

Pôle logistique agroalimentaire

La Petite usine alimentaire

Mutualiser pour développer
la transformation locale





● Table des matières

Introduction à la série	4
1 De l'idéation à la création	6
2 Le projet en bref	10
3 Les activités	11
4 Les entreprises utilisatrices	12
5 La gouvernance et la gestion interne	13
6 Le fonctionnement interne	15
7 Les finances	17
8 Les partenaires et les collaborateurs	19
9 Les perspectives d'avenir et de reproductibilité	20
Conclusion	22

6 cas de mutualisation en alimentation

Le secteur agroalimentaire se situe au carrefour de défis économiques, environnementaux, sociaux et politiques. Des initiatives innovantes, de différentes régions du Québec, ont tenté de répondre adéquatement à ces réalités parfois difficiles à concilier.

Cette série de 6 portraits présente des initiatives uniques qui placent la mutualisation au cœur de leurs activités agroalimentaires. Ici, le partage de ressources ne se limite pas à quelques outils ou équipements, ou à des mesures pour réduire les coûts d'opérations.

Se présentant sous la forme de **motel agricole** ou de **pôle logistique agroalimentaire**, ces initiatives sont organisées pour que la mutualisation soit présente dans l'ensemble de leurs activités, avec et entre leurs membres ou d'autres entreprises. Les responsabilités, les risques et les décisions stratégiques communes lient fortement les unes aux autres les entreprises qui y participent.

Portées à la fois par des motivations financières, structurelles ou organisationnelles, ces initiatives naissent aussi de l'opportunité de **renforcer l'autonomie et la sécurité alimentaire** en misant sur la force collective et concertée.

Ces initiatives de mutualisation en agroalimentaire sont structurantes sur leurs territoires et contribuent à **repenser les modes de production, de transformation et de mise en marché** des produits alimentaires. Certaines sont engagées dans une **démarche de pérennisation** (en consolidant leur modèle, leur stabilité financière et leur ancrage territorial), tandis que d'autres amorcent un **changement d'échelle** pour élargir leur impact. Elles s'inscrivent aussi dans une dynamique de **transition socioécologique**, où la création de liens, le partage de ressources et la coopération deviennent des leviers essentiels pour transformer durablement les systèmes alimentaires.

* Les informations présentées dans les portraits ont été recueillies entre 2024 et le début de 2026. Elles reflètent la réalité au moment de la rédaction et pourraient avoir évolué depuis.

Pour bien les comprendre – et les soutenir –, il faut tenir compte de leurs **réalités territoriales spécifiques** et de leurs **contextes en mouvement**. Par exemple, un motel agricole ne pourra pas attirer la relève s'il n'y a pas de logement à proximité. Un pôle logistique agroalimentaire peut favoriser l'accès à de nouveaux marchés seulement s'il y a des incitatifs publics à l'approvisionnement institutionnel local. À cela s'ajoutent d'autres aspects réglementaires, écosystémiques et humains, qui influencent tout autant le fonctionnement de ces initiatives.

En présentant différents aspects clés de ces initiatives innovantes (p. ex. leurs activités, leur gouvernance, leur fonctionnement interne et leurs sources de financement)*, nous souhaitons mettre en lumière leurs caractéristiques afin d'inspirer et d'outiller les acteurs de l'accompagnement et soutenir l'essor d'initiatives capables de renforcer la résilience des systèmes alimentaires territoriaux partout au Québec.

Les 6 initiatives documentées

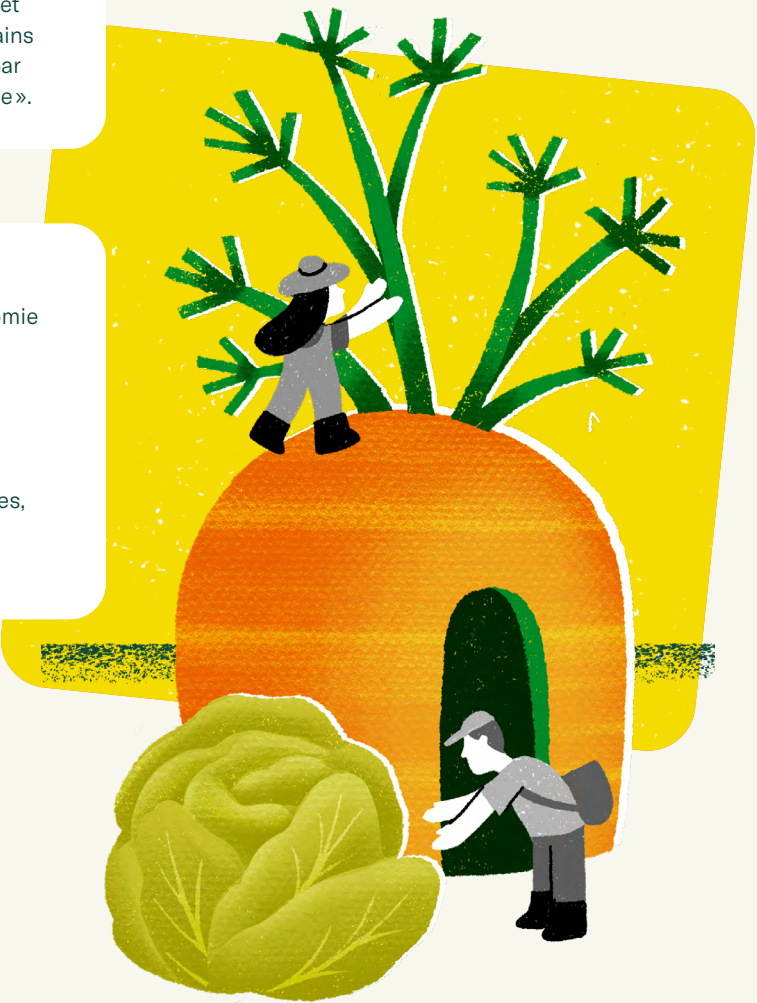
- Le Motel agricole des Basques (Trois-Pistoles, Bas-Saint-Laurent)
- La Petite usine alimentaire (Pohénégamook, Bas-Saint-Laurent)
- Les Cocagnes (Frelighsburg, Estrie)
- Le Marché Locavore (Racine, Estrie)
- La Centrale agricole (Montréal)
- L'aube, pôle nourricier (Montréal)

Qu'est-ce qu'un pôle logistique agroalimentaire (PLA)?

Dans leur *Portrait sommaire des pôles logistiques agroalimentaires en économie sociale*, ICI COOP – Le Réseau des COOPS d'alimentation et le Conseil québécois de la coopération et de la mutualité (CQCM) définissent un PLA comme une «[e]ntreprise coopérative ou OBNL (selon le cadre de référence de l'économie sociale et la Loi sur les coopératives) regroupant des exploitants agricoles, et/ou des individus, et/ou des organisations qui travaillent ensemble pour construire des systèmes alimentaires durables de proximité, socialement et économiquement robustes et écologiquement sains qui relient les agriculteurs aux consommateurs par une ou plusieurs fonctions de la chaîne logistique».

Qu'est-ce qu'un motel agricole (MA)?

Un groupe de travail sur les entreprises d'économie sociale en production agricole coordonné par le Conseil québécois de la coopération et de la mutualité (CQCM) définit les MA comme des «entreprises coopératives ou des organismes à but non lucratif (OBNL) ayant pour mission de partager des infrastructures de production (terres, bâtiments, machinerie, technologies, etc.) dans le but d'accueillir des exploitations agricoles».



Définitions tirées de TIESS. (2025). *Mutualiser en alimentation. Carnet 1: Impacts positifs, freins et leviers concernant l'autonomie alimentaire.*

De l'idéation à la création

Aux origines de La Petite usine alimentaire, il y a le Verger patrimonial du Témiscouata.

Plantée en 1934 à Pohénégamook par une congrégation religieuse, la pommeraie constitue aujourd'hui le plus ancien verger encore en production dans cette MRC du Bas-Saint-Laurent. Depuis ses débuts, il représente à la fois un lieu nourricier et un outil pédagogique pour la communauté. Ses cultivars ancestraux, dont la génétique s'est révélée particulièrement bien adaptée aux conditions climatiques de la région, constituent aujourd'hui un patrimoine agricole unique.

En 1978, le site passe entre les mains du Centre de services scolaires du Fleuve-et-des-Lacs (CSSFL), qui ne l'exploite pas. Quelques tentatives de remise en production sont réalisées au fil des ans, sans toutefois assurer une relance durable.

C'est en 2011, dans un contexte de dévitalisation du territoire et de recherche de nouveaux leviers économiques, que le verger est identifié par les acteurs du développement socioéconomique du territoire comme un potentiel moteur de développement agroalimentaire. En 2015, le CSSFL accepte que la communauté participe activement à sa sauvegarde et à sa mise en valeur.

Cette mobilisation mène, en 2017, à la fondation d'une entreprise d'économie sociale constituée en OBNL, le Verger patrimonial du Témiscouata. L'organisme se voit confier le mandat d'assurer l'entretien et la pérennisation du verger, qui demeure la propriété du CSSFL. Pour soutenir l'OBNL, le CSSFL lui offre le local du Centre de formation en acériculture du Fleuve-et-des-Lacs situé dans le bâtiment adjacent au verger. Ce local sert alors de bureau à l'organisation.



La transformation et la valorisation s'invitent à la table

Les premières années sont consacrées à l'identification, à l'entretien et à la production des pommiers, puis une évidence s'impose. Au-delà de la production fruitière, un potentiel réside aussi dans la transformation et la valorisation des fruits moins attrayants et des surplus de production pour la vente. L'organisme se met alors à confectionner ses premiers produits transformés.

En parallèle, l'idée de la création d'un atelier de transformation alimentaire germe dans la tête d'autres acteurs du Témiscouata. En effet, la MRC organise, de son côté, des rencontres avec les producteurs et productrices bioalimentaires du territoire afin de mieux comprendre leurs besoins. Rapidement, le besoin de soutien dans la valorisation des productions émerge.

Un comité de partenaires – composé de la MRC et de la Société d'aide au développement des collectivités (SADC) de Témiscouata, des cinq corporations de développement économique du territoire, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et du Centre de développement bioalimentaire du Québec – est créé pour analyser les possibilités qui pourraient mener à la mise sur pied d'un atelier de transformation.

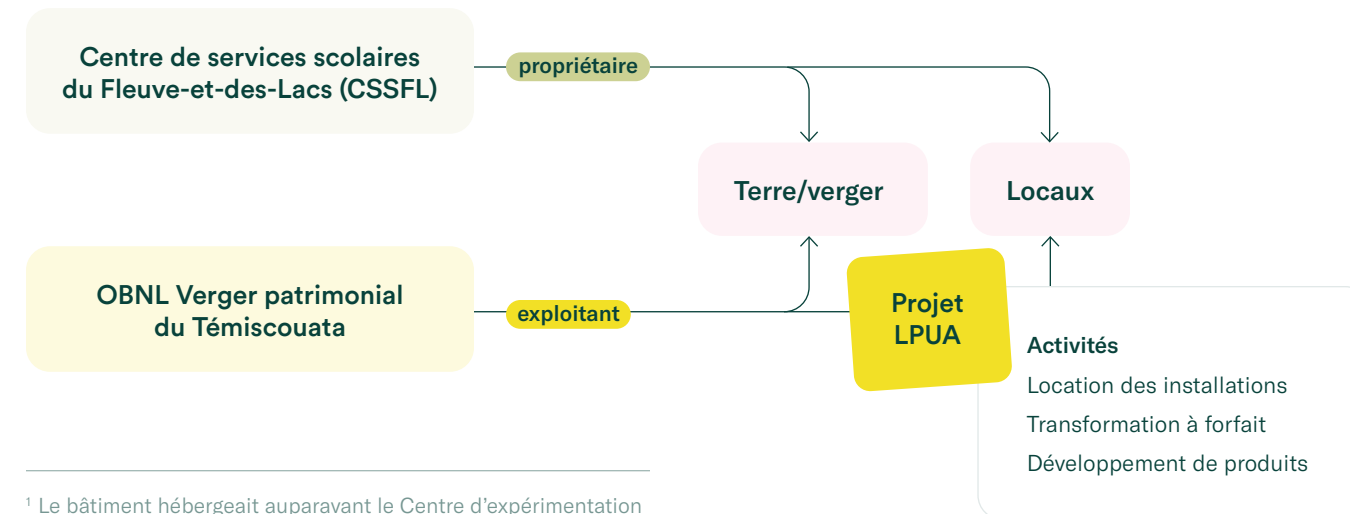
La naissance de La Petite usine alimentaire

Le Verger participe à certaines rencontres du comité et manifeste son intérêt à porter le projet. Le comité retient sa proposition, en raison de sa position stratégique – il travaille en partenariat avec le CSSFL – et de son statut d'entreprise d'économie sociale.

En 2018, un partenariat prend forme entre :

- le **Centre de services scolaires du Fleuve-et-des-Lacs**, qui est propriétaire du bâtiment ;
- le **Verger patrimonial du Témiscouata**, qui assurera la gestion et les opérations ;
- la **Société d'aide au développement des collectivités (SADC) de Témiscouata**, qui offrira du soutien administratif et stratégique.

Cette collaboration permet de réunir les conditions matérielles nécessaires à la concrétisation du projet. Les partenaires ciblent des locaux inoccupés se trouvant dans le bâtiment abritant le Centre de formation en acériculture du Fleuve-et-des-Lacs¹. Un de ces locaux avait déjà servi à la transformation de produits acéricoles ; il était donc déjà conforme aux normes des espaces à vocation alimentaire. Il s'agit d'une excellente occasion de tirer profit d'une infrastructure existante afin de réduire les coûts d'investissements du projet.



¹ Le bâtiment hébergeait auparavant le Centre d'expérimentation et de transfert technologique en acériculture.

Comment ça fonctionne ?

La Petite usine alimentaire (LPUA) est un atelier de transformation agroalimentaire conforme aux normes de l'industrie et doté d'équipements semi-industriels. Il peut être utilisé par des PME agroalimentaires, dont le Verger, pour transformer leurs productions dans des conditions optimales.

Les entreprises agroalimentaires peuvent louer les installations pour effectuer elles-mêmes leur transformation selon leur calendrier, leurs recettes et leurs besoins techniques.

Il leur est également possible de recourir à un service de transformation à forfait. L'équipe de LPUA s'adapte aux besoins du client : dans certains cas, elle prend en charge l'ensemble du processus (achat des intrants, commande des pots, planification des opérations et choix des équipements, transformation, entreposage, manutention et expédition). Dans d'autres cas, le client préfère gérer certaines étapes, comme l'achat des intrants ou le transport.

Les locaux et les équipements sont donc utilisés par plusieurs entreprises agroalimentaires. Cette mutualisation des ressources comporte plusieurs avantages pour les entreprises. Elle permet de réduire les coûts d'investissement, d'assurer la réalisation des opérations dans des lieux sécuritaires et conformes, et d'avoir accès à un accompagnement technique, en plus d'économiser sur les coûts d'énergie, de maintenance, de réparation, d'assurances et bien plus.

D'avantage qu'un simple local, l'atelier agit comme un **pôle logistique agroalimentaire**. Il regroupe des ressources, soutient la transformation locale et renforce la capacité des producteurs et productrices à développer leurs activités sur le territoire.



Contexte territorial

Bas-Saint-Laurent : du potentiel pour la transformation

Près du tiers (29 %) du territoire du Bas-Saint-Laurent est zoné agricole². L'industrie bioalimentaire représente environ 780 M\$ du PIB régional et crée plus de 19 000 emplois, soit près de 23 % de l'emploi total dans la région³. Toutefois, la transformation locale des produits agricoles reste un défi.

À l'intérieur de cette réalité régionale, la MRC de Témiscouata présente des dynamiques spécifiques. L'agriculture acéricole y occupe une place centrale, mais on observe aussi un développement des productions maraîchères, fruitières et autres, qui offrent des perspectives intéressantes pour la transformation et la mise en marché locale.

Le potentiel de développement pour La Petite usine alimentaire se trouve également dans les MRC voisines, notamment celle de Kamouraska qui compte de nombreuses PME bioalimentaires.



² Forum SAT. (2024). *Synthèse du système alimentaire territorial du Bas-Saint-Laurent*. <https://forumsat.org/wp-content/uploads/2025/02/Synthese-BSL-Forum-SAT.pdf>

³ MAPAQ. (2019). *Portrait agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent*. https://bibliotheque.cecile-rouleau.gouv.qc.ca/documents/archives/pgq/A38D5701_P678_2019.pdf

Chronologie

2016

La MRC de Témiscouata, en collaboration avec ses partenaires du développement bioalimentaire, évalue le potentiel de mettre en place un atelier de transformation sur le territoire à partir des besoins exprimés par les producteurs et productrices.

2017

En avril, le centre collégial de transfert de technologie Biopterre dépose l'*Étude d'opportunité, de faisabilité et de viabilité d'un projet d'atelier collectif en transformation des produits végétaux sur le territoire de la MRC de Témiscouata*. Sur cette base, le comité de partenaires analyse les options d'aménagement et les besoins en équipements, puis retient le Verger patrimonial du Témiscouata comme promoteur du projet.

2018

En mars, une consultante en transformation des aliments dépose l'*Étude de faisabilité pour l'implantation d'un atelier collectif en transformation des produits végétaux* au Centre d'expérimentation et de transfert technologique en acériculture (CETTA) du Bas-Saint-Laurent à Pohénégamook. Se basant sur les conclusions de l'étude, le CSSFL, le Verger patrimonial du Témiscouata et la SADC de Témiscouata formalisent un partenariat structurant pour concrétiser le projet.

2019

Les partenaires obtiennent le financement de démarrage, aménagent le local et procèdent à l'acquisition et à l'installation des équipements.

2020

Le Verger patrimonial du Témiscouata inaugure officiellement La Petite usine alimentaire et lance ses opérations.

2021-2023

L'équipe de La Petite usine alimentaire consolide ses opérations et développe ses services auprès des entreprises agroalimentaires du territoire.

2024

Le financement lié à l'investissement de départ arrive à échéance, marquant une étape charnière vers l'autonomie financière.

2024-2025

L'OBNL investit dans de nouveaux équipements afin de bonifier son offre.



Le projet en bref

Structure juridique	La Petite usine alimentaire est un projet du Verger patrimonial du Témiscouata, qui lui est une entreprise d'économie sociale constituée en OBNL.
Année de fondation	2020
Entreprises utilisatrices	Une dizaine d'entreprises utilisatrices annuellement, principalement des PME en production et/ou en transformation alimentaire.
Localisation	656, rang Notre-Dame-des-Champs, Pohénégamook (QC) G0L 1J0 (Bas-Saint-Laurent).
Bâtiments et infrastructures	Les locaux utilisés par la Petite usine alimentaire se trouvent dans un édifice du CSSFL. Certains espaces et équipements sont partagés avec le Centre de formation en acériculture du Fleuve-et-des-Lacs.

Superficie	Le local de La Petite usine alimentaire: 550 pi² (51 m²); l'entrepôt réfrigéré: 317 pi² (29 m²); la salle d'évaporation: 851 pi² (79 m²).
Éléments mutualisés	Un espace de transformation alimentaire et acéricole, des équipements performants et des savoir-faire.



Mission

« Cultiver le potentiel agroalimentaire local tout en faisant fructifier des services de proximité qui contribuent à faire croître notre milieu⁴. »

⁴ Plan d'affaires de La Petite usine alimentaire, document interne.

Les activités

Location d'installations, avec ou sans soutien logistique

La Petite usine alimentaire loue deux locaux distincts qui se trouvent à quelques mètres l'un de l'autre. L'un est équipé d'un évaporateur (et sert notamment à la formation en acériculture), l'autre est un atelier de transformation.

L'atelier offre une gamme complète d'équipements professionnels incluant le matériel de cuisine et de mesure, ainsi que des items de préparation et de conservation (marmite vapeur, doseur, hachoir, pasteurisateur, autoclave, déshydrateur). Les installations comprennent également des stations d'emballage et d'étiquetage, des espaces d'entreposage réfrigérés, ainsi que tout le nécessaire pour l'entretien, la santé et la sécurité.

Seules les entreprises qui répondent aux exigences réglementaires du MAPAQ (attestation en hygiène et salubrité alimentaire et permis de préparation des aliments) et qui détiennent les assurances requises peuvent louer les installations.

Moyennant des frais supplémentaires, une personne employée du Verger peut être présente pour offrir un soutien ponctuel, notamment pour la logistique ou l'utilisation de certains équipements, sans toutefois prendre en charge la production.

Au besoin, plusieurs options peuvent être ajoutées: location d'équipements à usage de longue durée (p. ex. le déshydrateur), entreposage (sec, réfrigéré ou congelé), analyse de pH ou production de tableaux de valeurs nutritives.



Service de transformation à forfait

L'équipe du Verger offre aussi un service clé en main. Ce service est flexible et s'adapte aux besoins spécifiques des productrices et producteurs qui préfèrent déléguer entièrement la transformation.

Dans certains cas, l'équipe s'occupe de l'ensemble de la logistique, incluant l'achat des intrants, la commande des contenants et l'expédition des produits finis. Dans d'autres cas, ces éléments sont fournis par le client, qui peut également assurer le transport. Ce service permet aux entreprises agricoles de commercialiser des produits à valeur ajoutée sans avoir à investir dans des installations conformes et coûteuses, et sans faire les démarches pour obtenir les permis de transformation.

Développement de produits

En complément de ses services de location et de transformation à forfait, La Petite usine alimentaire offre des services pour élaborer et tester de nouveaux produits.

- **Soutien à l'expérimentation**: ce volet permet aux entreprises productrices et transformatrices de tester des idées de recettes et de valider des procédés de transformation sans avoir à investir dans des équipements coûteux ou des forfaits de recherche de grande envergure.
- **Développement technique**: le service repose sur l'expertise de la responsable de la coordination, qui accompagne les usagers et usagères dans l'expérimentation des machines et l'ajustement des paramètres de production (températures, temps de cuisson, recettes, etc.).
- **Tremplin vers la croissance**: LPUA agit comme un premier palier technique. Une fois que le produit est stabilisé et que l'entreprise souhaite passer à de plus grands volumes pour la grande distribution, elle est alors mieux outillée pour transiter vers des infrastructures de production à plus grande échelle.

Les entreprises utilisatrices

La Petite usine alimentaire accueille environ une dizaine d'entreprises par an. Leurs profils et leurs besoins varient.

Producteurs maraîchers et fruitiers

Ces entreprises utilisent LPUA pour transformer leurs surplus ou diversifier leur offre. Les produits transformés le plus fréquemment sur place comprennent la fleur d'ail (marinée) ainsi que des préparations à base de petits fruits, comme le jus de sureau et la confiture de bleuets. D'ailleurs, le Verger utilise LPUA pour la transformation de la pomme et d'autres aliments cultivés localement. Sa gamme compte une vingtaine de produits, tels que du jus de pomme brut, des gelées et confitures, des marinades et condiments, des sauces et une vinaigrette.



Producteurs acéricoles

Les érablières constituent une part importante des entreprises utilisatrices, tant pour la location que pour la transformation à forfait. Elles y produisent différentes déclinaisons de produits d'érable, tels que du sirop (en boîtes de conserve), du beurre d'érable ainsi que des suçons et du caramel à l'érable. Le service de développement économique de la Première Nation Wolastoqiyik Wamsipekwik utilise également le service de transformation forfaitaire pour la transformation de ses produits acéricoles.

Dans tous les cas, l'accès à l'évaporateur du CSSFL constitue une valeur ajoutée notable et relativement unique dans ce type d'infrastructure.



Transformateurs

LPUA est également utilisée par des entreprises qui viennent y produire une variété de préparations, comme des craquelins, des sauces, des mélanges à épices, etc. Lorsque les locaux sont disponibles, le Verger offre aussi occasionnellement un service de traiteur (boîtes à lunch), une façon d'optimiser l'utilisation des infrastructures et de diversifier les activités de transformation.



La gouvernance et la gestion interne

Gouvernance

La Petite usine alimentaire ne constitue pas une organisation distincte sur le plan juridique; elle est une initiative développée et portée par l'OBNL le Verger patrimonial du Témiscouata.

Au début du projet, un comité des partenaires réunissait les organismes ayant soutenu l'émergence de LPUA afin de suivre l'avancement du projet et d'échanger sur ses perspectives. Cette instance a pris fin avec la conclusion des ententes de financement.

Depuis 2023, le Verger patrimonial du Témiscouata assure seul le développement et la gestion de LPUA.

La gouvernance de LPUA s'appuie donc sur le conseil d'administration du Verger, qui assure l'alignement stratégique du projet, le respect des budgets et la cohérence avec la mission globale de l'organisme.

Les administrateurs et administratrices possèdent notamment une expertise en transformation alimentaire, incluant des connaissances spécifiques à la transformation acéricole ainsi qu'en techniques de diététique.

Outils de gestion interne

L'équipe de LPUA a développé un ensemble d'outils et de documents internes visant à optimiser les opérations et à encadrer l'utilisation sécuritaire et efficace des installations, tant pour la location par les producteurs et productrices que pour la prestation de services de transformation par l'équipe de l'atelier.

Contrat de location

Le contrat formalise l'utilisation de l'atelier par les entreprises productrices et transformatrices. Il précise la durée et les coûts de location, les responsabilités de chaque partie, de même que les protocoles d'hygiène, d'utilisation des équipements et de gestion des incidents. Il inclut également les exigences réglementaires du MAPAQ et rappelle que toute personne réalisant une transformation doit détenir la certification en hygiène et salubrité alimentaire pour gestionnaire d'établissement alimentaire, un permis de préparation générale des aliments et une assurance responsabilité.

Pense-bête opérationnel

Ce document guide l'équipe de La Petite usine dans toutes les étapes de l'accueil et du soutien de la clientèle: réservation et vérification des prérequis, collecte des documents obligatoires (permis, assurances responsabilité civile, contrats), accompagnement lors de l'utilisation des équipements, suivi post-opérations (inspection, facturation, collecte des registres d'utilisation des équipements). Il permet de standardiser les pratiques et de rendre le déroulement des opérations sécuritaire.



Protocole de nettoyage et d'assainissement

Ce protocole, qui s'applique aux locaux et aux équipements, doit être mis en place après chaque utilisation. Il comprend une procédure détaillée, un calendrier de nettoyage, des grilles d'inspection pré et post-opérationnelles, ainsi que des fiches signalétiques pour les produits utilisés. Il permet d'assurer le respect des normes d'hygiène et de salubrité et sert d'aide-mémoire à l'équipe de LPUA.

Apprentissage

Les opérations de nettoyage et d'assainissement sont entièrement prises en charge par LPUA. Cette décision vise à assurer une application rigoureuse des normes à la suite de constats montrant que ces tâches n'étaient pas toujours réalisées adéquatement par les entreprises utilisatrices, ce qui pouvait engendrer des risques de contamination pour les usagers et usagers subséquents.

Les entreprises utilisatrices demeurent responsables de certaines tâches de base à la fin de leur utilisation, soit le nettoyage et le rangement de leur vaisselle, le démontage et le trempage des pièces d'équipement utilisées, ainsi que la disposition de leurs déchets. Le Verger assure ensuite l'ensemble des opérations de nettoyage et d'assainissement des installations.

Registres et suivi opérationnel

Pour assurer la conformité, la traçabilité et la saine gestion des équipements, plusieurs registres complètent la documentation de l'atelier.

- **Registre des utilisateurs.** Situé à l'entrée, il doit être rempli au début et à la fin de chaque bloc d'utilisation. Il consigne la date, le nom de l'entreprise, les heures d'utilisation ainsi que l'identité du responsable de la transformation (détenteur de l'attestation en hygiène et salubrité).
- **Registre de production et traçabilité.** Ce registre permet de savoir précisément ce qui a été produit par chaque utilisateur.
- **Fiche de production.** Elle sert à consigner les ingrédients, leur provenance, les étapes de préparation et les paramètres techniques (cuisson, température). Cet outil est crucial pour:
 - assurer la traçabilité des intrants (essentiel en cas de rappel de produit);
 - garantir la conservation et l'innocuité via le respect des barèmes de production;
 - servir de référence en cas d'ajustements de recettes ou d'événements particuliers durant la transformation;
 - calculer le coût de revient grâce à la consignation précise du temps de production.
- **Registre d'utilisation des équipements et registre de l'entretien.** Un premier registre compile les heures d'utilisation de chaque machine pour planifier l'entretien préventif. Un second regroupe les fiches techniques, les manuels d'utilisation et l'historique des entretiens.
- **Registre d'utilisation détaillée.** Il assure le suivi des heures de transformation et des services spécifiques utilisés par chaque entreprise cliente et sert de base directe à la facturation et à la réalisation des bilans annuels.
- **Registre des températures.** Un suivi quotidien rigoureux des températures des réfrigérateurs et congélateurs est effectué pour garantir la chaîne de froid.

Le fonctionnement interne

Ressources humaines

Le Verger patrimonial du Témiscouata compte **une seule employée** qui est responsable de la coordination et de la transformation de LPUA. Elle coordonne l'ensemble du projet tout en assurant les activités de transformation alimentaire, la gestion du verger et le volet administratif. Elle veille au bon fonctionnement des équipements, accompagne les entreprises productrices et transformatrices et s'occupe des activités de transformation à forfait et de développement des procédés de transformation.

Expertise en acériculture. La présidente du conseil d'administration apporte un soutien crucial au volet acéricole. Reconnue à l'échelle du Québec pour son expertise fine en transformation des produits de l'érable, elle accompagne le projet dans ce créneau spécifique.

Bénévoles. Les bénévoles interviennent ponctuellement pour soutenir l'équipe lors de corvées spécifiques. Leurs interventions sont limitées à des tâches à faible responsabilité, telles que le conditionnement des légumes ou encore l'étiquetage.

***Note sur l'hygiène et la salubrité :** Conformément aux normes en vigueur, les bénévoles ne sont pas tenus de détenir une certification individuelle en hygiène et salubrité. La conformité est assurée par la présence de la coordonnatrice, qui détient l'attestation de gestionnaire d'établissement et assure la surveillance constante des opérations. En revanche, les utilisateurs et utilisatrices qui louent l'atelier en toute autonomie doivent obligatoirement posséder cette certification pour être responsables de leur propre production.

Communications

Les communications avec la clientèle s'effectuent principalement par téléphone et par courriel, avec un usage occasionnel de messageries instantanées, selon les préférences.

Les relations avec les partenaires sont entretenues de manière ponctuelle, par téléphone ou par courriel, en fonction des besoins opérationnels.

Enfin, les informations relatives aux activités de l'organisation sont diffusées annuellement lors de l'assemblée générale annuelle et dans le rapport annuel.



Assurances

La responsabilité quant aux assurances est partagée entre le Verger (l'OBNL porteur) et les entreprises utilisatrices.

Les entreprises qui utilisent les installations doivent détenir une assurance responsabilité civile d'un montant minimal de 2 M\$ pour couvrir leurs activités. De son côté, le Verger patrimonial du Témiscouata assure les locaux, les équipements et les biens liés à La Petite usine alimentaire.

Rayonnement et marketing

La promotion de l'atelier est soutenue par la page Facebook du Verger patrimonial du Témiscouata et le site Web de La Petite usine alimentaire. Aussi, LPUA a produit un dépliant promotionnel et présente ses services aux entreprises productrices et transformatrices lors d'événements régionaux.

La SADC de Témiscouata, via son réseau d'affaires et sa participation à la Table bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent, contribue à assurer la visibilité continue de LPUA et à renforcer les liens avec l'écosystème local.

La Chambre de commerce du Témiscouata a produit, en 2024, une capsule vidéo⁵ présentant le Verger et LPUA. Le projet a aussi été mentionné dans des journaux locaux et dans la revue *Culture de Rang*.

LPUA participe également à divers événements et colloques régionaux (journées d'information, tables de concertation, salons agroalimentaires). Elle offre des visites aux entreprises intéressées par ses services et aux acteurs du développement régional. Ces activités permettent de faire connaître son offre de services ainsi que son potentiel pour le développement agroalimentaire du Témiscouata. Ces présences stratégiques permettent de présenter les services de LPUA directement aux entreprises productrices et transformatrices, tout en consolidant la notoriété du projet au sein de la filière bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent.

⁵ Chambre de commerce du Témiscouata. (2024). *Au cœur de votre réussite avec le Verger patrimonial du Témiscouata* [vidéo]. <https://www.facebook.com/watch/?v=1028616088571529>



Les finances

Coûts préalables au démarrage

Le lancement de La Petite usine alimentaire a nécessité un investissement global de 397 551 \$, principalement consacré à l'aménagement des locaux et à l'acquisition des équipements. 12 400 \$ de plus ont été nécessaires pour les ressources humaines requises à l'élaboration des phases préliminaires, incluant l'étude de faisabilité et le plan d'affaires.

Aides financières

Le montage financier de La Petite usine alimentaire a été rendu possible grâce à la mobilisation et à l'implication de nombreux acteurs régionaux et sectoriels. Voici le détail des subventions reçues lors de la phase d'émergence.

Phase d'émergence

La subvention reçue pour l'étude de faisabilité et le plan d'affaires :

- SADC de Témiscouata : 12 400 \$

Les subventions reçues pour l'aménagement du local et l'achat des équipements :

- Desjardins : 100 000 \$
- MRC de Témiscouata : 100 000 \$
- Développement économique Canada : 72 850 \$
- SADC du Témiscouata : 69 701 \$
- MAPAQ : 40 000 \$
- Économie sociale et solidaire du Bas-Saint-Laurent : 15 000 \$

LPUA n'a pas reçu d'autre aide financière dans les étapes subséquentes de son développement.

Revenus autonomes

LPUA réussit à s'autofinancer à 100 % grâce à ses services de transformation à forfait et de location de ses installations.

Tarifs des services

- **Location de l'atelier de transformation** : 105 \$ par bloc de 4 heures. Pour une utilisation prolongée, le tarif à la journée débute à 209 \$, ce qui inclut l'accès à un local conforme aux normes du MAPAQ et à l'ensemble des équipements de base. Afin d'encourager les projets d'envergure, une tarification dégressive de 5 % par jour consécutif est appliquée (par exemple, le tarif peut descendre jusqu'à 170 \$ par jour pour une location de 5 jours consécutifs).

- **Location de l'évaporateur** : 521 \$ par bloc de 8 h.

- **Transformation à forfait** : 52,15 \$ par heure.

En 2024, LPUA a généré **26 541 \$** de revenus autonomes, soit 40 % des revenus autonomes du Verger patrimonial du Témiscouata.

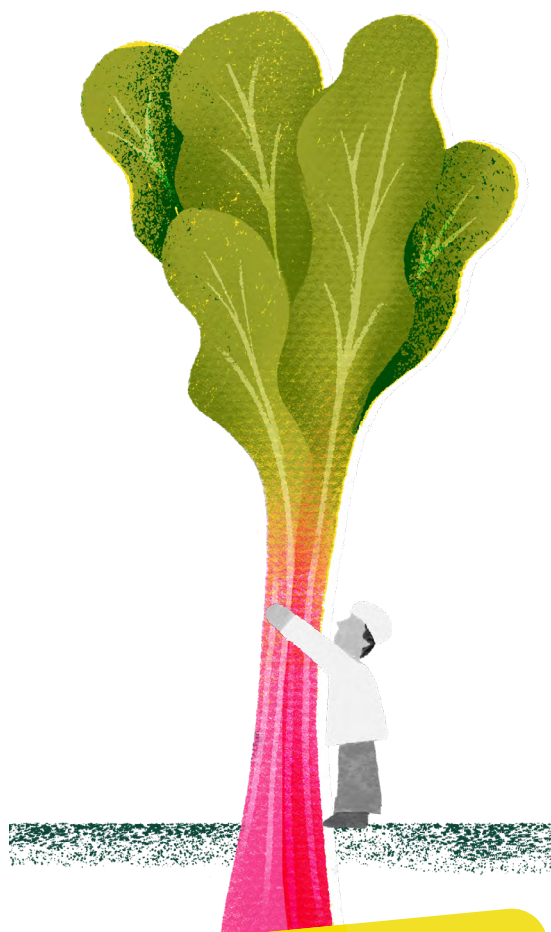


Dépenses annuelles

Les dépenses annuelles liées à LPUA sont entièrement assumées par le Verger patrimonial du Témiscouata.

Les montants présentés ci-dessous représentent une moyenne des coûts réels calculée sur les trois dernières années. Ils ne comprennent pas de coûts de loyer, puisque le CSSFL offre gratuitement l'accès à ses locaux pour le projet. Aussi, les frais administratifs sont intégrés à ceux du Verger.

- Les ressources humaines (pour la gestion et l'accompagnement technique de la clientèle de l'atelier): 15 000 \$/an
- L'entretien des équipements: 3 000 \$/an
- Le renouvellement des fournitures (p. ex. articles de nettoyage, équipements de protection individuelle, etc.): 2 000 \$/an
- Les assurances: 1 400 \$/an
- Les communications (site Web): 1 400 \$/an
- Les coûts d'énergie liés à l'exploitation de l'atelier (gaz propane): 674 \$/année
- Les permis et frais d'inspection du système de suppression d'incendie: 550 \$/an



Les partenaires et les collaborateurs

La Petite usine alimentaire repose sur un réseau de partenaires stratégiques qui soutiennent ses opérations, son développement et son rayonnement.

- Le **Centre de services scolaires du Fleuve-et-des-Lacs (CSSFL)** assure l'entretien du bâtiment et du terrain. Son apport en infrastructures (bureaux, réseaux électrique, informatique et téléphonique) constitue un soutien logistique majeur essentiel à la survie de l'organisme.
- Le **MAPAQ** offre un accompagnement technique via une conseillère en transformation, répond aux questions spécialisées et assure la promotion des services de LPUA auprès des entreprises du secteur.
- La **MRC et la SADC de Témiscouata** accompagnent LPUA dans l'optimisation de ses opérations, guident les entreprises ayant des besoins en transformation et agissent comme courroies de transmission pour les programmes de financement.
- Le **Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)** fournit l'expertise technique nécessaire au développement de nouveaux produits et répond aux besoins d'innovation plus complexes.
- Le Verger patrimonial du Témiscouata assure une présence active au sein de l'écosystème en siégeant aux conseils d'administration de diverses **instances régionales**, comme Saveurs du Bas-Saint-Laurent et le Regroupement des tables de concertation bioalimentaires du Québec.



Les perspectives d'avenir et de reproductibilité

Bonification de l'offre

L'année 2024 a marqué une étape importante avec l'acquisition d'un autoclave pour la stérilisation haute pression, d'une sertisseuse automatique, d'un moulin à purée et d'un brasseur à beurre d'érable (23 litres ou 6 gallons), permettant de traiter des commandes d'envergure allant jusqu'à 700 kg de produit.

Cette impulsion s'est poursuivie en 2025 grâce au projet « Mécanisation des opérations de transformation de la pomme », soutenu par une aide du Fonds de soutien au développement bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent. Cet investissement a permis l'acquisition d'équipements performants (moulin à compote, pelease-évideuse-trancheuse automatique, tireuse à quatre becs et étiqueteuse automatique). Bien qu'initialement acquis pour les pommes, ces outils polyvalents accroissent significativement le potentiel de transformation de La Petite usine alimentaire pour une grande variété de produits.

Parallèlement à ces ajouts matériels, LPUA a su adapter ses services aux besoins réels du territoire. En effet, la transformation à forfait, initialement secondaire, est devenue centrale pour soutenir les entreprises ne disposant pas des permis ou des certifications nécessaires. Cette orientation permet d'offrir un accompagnement clé en main, combinant équipements professionnels et expertise technique.

Ces ajustements illustrent l'agilité de l'organisation pour répondre aux besoins changeants des producteurs et des productrices tout en renforçant ses revenus autonomes.

Évaluation et retombées

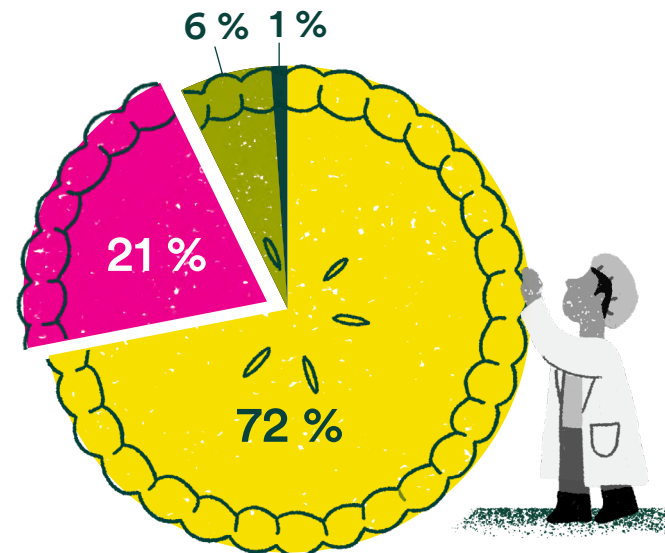
L'équipe de LPUA consigne l'utilisation et les extrants de l'atelier de transformation dans ses différents registres (voir la section « Outils de gestion interne » en pages 13-14). Ces données servent à suivre l'évolution de l'activité et à mettre en valeur les retombées pour les producteurs et productrices et la région.

En 2024, l'atelier a été utilisé pendant 79 jours, dont 39 jours (50 %) pour la location des installations et 31 jours (39 %) pour des contrats de transformation à forfait. Les autres utilisations concernaient le développement de nouveaux produits et des services ponctuels de préparation de repas.

La même année, 244 litres de jus de pommes pasteurisé et 700 kg de beurre d'érable ont été produits.

Répartition du temps d'utilisation

- Location des installations
- Transformation à forfait
- Service de traiteur
- Autre



Défis pour la mise à l'échelle

La Petite usine alimentaire doit surmonter les freins culturels liés à la mutualisation, qui n'est pas encore un réflexe ancré dans les habitudes. Bien que des financements publics incitent parfois les entreprises productrices à aménager leur propre cuisine, ce choix individuel se heurte souvent à un manque de ressources techniques.

Le défi réside dans la méconnaissance du modèle et de ses avantages (accès à de l'équipement de pointe, partage de savoir-faire). Il est donc essentiel de démontrer que la mise en commun des services est un levier de rentabilité et d'efficacité supérieur à l'investissement privé.

Perspectives de développement

À long terme, LPUA vise à devenir un véritable incubateur bioalimentaire. La proximité du Centre de formation en acériculture du Fleuve-et-des-Lac, du Verger et des terres agricoles du CSSFL offre un environnement propice pour accompagner de nouvelles et nouveaux entrepreneures, de la production à la transformation.

De plus, renforcer la visibilité de l'atelier auprès des acteurs du développement agricole facilite le maillage et le repérage de nouvelles entreprises utilisatrices ou collaboratrices. L'objectif est de dynamiser le secteur bioalimentaire régional et de renforcer l'occupation durable du territoire.

Grâce au soutien financier de FabRégion, une cellule d'accélération a été créée en 2025 afin d'accompagner le Verger dans l'identification de pistes qui permettraient d'optimiser le potentiel de LPUA et d'accroître ses retombées pour le secteur bioalimentaire régional. La cellule d'accélération est pilotée par la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent et Le Laboratoire en innovation ouverte (LLio) du Cégep de Rivière-du-Loup.



Conclusion

La Petite usine alimentaire est bien plus qu'un simple atelier de transformation : elle est un projet de mutualisation profondément ancré dans son territoire. Elle représente une nouvelle brique à l'édifice d'un système alimentaire plus autonome et résilient au Bas-Saint-Laurent.

L'ancrage de LPUA au sein du Verger patrimonial du Témiscouata, entreprise d'économie sociale déjà établie et reconnue sur le territoire, l'accès à des infrastructures professionnelles et à une équipe dévouée, ainsi que l'accompagnement technique et financier de plusieurs partenaires locaux et sectoriels constituent des conditions favorables à son fonctionnement et à son évolution.

Au-delà de l'aspect économique, la mutualisation des espaces et des équipements de transformation a des impacts variés. Utiliser les services de LPUA, ce n'est pas seulement accéder à un espace de transformation, c'est accéder à un écosystème complet, qui comprend un soutien technique, un réseau de producteurs et productrices, des acteurs du développement agroalimentaire et des savoir-faire. Grâce à la mutualisation, La Petite usine alimentaire offre une valeur ajoutée difficile à obtenir individuellement.



Remerciements

Le TIESS tient à remercier les membres du comité de pilotage du projet « Mutualiser en alimentation », soit Judith Colombo (Collectif Récolte), Mélanie Doyon (Université du Québec à Montréal – UQAM), Charles Gagnon (Chantier de l'économie sociale), Marie Lacasse (Conseil québécois de la coopération et de la mutualité – CQCM), Benoît Lartigue (Centre d'innovation sociale en agriculture – CISA), Maude M. Sévigny (Pôle d'entrepreneuriat collectif de l'Estrie), Pierre-Olivier Ouimet (CISA), Marie-Hélène Pâquet (Chemins de transition) et Olivier Riopel (Fédération des coopératives d'alimentation du Québec – FCAQ) pour leur soutien et leur relecture.

Nous remercions également les porteuses et porteurs des initiatives de pôles logistiques agroalimentaires et de motels agricoles qui ont rendu disponible l'information relative à leur projet et généreusement partagé leurs expériences et leurs apprentissages.

Contributions

Rédaction : Rachel Delorme
Édition : Andréanne Chevalier
Révision linguistique : Stéphane J. Bureau
Graphisme : MamboMambo

Crédits photos

Verger patrimonial du Témiscouata

Prêt-es à poursuivre votre exploration ?

Consultez l'ensemble des outils du projet Mutualiser en alimentation sur [notre site Web](#).



Avec la participation financière de

Québec



Pour citer : TIESS. (2026). *La Petite usine alimentaire, Mutualiser pour développer la transformation locale*.

À propos

TIESS

Le TIESS est la référence au Québec pour le transfert de connaissances en économie sociale et solidaire. Basées sur la mobilisation d'une diversité de savoirs et de perspectives, ses publications soutiennent les forces vives de l'économie sociale dans leur contribution à la transition socioécologique.

tiess.ca

