une entreprise phare dans la fabrication d'huiles et de condiments à valeur ajoutée au Québec et au Canada.

Acquise en 1992 par Florent Bélanger, ce n'est qu'à la fin de leurs études que les filles Bélanger décident de se joindre à l'entreprise. « Nous avons toujours été des gens qui aimons manger et qui nous soucions de la qualité des aliments. C'est ce qui avait guidé notre père dans l'acquisition de l'entreprise. Il y voyait quelque chose de porteur. À la fin de nos études, Élisabeth et moi avons décidé de plonger dans l'aventure. »

Le trio Bélanger a fait grandir l'entreprise avec passion. En 2003, la famille fait bâtir une toute nouvelle usine. Le chiffre d'affaires grimpe alors de façon exponentielle. « Nous avons bénéficié de la vague de sensibilisation des consommateurs pour tout ce qui concerne l'alimentation santé. » En 2010, Florent confie définitivement les rênes de l'entreprise à ses filles. Nous avons développé la distribution des produits. La gamme s'est élarguée à certains endroits et s'est enrichie de certains autres

produits. Nous avons aussi redéfini notre look ainsi que notre mission, ce que nous voulions faire et vers où nous voulions diriger la Maison Orphée.

AFFIRMER LA MISSION SANTÉ DE L'ENTREPRISE

Elaine Bélanger, vice-présidente et directrice des approvisionnements est heureuse de la différenciation de la marque Maison Orphée sur le marché. « Nous nous distinguons autant à titre de sélectionneur qu'en tant que producteur. Nos installations sont dotées d'équipements modernes nous permettant d'assurer la qualité constante de chacune de nos productions »,

Maison Orphée presse des graines oléagineuses d'origine locale, fabrique des moutardes à partir de graines de moutarde biologiques qui proviennent du Canada. Elle fabrique son propre vinaigre de cidre biologique et ses vinaigrettes. Au fil du temps, l'entreprise a dû greffer de nombreuses personnes à l'équipe. « De 5 personnes au début des années 1990, nous sommes aujourd'hui plus de 40 employés, nous avons de bons collaborateurs, des gens qui adhèrent à notre projet. C'est une belle histoire d'affaires et d'humains. Ma sœur et moi en sommes très fières. »

L'entreprise connaît une très importante pénétration sur le marché canadien dans plus de 1 500 points de vente au pays. « C'est au Québec

que notre distribution est la plus achevée, reste encore beaucoup de travail à faire ailleurs au Canada. Il y a plusieurs points de vente où nous voulons nous positionner, quoique tous les produits ne soient pas destinés à tous les points de vente non plus. Il faut être conséquents et répondre aux besoins des différentes clientèles. Une marque, c'est ce qu'il y a de plus précieux dans une entreprise et il faut vraiment y prêter une attention particulière. » L'entreprise sera très active au cours des prochaines années au Canada et s'oriente sur des actions dédiées à ces marchés-là d'ici 2021.

« Nous avons plusieurs nouveaux projets sur les planches et dans le cadre du Créneau Aliments santé, le projet Goûteur à domicile nous aide véritablement à mieux cibler les besoins des consommateurs et à tester la réception de nos nouveaux produits. Nous avons participé aux deux premières éditions et nous miserons sur ce levier mis au point par le Créneau dans le développement de notre offre. Il est intéressant d'écouter les consommateurs, ce sont eux qui nous dictent la voie. C'est un équilibre à atteindre, il ne faut pas dénaturer l'entreprise non plus. Les condiments constituent notre champ d'action, c'est ce qu'on aime. Nous ne nous mettrons pas à vendre autre chose pour répondre à un engouement du moment, ce n'est pas dans notre ADN. Il y a encore de la place pour la croissance dans les huiles et les condiments de façon plus large.



« NOTRE VOLONTÉ EST VÉRITABLEMENT DE CONTINUER DE DÉVELOPPER NOTRE CATÉGORIE SANTÉ DU CONSOMMATEUR, DE CONSOLIDER NOTRE PRÉSENCE EN AMÉRIQUE DU NORD. »

DIANA FOOD, LE FRUIT DES PROSPECTIONS À L'ÉTRANGER

Implantée au Québec avec l'acquisition de Nutra Canada en mai 2016, Diana Food Canada est une filiale de Diana Food, membre du groupe Symrise et spécialisée dans la fabrication d'ingrédients naturels pour les industriels de l'agroalimentaire. L'achat de Nutra Canada, située dans la municipalité de Champlain en Mauricie, a permis à Diana Food de renforcer son offre de produits destinés à la santé du consommateur grâce à un accès privilégié à des gisements de canneberges, de bleuets et autres fruits nordiques du Québec. Une activité qui permet de stimuler la production régionale de ces petits fruits aux propriétés santé uniques.

« Notre volonté est véritablement de continuer de développer notre catégorie Santé du Consommateur, de consolider notre présence en Amérique du Nord – Diana Food y réalise 25 % de son chiffre d'affaires – et nous projetons que d'ici 5 ans, l'Amérique du Nord deviendra notre tout premier marché », précise Guy Durand, directeur général de Diana Food Canada.

Rappelons que cet investissement est le fruit d'une entente intervenue à l'occasion du rendez-vous international sur les ingrédients et les aliments santé, BÉNÉFIQ 2016. M. Yannick Riou, président de Diana Food et l'équipe de prospection des investissements étrangers de Québec International (QI) ont concrétisé

des ententes de partenariat constructives en collaboration avec l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF).

Membre du comité exécutif du Créneau Aliments santé depuis son arrivée au Québec en septembre 2016, Guy Durand se dit enchanté de l'accueil qui lui a été réservé au sein du groupe. « C'est une véritable opportunité que de travailler avec Éline Bélanger et Sandra Hardy. Faire partie de ce réseau et être actif en tant que membre du comité exécutif nous permet de travailler au développement de l'entreprise sous tous ses aspects.

Le plan stratégique de Diana Food, Trust 2022, est construit sur une conviction, celle de développer des relations de confiance à l'égard de l'ensemble des partenaires de l'entreprise. Nous avons des partenaires locaux pour la production de biogaz, le traitement des eaux résiduelles, pour l'approvisionnement de nos canneberges et autres petits fruits. Nous sommes aussi très sensibles aux besoins en matière d'emploi de la région. »

Autre partenariat stratégique et porteur pour Diana Food, la collaboration avec l'INAF et les centres technologiques tels que le CRIQ, avec lesquels l'entreprise projette la réalisation de nouveaux projets. « Nous voulons sublimer les ententes de collaboration avec tous ces partenaires et leur donner plus de force. Ce sont des éléments importants pour assurer l'intégration verticale que l'on

souhaite, le volet développement durable et également favoriser la promotion des substances actives que nous tentons de mettre en valeur vis-à-vis de nos clients. Les liens entre la matière première, les connaissances scientifiques de l'INAF qui nous accompagne et l'apport de la région de la Mauricie sont des appuis importants qui nous aident à réussir notre implantation dans l'écosystème régional.

Soulignons à nouveau qu'en 2012, sous le nom de Nutra Canada, l'entreprise a participé avec Fruit d'Or et Atrium Innovation à un important projet de recherche en partenariat, porté par le Créneau Aliments santé et réalisé en collaboration avec l'INAF. Le projet Neurophénol qui a remporté un franc succès, visait à mettre au point une gamme de produits novateurs, riches en polyphénols, à partir d'extraits de petits fruits pour prévenir le déclin cognitif lié au vieillissement.

D'ailleurs, Diana Food, en partenariat avec l'Université Laval (INAF) et le CRSNG, vient d'annoncer le lancement d'une Chaire industrielle de recherche ainsi qu'un programme de recherche collaborative sur l'impact prébiotique des polyphénols de fruits nordiques sur la modulation du microbiote intestinal. Un programme de recherche de 5 ans très prometteur aux ambitions économiques et scientifiques élevées.

PHARMALAB, ŒUVRER POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ DE VIE

Fondée en 1974 par Marcel Vachon, Pharmalab a bâti sa réputation dans la fabrication de produits pharmaceutiques, de santé naturelle et alimentaire. C'est dans ce dernier secteur que Pharmalab a connu une importante croissance en Amérique du Nord au cours des dernières années en fabriquant la marque de produits destinés à la perte de poids Ideal Protein détenue par Laboratoire COP, reconnu comme un leader dans ce domaine. Aujourd'hui Pharmalab inc. et Laboratoire COP comptent 375 employés dans leurs installations de Lévis et de Gatineau.

« Ce sont des produits faibles en glucides qui contiennent entre 15 et 20 grammes de protéines par portion et qui sont élaborés avec différentes sources de protéines, animales ou végétales, comme le lait, le soya, le pois ou le riz. Comme l'explique Francis Chénard, vice-président au développement des affaires, R&D, le portfolio d'Ideal Protein compte aujourd'hui une centaine de produits. Ceux-ci sont vendus au Canada et aux États-Unis par l'entremise de professionnels de la santé. Dernièrement, nous avons implanté le modèle Ideal Protein en Allemagne.

« La gamme Ideal Protein a beaucoup évolué au fil du temps. Il y a 14 ans, on retrouvait surtout des boissons, des poudings et des soupes en poudre à reconstituer avec de l'eau. Aujourd'hui, nous offrons principalement du prêt-à-manger pour répondre aux nouveaux besoins des consommateurs. C'est d'ailleurs ce qui nous a amenés, en 2009, à nous tourner vers l'extérieur pour développer de nouveaux produits. Grâce à notre service R&D, nous prenons en charge, à l'interne ou en collaboration à l'externe, le développement de produits, pour ensuite trouver un partenaire et effectuer le transfert technologique sur leur site de fabrication. Nous avons pu les intéresser à fabriquer ces produits, tout en leur ouvrant la porte à un réseau en place sur les marchés canadien et américain. Les volumes à produire et l'étendue du marché de distribution sont particulièrement intéressants pour nos partenaires. Tout le monde est gagnant!

L'entreprise a d'ailleurs créé 20 partenariats d'affaires depuis 2009 ; 10 au Québec, 5 en Europe et 5 aux États-Unis. Certains d'entre eux ont vu le jour en participant à des activités du Créneau Aliments santé et par la création de

relations d'affaires. Le vice-président explique que le partenariat a permis de développer une multitude de nouveaux produits et d'innover. « Pensez à des barres, des biscuits, des croustilles, des pâtes, des boissons prêtes-à-boire, ces partenariats ont permis à Pharmalab de faire grimper son chiffre d'affaires rapidement, de limiter les investissements nécessaires et de diminuer les risques des deux côtés. Il y a 2 ans nous avons invité tous nos partenaires à participer à une journée de maillage où nous avons présenté les attentes de chacun de nos services : l'approvisionnement, le contrôle

de qualité, la R&D et la logistique, ce fut très apprécié de tous.

La problématique de l'obésité est un enjeu de taille pour la santé publique, et selon Francis Chénard, l'innovation de produits, mais également l'accompagnement des personnes qui en souffrent constitue le fer de lance d'Ideal Protein. « Nous avons vu de beaux progrès pour les patients qui suivent le protocole. Notre leitmotiv est vraiment de permettre aux gens de prendre leur santé en main et de retrouver une meilleure qualité de vie.»



« AUJOURD'HUI, NOUS OFFRONS PRINCIPALEMENT DU PRÊT-À-MANGER POUR RÉPONDRE AUX NOUVEAUX BESOINS DES CONSOMMATEURS. C'EST D'AILLEURS CE QUI NOUS A AMENÉS, EN 2009, À NOUS TOURNER VERS L'EXTÉRIEUR POUR DÉVELOPPER DE NOUVEAUX PRODUITS. »



GIBIER CANABEC, CRÉER DE LA VALEUR

Installée dans une nouvelle usine à Saint-Augustin-de-Desmaures depuis septembre 2017, Gibier Canabec a depuis ce temps quadruplé sa capacité de production. Fondée en 1987, l'entreprise met en marché des viandes de gibiers et de spécialité, au détail et en HRI, reconnues pour leur très haute qualité. En voie d'obtenir sa certification HACCP l'entreprise compte ouvrir très prochainement de nouveaux marchés au Canada. « Dans un premier temps nous voulons vraiment faire connaître nos produits partout au Canada. « Nous développons aussi en R&D des produits plus internationaux qui seront plus facilement commercialisables en dehors de nos frontières québécoises et canadiennes. Nous pouvons désormais nous permettre d'avoir une vision plus internationale, » mentionne Sophie Desforges, Directrice R&D.»

Gibier Canabec déploie depuis plusieurs années maints efforts à développer des produits coup de cœur à valeur ajoutée. L'entreprise s'investit en recherche pour trouver des alternatives significatives, source de partenariat importante pour la PME. « Nous sommes des passionnés et nous voulons que ça se remarque jusque dans les assiettes des consommateurs. Nous avons travaillé avec l'INAF sur la réduction du sodium dans les terrines. Cela va nous permettre d'avancer plus rapidement pour répondre à cet enjeu de santé important et à la nouvelle réglementation sur l'étiquetage. »

Ouverte à la collaboration, l'entreprise a pris part à un projet de recherche en partenariat visant l'identification d'alternatives santé à l'ajout des nitrites et des nitrates dans les produits de charcuterie avec la Maison du Gibier,

Les Spécialités Prodal (division de Viande du Breton) et le Groupe Yamaco de la Montérégie. Ce projet coordonné par le Créneau Aliments santé a été réalisé par un groupe de chercheurs de l'Institut national de la recherche scientifique (INRS) et a permis à chacune des entreprises d'utiliser les résultats selon la nature de ses produits respectifs pour en améliorer la qualité.

Membre actif au sein du Comité du Créneau Aliments santé, Sophie Desforges, est l'instigatrice du projet Goûteur à domicile. « Faire partie du Créneau permet à Gibiers Canabec de répondre davantage à ses besoins en termes d'activités et de formations. C'est aussi pour nous une façon de faire connaître notre marque et de travailler davantage en collaboration ouverte. »



« NOUS SOMMES DES PASSIONNÉS ET NOUS VOULONS QUE ÇA SE REMARQUE JUSQUE DANS LES ASSIETTES DES CONSOMMATEURS. »

En 2016, Gibiers Canabec a également pris part au projet Soyez les grandes gagnantes qui visait à développer leurs stratégies de vente et marketing avec le soutien des experts du marketing et de l'alimentation de Triade Marketing. Les dix entreprises participantes ont pu réaliser des actions porteuses dont l'analyse de leur performance en épicerie, le positionnement de produits, la planification marketing, la publicité télé et Web, l'image de marque, des présentations convaincantes aux bannières, le soutien à l'équipe des ventes, la structure de vente ainsi que l'amélioration de l'offre de produits. Pour Gibiers Canabec, les résultats furent probants, dont une croissance des ventes de près de 30% en épicerie.



FUMOIR GRIZZLY, L'INNOVATION EN PARTENARIAT

Fondé en 1991, Fumoir Grizzly se classe aujourd'hui comme un véritable chef de file parmi les plus grands fumoirs au Canada. Située à Saint-Augustin-de-Desmaures, l'entreprise qui compte 65 employés est réputée pour son engagement à produire, commercialiser et distribuer des produits de la mer sécuritaires et de haute qualité.

Présidente de l'entreprise depuis 2010, Laura Boivin s'active depuis l'acquisition de Fumoir Grizzly au déploiement de marchés à l'international et à étendre la gamme de produits. L'entreprise a d'ailleurs récemment lancé 6 nouveautés : tartares, pokés et autres variations de produits à base de saumon fumé.

Engagée au sein du Créneau Aliments santé, Fumoir Grizzly s'implique aussi dans des projets de recherche en partenariat avec l'Université Laval et Merinov. Fumoir Grizzly a mis au point et intégré la BAC M35, un bio-ingrédient entièrement naturel qui permet de protéger les poissons contre la *Listeria monocytogenes* (*Listeria*) dans sa chaîne de production. « La *Listeria* est la cause la plus importante de rappel au Canada, elle est même responsable de certains décès. Il est clair qu'une entreprise comme la nôtre n'a ni les moyens ni les ressources nécessaires

ENGAGÉE AU SEIN DU CRÉNEAU D'EXCELLENCE ALIMENTS SANTÉ, FUMOIR GRIZZLY S'IMPLIQUE AUSSI DANS DES PROJETS DE RECHERCHE EN PARTENARIAT AVEC L'UNIVERSITÉ LAVAL ET MERINOV

pour mener à terme des projets de recherche d'une telle envergure. Le seul moyen pour nous est de nous affilier à des institutions de formation pour améliorer nos productions. C'est un excellent partenariat. Nous aidons à l'enseignement et au bout du spectre nous avons hérité de solutions concrètes, » mentionne Laura Boivin, présidente et directrice générale de Fumoir Grizzly. Cette grande réussite a notamment permis au Fumoir Grizzly

« FONDÉ EN 1991, FUMOIR GRIZZLY SE CLASSE AUJOURD'HUI COMME UN VÉRITABLE CHEF DE FILE PARMIS LES PLUS GRANDS FUMOIRS AU CANADA. »

de remporter un prix DUX, récompensant les initiatives qui contribuent à améliorer l'offre alimentaire, lors du Gala DUX 2018. DUX est un mouvement initié par EDIKOM faisant la promotion du mieux manger, mieux vivre et son concours est généralement considéré comme les Oscars de l'alimentation.

Grizzly a d'ailleurs mis sur pied, l'an dernier, une chaire de recherche en collaboration avec l'INAF et d'autres partenaires industriels pour transférer sa technologie dans d'autres secteurs agroalimentaires comme le porc, les charcuteries, les fruits de mer.

L'homologation de la bactériocine par Santé Canada en octobre dernier permet au Fumoir Grizzly d'utiliser la bactériocine comme additif alimentaire. L'entreprise est actuellement en attente de l'homologation de la FDA pour le marché américain.

QUELQUES EXEMPLES D'ENTREPRISES ENGAGÉES DANS UNE OFFRE ALIMENTAIRE AMÉLIORÉE

Aliments Ambrosia – Produits à texture sécuritaire pour les personnes ayant des troubles de la déglutition

Aliments Krispy Kernels, Croustilles Yum Yum – Noix et collations santé, croustilles aux légumes

A. Lassonde – Brevages fonctionnels

Alikisr huiles essentielles, Maison Orphée – Huiles et condiments biologiques

Aliments Montbec – Confiseries sans sucre

BioFerme des Caps / Krozen – Kombucha biologique et autres produits fermentés

Boulangerie St-Méthode – Pains à valeur nutritives élevées

ChewPod/Technologie Khlôros – Suppléments alimentaires fonctionnels

Citadelle, Decacer, Naturoney – Miel et produits d'érable biologiques

Cuisine Malimousse – Mousses et tremettes de fruits de mer à base de yogourt

Diana Food – Extraits de fruits et de légumes nutraceutiques

Ferme Mystik – Gamme de produits à base de farine d'insectes

Fruit d'Or, Nutra Fruit – Produits à base de petits fruits, fruits séchés et biologiques

Fumoir Grizzly – Saumon fumé sécuritaire à faible teneur en sodium

Groupe Biscuits Leclerc – Barres collations nutritives et biscuits

Groupe TAQ – Partenaire de choix pour les enjeux de main-d'œuvre de l'industrie alimentaire

L'Ail de l'île – Ail noir aux propriétés bio-fonctionnelles

Naturel HPP – Technologie permettant d'éliminer les agents de conservation et de prolonger la durée de vie des produits alimentaires

Bel-Gaufre, Boulangerie Maguire, Cassis Monna et Fille, Confiturerie Tigidou, Jardins Saint-Antoine, La Bourgeoise, La Fudgerie, Monsieur Cocktail – Produits authentiques en constante recherche d'améliorations nutritionnelles

Buffet Maison, Groupe Normandin, Pomme Grenade – Développement de menus santé et amélioration nutritionnelle des produits de restauration et traiteur

Gibiers Canabec, Maison du Gibier – Offre de viandes de gibier saines et naturelles

Pâtisserie Michaud et Sélection du Pâtissier – Produits de pâtisserie sans gras trans, réduits en sucre, naturels et sans agents de conservation

Pharmalab/Ideal Protein – Gamme de produits protéinés pour la perte de poids

Soylutions, Virage Santé – Brevages biologiques et probiotiques

Theobroma, Vigneault Chocolatier / Chocolat fonctionnel, équitable et biologique

DES ACTIVITÉS À NE PAS MANQUER !

14 JUIN – 16 H À 20 H

RENDEZ-VOUS ANNUEL DU CRÉNEAU ALIMENTS SANTÉ - 10^e ANNIVERSAIRE

Ne manquez pas le Rendez-vous annuel 2018 qui soulignera cette année les 10 ans d'existence du Créneau d'excellence Aliments santé. Les membres et les acteurs de l'industrie alimentaire sont conviés à une rétrospective des réalisations qui ont marqué la dernière année ainsi que l'annonce de projets à venir. Pour le plaisir de tous, l'ancien athlète olympique, entraîneur de ski acrobatique et cofondateur de l'entreprise B2DIX, M. Dominick Gauthier, participera à l'événement à titre de conférencier. Des surprises 10^e anniversaire vous y attendront!

PROGRAMMES D'ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉS ET PROJETS COLLABORATIFS

Québec International et le Créneau d'excellence Aliments santé proposent divers projets innovants afin d'appuyer le développement des entreprises; les entreprises peuvent bénéficier d'un soutien financier de 50% à 70% pour ces programmes.

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES PRODUITS

Les entreprises participantes bénéficient d'une analyse par des experts de la nutrition et des technologies alimentaires qui permettra d'identifier des opportunités d'amélioration de la qualité nutritionnelle de leurs produits. Elles pourront ensuite être accompagnées pour la mise en œuvre des solutions proposées.

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS INNOVANTS PAR LA COCRÉATION

De l'idéation à la création culinaire de son nouveau produit, chaque entreprise aura le privilège de réunir une équipe multidisciplinaire, impliquant chefs, consommateurs et experts. Vivre une expérience de cocréation en mode living lab, c'est accélérer tout le processus de création pour ses propres besoins d'innovation!

MISSIONS EXPLORATOIRES ET COMMERCIALES

15 AU 18 JUILLET

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS SHOW

Chicago, États-Unis

2 AU 4 OCTOBRE

BÉNÉFIQ 2018 – RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL SUR LES INGRÉDIENTS ET LES ALIMENTS SANTÉ

Centre de congrès de Québec

27 AU 30 NOVEMBRE

HEALTH INGREDIENT EUROPE / NATURAL INGREDIENT EUROPE

Frankfort, Allemagne

3 AU 6 DÉCEMBRE

CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN ET COLLOQUE INNOVATION VALORIAL

Rennes, France

Le Créneau Aliments santé collabore sur plusieurs projets avec les autres créneaux d'excellence bioalimentaires du Québec, entre autres pour le développement d'une programmation et d'une offre dédiée à leurs membres lors de BÉNÉFIQ



La mission au cœur du Créneau d'excellence Alimentation santé l'amène à développer une synergie avec plusieurs joueurs du secteur. Lorsque le mouvement DUX a été initié en 2012, les équipes dirigeantes respectives ont eu vite fait de s'arrimer et d'explorer des avenues de partenariat. Le Créneau d'excellence Alimentation santé est fier d'appuyer DUX dans ses efforts pour promouvoir les initiatives qui améliorent l'offre alimentaire et la santé de la population.

« Ce qui rejoint concrètement toutes les entreprises impliquées dans le Créneau Aliments santé est leur volonté à s'investir pour obtenir des listes d'ingrédients améliorées même pour les produits les plus indulgents. Souvent critiquée pour des concentrations trop élevée en sucre, en sodium et en gras, ou pour l'ajout d'agents de conservation non désirables, l'industrie alimentaire a le défi et l'obligation de s'adapter pour offrir des produits qui favoriseront des solutions alimentaires plus saines et durable ce qui confirme la pertinence d'initiatives tels que le Créneau d'excellence Aliments santé pour les soutenir » conclut la directrice Sandra Hardy.

« FAC est un partenaire
qui comprend notre réalité
tout en étant concurrentiel. »

René Proulx, FCPA, FCA
Président-directeur général, Exceldor coopérative
Transformateur de produits alimentaires



Agroentreprise
et agroalimentaire



L'agroalimentaire est un secteur unique
Votre financement devrait l'être aussi

Développez vos affaires avec un partenaire financier qui comprend l'agroalimentaire. Avec plus de 100 000 clients, petits et grands, et un portefeuille qui dépasse les 33 milliards de dollars, Financement agricole Canada peut contribuer à la réussite de votre entreprise.

financementfac.ca