



## SIAL Montréal 2009 : le rendez-vous annuel des professionnels de l'industrie alimentaire



Photo : Marc Lajoie, MAPAQ.

Le 6<sup>e</sup> Salon international de l'alimentation (SIAL) de Montréal se tient au Palais des congrès de Montréal du 1<sup>er</sup> au 3 avril 2009. Au fil des ans, cet événement est devenu le plus important salon international de l'alimentation au Canada. Il constitue le rendez-vous annuel de plus de 12 000 professionnels des secteurs de la distribution alimentaire, de l'hôtellerie et de la restauration. Environ 500 exposants sont sur place cette année, dont 60% proviennent du Canada, en plus des acheteurs des principaux marchés américains : Moyen-Atlantique (New York), Nouvelle-Angleterre (Boston), Midwest (Chicago) et côte Ouest (Los Angeles) sont présents. En tout, 27 pays sont représentés et répartis au sein de 12 pavillons internationaux.

Une centaine d'entreprises québécoises sont inscrites au SIAL Montréal 2009. Près d'une trentaine d'entre elles sont réunies au pavillon du Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada, alors qu'une vingtaine d'autres petites entreprises, offrant des produits diversifiés, de niche et à valeur ajoutée, sont regroupées au pavillon d'Aliments du Québec. Aussi, une quarantaine d'entreprises québécoises de plus grande envergure participent à ce salon international.



Au pavillon du Québec, dont le thème est *La fierté d'en vivre, le plaisir de s'en nourrir*, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) profite de l'occasion pour présenter les divers programmes et services offerts aux entreprises dans les domaines suivants :

- Exportation;
- Innovation et compétitivité;
- Promotion des produits alimentaires par l'entremise de la campagne Mettez le Québec dans votre assiette!;
- Inspection des aliments et santé animale.

Se trouvent également au pavillon du Québec les partenaires du MAPAQ, à savoir Hydro-Québec, la Société générale de financement du Québec et Investissement Québec.

## Concours Tendances & Innovations et Olive d'or

Photo: Marc Lajoie, MAPAQ.



L'industrie de la transformation alimentaire doit continuellement adapter ses produits aux nouvelles tendances en matière de consommation. Le SIAL Montréal représente d'ailleurs pour elle une excellente vitrine. En particulier, le concours Tendances & Innovations 2009 donne aux entreprises la possibilité de promouvoir et de valoriser leurs produits les plus novateurs auprès des acteurs de l'industrie et des représentants des médias. Soulignons que le grand prix du concours Tendances & Innovations est remis à l'occasion du Gala canadien à l'Exportation agroalimentaire qui se tient au Palais des congrès de Montréal le 1<sup>er</sup> avril 2009.

Quant au concours international Olive d'or, il permet de mettre en valeur plus de 100 huiles d'olive en provenance d'une vingtaine de pays. La remise des prix du concours Olive d'or a également lieu au cours du Gala canadien à l'Exportation agroalimentaire.

## Du nouveau au SIAL Montréal 2009

Cette année, le SIAL Montréal propose de nouveaux espaces thématiques consacrés aux produits biologiques, aux produits et à l'équipement de boulangerie de même qu'aux jeunes entreprises.

- Le Village BIO permet de mettre en relation des producteurs biologiques avec des acheteurs nord-américains. De plus, un itinéraire particulier est proposé aux visiteurs pour qu'ils puissent découvrir les exposants de produits biologiques.
- En synergie avec SET Canada, qui est le salon des équipements, des technologies et des services pour la distribution alimentaire, l'hôtellerie et la restauration au Canada, le Village de la Boulangerie valorise les produits de boulangerie, de pâtisserie et de biscuiterie, les ingrédients et les additifs alimentaires et fait connaître les fournisseurs d'équipement.
- Le Village des Jeunes entrepreneurs met en vedette de nouvelles entreprises (créées après le 1<sup>er</sup> janvier 2007) qui sont actuellement en plein développement.

Photo: Marc Lajoie, MAPAQ.





## Marchés d'exportation : des activités et rencontres d'affaires à ne pas manquer



Photo : Marc Lajoie, MAPAQ.

À l'occasion du SIAL Montréal 2009, un programme d'activités et de rencontres d'affaires personnalisées, organisé par la Direction du développement des marchés et de l'exportation de Transformation Alimentaire Québec (TRANSAQ), en collaboration avec les délégations du Québec à l'étranger, permet aux acheteurs canadiens et étrangers, principalement des États-Unis, de connaître les entreprises québécoises qui désirent exporter leurs produits et de tisser des liens avec elles.

De nombreuses activités animées par les conseillers en affaires internationales de TRANSAQ sont proposées :

- Plus de 200 rendez-vous d'affaires B2B avec plus de 20 acheteurs nord-américains;
- Des visites de supermarchés et de boutiques spécialisées de la région de Montréal avec une vingtaine d'acheteurs nord-américains;
- Des rencontres réunissant des entreprises québécoises de transformation alimentaire et les quatre attachés commerciaux des États-Unis (Boston, New York, Chicago et Los Angeles);
- Des rencontres B2B entre des entreprises québécoises et plus d'une dizaine d'acheteurs européens, en collaboration avec le Core Team Europe (dont les représentants viennent des différentes provinces canadiennes);
- L'accueil d'une délégation japonaise formée d'une dizaine d'acheteurs par l'attaché agroalimentaire du Québec au Japon, M. Akira Kitagawa. Ce dernier organise également des rencontres avec des entreprises québécoises durant le salon.

Pour plus d'information, vous pouvez communiquer avec M. André Bélanger (tél. : **514 873-4147**, poste 5244; courriel : [andre.belanger@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:andre.belanger@mapaq.gouv.qc.ca)).

## Des lauréats du concours Sélection Caseus au SIAL Montréal 2009

Découvrez le savoir-faire des fromagers québécois au pavillon d'Aliments du Québec. Venez y savourer certains des fromages gagnants du concours Sélection Caseus 2008. Rappelons que ce concours a été créé en 1999 pour souligner l'excellence des fromages fins québécois. Principal producteur de fromages fins au Canada, le Québec est fier de mettre en honneur ces produits.



## Le MAPAQ remet le Prix d'excellence à l'exportation alimentaire du Québec 2009



Photo : Marc Lajoie, MAPAQ.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Laurent Lessard, et le lauréat du Prix d'excellence à l'exportation alimentaire 2008, M. John Eggena, consultant en développement et en exportation de fromages du Québec et représentant des ventes aux États-Unis chez Damafro inc.

Au SIAL Montréal 2009, les entreprises agroalimentaires québécoises sont à même de tisser et de consolider des liens privilégiés avec des partenaires d'affaires canadiens et étrangers. Ces relations se concrétisent le plus souvent par une croissance des ventes de produits alimentaires québécois à travers le monde. À ce propos, pour souligner publiquement l'apport de ces entreprises sur les marchés d'exportation, le MAPAQ remet chaque année le Prix d'excellence à l'exportation alimentaire du Québec à une personne qui a su se distinguer par ses réalisations et son dynamisme au sein de son entreprise et dans ses activités commerciales à l'étranger.

Cette année, les finalistes sont M. Arthur Batista, vice-président des ventes internationales et des relations publiques de l'entre-

prise Écolait ltée, M. Marc Bieler, président de Canneberges ATOKA inc., et M. Patrick Marc Ham, directeur du développement international Asie-Europe-États-Unis chez Semences Prograin inc.

Par l'attribution de ce prix, le Ministère fait ressortir l'importance de l'exportation alimentaire dans l'ensemble du développement économique du Québec et de l'expertise des producteurs et transformateurs alimentaires d'ici. Le prix est remis le 1<sup>er</sup> avril 2009, au cours du Gala canadien à l'Exportation agroalimentaire.



## Table ronde et conférence à l'Agora nutrition

### Table ronde : Tendances santé dans la restauration – Évolution 2009

En collaboration avec la firme Promotus Gestocom/Flaveurs (spécialisée en marketing alimentaire et en édition), TRANSAQ organise le 2 avril 2009, de 10 h 30 à 12 h, à l'Agora nutrition, une table ronde sur le thème de l'évolution de la « saine alimentation » dans la restauration.

Suivant les dernières tendances en matière de consommation, l'industrie de la transformation alimentaire doit allier les saveurs et le plaisir de bien manger à la notion de santé, en proposant aux consommateurs des mets qui leur plaisent et qui contribuent à leur bien-être. En ce sens, le secteur de la restauration devrait promouvoir l'achat de produits locaux et régionaux en raison de leur qualité, de leur diversité et de leur fraîcheur.

### Conférence : Des innovations au service de l'industrie alimentaire

L'élément central de cette conférence, qui se déroule le 2 avril 2009 au SIAL Montréal, précisément de 12 h à 13 h à l'Agora nutrition, est la présentation du *Portfolio innovations - secteur alimentaire* par le Centre québécois de valorisation des biotechnologies. Ce document répertorie plus de 40 technologies prêtes à être exploitées par les entreprises alimentaires. Ces technologies proviennent de diverses entreprises alimentaires et de différents centres de recherche québécois et français.

Pour le moins innovateur, le portfolio est présenté en collaboration avec divers ministères québécois, dont le ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE), le ministère des Relations internationales ainsi que le MAPAQ, et avec la Délégation générale du Québec à Paris. Mentionnons que, du côté de la France, le Club PAI Food Ingredients, le CRITT Poitou-Charentes et le groupe Valorial ont collaboré à la réalisation de ce répertoire.



Photo : Marc Lajoie, MAPAQ.

Outre le lancement du *Portfolio innovations - secteur alimentaire*, la conférence est l'occasion de faire connaître quelques technologies et des ingrédients innovants du Québec et de la France et d'amorcer une discussion sur le réseautage technologique et d'affaires.

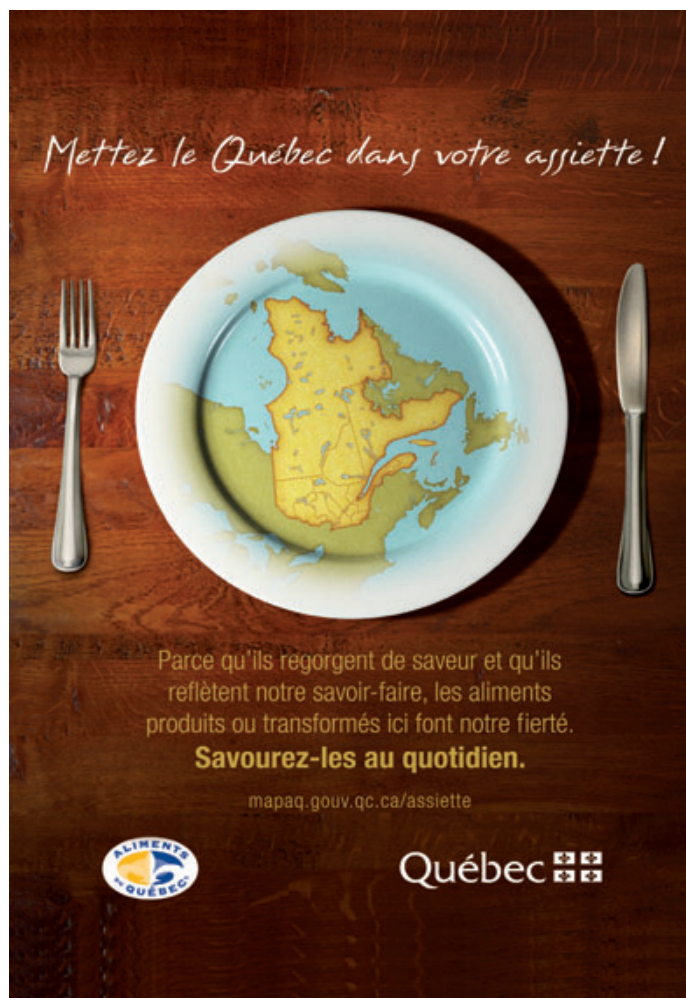
## Bilan de la phase hivernale de la campagne *Mettez le Québec dans votre assiette!*

La dernière phase de la première année de la campagne de promotion *Mettez le Québec dans votre assiette!* est maintenant terminée. Le consommateur a ainsi été invité à passer à l'action en cuisinant davantage avec des produits québécois. Il a aussi été sensibilisé à l'«achat local» sur les lieux où se prennent les décisions d'achat.

Les outils développés au cours de cette dernière phase consistent en des publicités de même qu'en des recettes comportant des produits québécois et préparées par des chefs de l'équipe ayant obtenu une médaille d'argent aux Olympiades culinaires mondiales IKA à Erfurt, en Allemagne. Ces recettes ont été publiées dans cinq magazines, soit *Coup de pouce*, *Ricardo*, *Tout simplement*, *Clodine*, *Madame* et *Le Must alimentaire*. Des menus festifs ont également été mis en ligne dans le site Internet de la campagne : [assiette.qc.ca](http://assiette.qc.ca). Pour compléter cette offensive publicitaire visant les consommateurs québécois, plus de 20 000 affiches *Mettez le Québec dans votre assiette!* ont été apposées sur les chariots de près de 600 épicereries.

Continuez à surveiller cette campagne qui reviendra dès le printemps prochain. Au cours de cette deuxième année, l'indication de la provenance des produits alimentaires avec les logos d'Aliments du Québec deviendra plus que jamais une occasion d'affaires.

Pour vous inscrire à Aliments du Québec et ainsi bénéficier de ses logos, soit «Aliments du Québec» et «Aliments préparés au Québec», rendez-vous à l'adresse électronique suivante : [www.alimentsduquebec.com](http://www.alimentsduquebec.com).



*Mettez le Québec dans votre assiette!*

Parce qu'ils regorgent de saveur et qu'ils reflètent notre savoir-faire, les aliments produits ou transformés ici font notre fierté.

**Savourez-les au quotidien.**

[mapaq.gouv.qc.ca/assiette](http://mapaq.gouv.qc.ca/assiette)

ALIMENTS DU QUÉBEC

Québec



## En bref...

### Formation sur les tendances et innovations agroalimentaires

Organisée par TRANSAQ et présentée par les firmes Saine Marketing et DesArts Communication, une activité de formation a permis aux entreprises québécoises de connaître les tendances et les innovations dans le secteur agroalimen-

taire. Tirant parti d'exemples concrets provenant du SIAL Paris d'octobre 2008, la formation avait pour objet de dégager les tendances de consommation de demain à la lumière des innovations mondiales. Elle a eu lieu dans trois régions, soit la Capitale-Nationale (17 mars), le Centre-du-Québec (18 mars) et l'Estrie (26 mars).

## Activité à venir

L'activité de formation *Se démarquer pour gagner!* s'adresse aux entreprises agroalimentaires qui désirent bâtir une stratégie de marque forte et ainsi accroître leur capacité concurrentielle, tant sur le marché local que sur le marché international. Cet «événement-formation» est conçu et organisé conjointement par le MDEIE et TRANSAQ, en collaboration avec le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation. Cette activité a lieu au Manoir Rouville-Campbell, à Mont-Saint-Hilaire, le mardi 28 avril 2009 de 8 h à 16 h.

Enfin, TRANSAQ a financé une étude sur la dynamique et les tendances des marchés dans le secteur agroalimentaire qui a été effectuée par la firme Zins Beuchesne et associés. Les résultats seront dévoilés en primeur au cours de l'activité de formation.

**SE DÉMARQUER  
POUR GAGNER!**

Pour plus d'information, veuillez communiquer avec M. Louis Ménard (**tél. : 514 873 4147**, poste 5232; courriel : [louis.menard@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:louis.menard@mapaq.gouv.qc.ca)).

Pour s'inscrire à l'activité : <http://www.mapaq.gouv.qc.ca>.

## FAITES UN GESTE CONCRET POUR L'ENVIRONNEMENT : RECEVEZ VOTRE BULLETIN INFO-TRANSAQ PAR COURRIEL!

En recevant votre *Info-TRANSAQ* par courriel, non seulement vous diminuez votre consommation de papier, mais aussi vous contribuez à réduire les émissions de polluants atmosphériques et de gaz à effet de serre, puisque aucun transport n'est utilisé pour l'envoi du bulletin par ce mode de communication.

Écrivez à [transaq@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:transaq@mapaq.gouv.qc.ca) en précisant votre nom, le nom de votre entreprise ou de votre association, votre numéro de téléphone de même que l'adresse courriel à laquelle vous souhaitez recevoir l'*Info-TRANSAQ*. C'est avec plaisir que nous vous ferons parvenir dorénavant votre bulletin par courriel.

## ***Vous avez besoin de plus d'information? Communiquez avec nous!***

### **Transformation Alimentaire Québec**

200, chemin Sainte-Foy, 10<sup>e</sup> étage  
Québec (Québec) G1R 4X6  
Tél. : 418 380-2202 • Téléc. : 418 380-2164  
Courriel : transaq@mapaq.gouv.qc.ca

201, boulevard Crémazie Est, 4<sup>e</sup> étage  
Montréal (Québec) H2M 1L4  
Tél. : 514 873-4147 • Téléc. : 514 873-2364  
Courriel : transaq@mapaq.gouv.qc.ca

### **Abitibi-Témiscamingue-Nord-du-Québec**

180, boulevard Rideau, local 2.01  
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1N9  
Tél. : 819 763-3287 • Téléc. : 819 763-3359

### **Bas-Saint-Laurent**

335, rue Moreault  
Rimouski (Québec) G5L 9C8  
Tél. : 418 727-3615 • Téléc. : 418 727-3967

### **Capitale-Nationale et Côte-Nord**

1685, boulevard Wilfrid-Hamel Ouest, bureau RC-22  
Québec (Québec) G1N 3Y7  
Tél. : 418 643-8866 • Téléc. : 418 644-8263

### **Secteur Charlevoix**

344, route 138  
Saint-Hilarion (Québec) G0A 3V0  
Tél. : 418 457-3356 • Téléc. : 418 457-3934

### **Centre-du-Québec**

460, boulevard Louis-Fréchette  
Nicolet (Québec) J3T 1Y2  
Tél. : 819 293-8501 • Téléc. : 819 293-8446

### **Chaudière-Appalaches**

675, route Cameron, bureau 100  
Sainte-Marie (Québec) G6E 3V7  
Tél. : 418 386-8121 • Téléc. : 418 386-8345

### **Estrie**

4260, boulevard Bourque  
Sherbrooke (Québec) J1N 2A5  
Tél. : 819 820-3035 • Téléc. : 819 820-3942

### **Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine**

34, boulevard Perron Ouest, C. P. 524  
Caplan (Québec) G0C 1H0  
Tél. : 418 388-2282 • Téléc. : 418 388-2834

125, chemin du Parc  
Cap-aux-Meules (Québec) G4T 1B3  
Tél. : 418 986-4550 • Téléc. : 418 986-4421

### **Mauricie**

5195, boulevard des Forges, bureau 102  
Trois-Rivières (Québec) G8Y 4Z3  
Tél. : 819 371-6761 • Téléc. : 819 371-6976

### **Montérégie, secteur Est**

1355, rue Gauvin, bureau 3300  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7  
Tél. : 450 778-6530 • Téléc. : 450 778-6540

### **Montérégie, secteur Ouest**

177, rue Saint-Joseph, bureau 201  
Sainte-Martine (Québec) J0S 1V0  
Tél. : 450 427-2000 • Téléc. : 450 427-0407

### **Montréal-Laval-Lanaudière, secteur Lanaudière**

867, boulevard de l'Ange-Gardien, C. P. 3396  
L'Assomption (Québec) J5W 4M9  
Tél. : 450 589-5781 • Téléc. : 450 589-7812

### **Île de Montréal**

201, boulevard Crémazie Est, 4<sup>e</sup> étage  
Montréal (Québec) H2M 1L4  
Tél. : 514 873-4147 • Téléc. : 514 873-2364

### **Outaouais-Laurentides, secteur Outaouais**

999, rue Dollard  
Gatineau (Québec) J8L 3E6  
Tél. : 819 986-8544 • Téléc. : 819 986-9299

### **Outaouais-Laurentides, secteur Laurentides**

439, rue Panet  
Mont-Laurier (Québec) J9L 2Z9  
Tél. : 819 623-2270 • Téléc. : 819 623-9683

### **Saguenay-Lac-Saint-Jean**

801, chemin du Pont-Taché Nord  
Alma (Québec) G8B 5W2  
Tél. : 418 662-6457 • Téléc. : 418 668-8694

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec**

