

DE L'EXPERTISE SECTORIELLE ET DES SOURCES DE FINANCEMENT RÉGIONALES

Plusieurs ministères et organismes régionaux, provinciaux et nationaux sont installés dans la région de 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 le programme Nutressor de Fondation.

QUÉBEC N° 1 AU CANADA ET AUX ÉTATS-UNIS POUR SES COÛTS D'IMPLANTATION ET D'EXPLOITATION

Les coûts d'implantation et d'exploitation d'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 des États-Unis.

Source: Choix concurrentiels, KPMG 2016

ALIMENTATION ET NUTRITION

QUÉBEC À L'AVANT-GARDE DE L'INDUSTRIE

Véritable industrie de pointe, le secteur de l'alimentation et de la nutrition participe à la croissance économique de la région de Québec.

Grâce à l'ingéniosité de ses entrepreneurs, elle a pu se tailler une place de choix sur les marchés nationaux et internationaux.

Avec une forte concentration de centres de recherche et d'établissements de formation sur son territoire, la région de Québec est un creuset d'innovations en matière d'alimentation et de nutrition. Ceci stimule la croissance des entreprises qui deviennent des chefs de file dans le secteur des aliments fonctionnels dits santé.



quebecinternational.ca



Agence de développement économique régionale, Québec International est mandatée par les trois paliers gouvernementaux pour soutenir la croissance des entreprises, développer les secteurs de force et attirer dans la région talents et investissements.

DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT QUI ALIMENTENT L'INDUSTRIE

La **Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation** de l'Université Laval forme des professionnels qui assurent l'avancement des connaissances dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la consommation. Les programmes abordent l'ensemble des éléments de la chaîne bioalimentaire : de la production jusqu'à la consommation, en passant par toutes les étapes de la préparation industrielle et de la mise en marché.

Le **Cégep de Limoilou** propose une formation technique en diététique qui prépare les futurs techniciens à la gestion d'un service alimentaire, à assurer le contrôle de la qualité en industrie alimentaire et à contribuer à la saine alimentation d'une clientèle.

La région peut également compter sur **plusieurs écoles culinaires**, dont l'École hôtelière de la Capitale, l'École hôtelière Fierbourg et le Collège Mérici.

UN RÉPERTOIRE QUÉBÉCOIS D'EXPERTISES EN TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

Lancé en 2015 par Québec International et le créneau d'excellence **Aliments santé**, cet outil de travail recense l'expertise québécoise disponible pour vous accompagner dans le développement d'aliments à valeur nutritionnelle améliorée. bit.ly/expertises-alimentaire-quebec

UN ÉCOSYSTÈME AXÉ SUR L'INNOVATION ALIMENTAIRE

L'**Institut sur la nutrition et des aliments fonctionnels (INAF)** est le plus important regroupement de chercheurs au Canada à se consacrer entièrement aux aliments et aux interactions complexes entre leurs composantes, la nutrition et la santé.

Au sein de l'INAF, on retrouve notamment le **Service de soutien à l'innovation**, le **Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA)** et l'**Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire**. www.inaf.ulaval.ca

Le **Centre de transfert technologique en biotechnologie TransBIOtech** soutient l'innovation des entreprises en leur donnant accès à de l'expertise de pointe dans les secteurs de l'alimentation fonctionnelle, des nutraceutiques et des produits de santé naturels. www.tbt.qc.ca

AG Bio Centre est un incubateur-accelérateur-facilitateur qui répond aux besoins des entreprises innovantes notamment dans le secteur de l'agrobiotechnologie. Il les accompagne dans leur création, leur croissance et leur développement commercial. www.agbiocentre.com

Le **Centre de recherche de l'Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec** héberge l'axe obésité-métabolisme, considéré, au Canada, comme l'un des groupes les plus importants à œuvrer en obésité. www.criucpq.ulaval.ca

Au sein de son Laboratoire de santé et de mieux-être, le **Groupe Leclerc** et ses experts en R-D collaborent avec des universités et des centres de recherche, rivalisant d'ingéniosité et ajustant leur tir en fonction des dernières découvertes nutritionnelles. www.leclerc.ca

BÉNÉFIQ, c'est un rendez-vous international sur les ingrédients santé qui allie sciences et affaires et qui se veut un moteur d'innovation pour ces domaines d'excellence à grande portée socioéconomique. www.benefiq.ca

UNE PRÉOCCUPATION POUR DÉVELOPPER DES ALIMENTS SANTÉ



Plusieurs acteurs du secteur de la transformation agroalimentaire de la région sont regroupés au sein du **créneau d'excellence Aliments santé**. Ces entrepreneurs ont à cœur le développement et la mise en marché de produits à valeur ajoutée contribuant à une offre alimentaire plus saine.

Grâce aux actions proposées à ses membres, le Créneau vise la mise en commun de réseaux de contacts, de technologies de pointe et de connaissances appliquées permettant de développer de nouveaux aliments santé afin d'assurer l'essor des entreprises de la région.

DE SAINES INNOVATIONS D'ICI

- Biscuits, craquelins et barres collations nutritives et biologiques
- Brevages biologiques
- Charcuterie naturelle et biologique
- Chocolat fonctionnel, équitable et biologique
- Extrait de fruits et de légumes
- Formulation d'aliments riches en protéines
- Fromages de spécialité et allégés
- Huiles et condiments biologiques
- Miel et produits d'érable biologique
- Noix et croustilles à base de légumes
- Pain à valeur nutritive élevée
- Produits à base de petits fruits
- Produits de pâtisserie sans gras trans
- Saumon fumé à faible teneur en sodium
- Viande de gibier sans hormone

En complément de sa passion pour l'aliment, la région de Québec se distingue dans le secteur des **nutraceutiques** et des **suppléments alimentaires**.

L'INDUSTRIE DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DANS LA RÉGION DE QUÉBEC

160 entreprises
6 750 emplois
1,33G\$ de chiffre d'affaires
10 centres, chaires, groupes et instituts de recherche
138 chercheurs en centres de recherche

Données compilées en 2016 pour la région métropolitaine de recensement (RMR) de Québec par Québec International

D'IMPORTANTES TRANSFORMATEURS ÉTABLIS DANS LA RÉGION

- Agropur
- Alex Coulombe
- Atrium Innovations
- Boulangerie Maguire
- Canada Bread
- Chocolats Favoris
- Frito Lay Canada
- Fruit d'Or
- Krispy Kernels
- Groupe Leclerc
- Labatt
- Molson Canada
- Nutriart
- Olymel
- Laura Secord
- Saputo



Credit photo : INAF



Credit photo : Groupe Leclerc