

**ANNONCE  
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

**L'innovation agroalimentaire en Chaudière-Appalaches :  
des entrepreneurs se forment et s'informent !**

---

**Lévis, 12 février 2010** – Le 9 février dernier, plus de 69 entreprises agroalimentaires et intervenants ont participé à la journée « Comment développer un produit novateur ? » qui se tenait à Saint-Henri-de-Lévis. Cette journée avait pour objectif de susciter la créativité des entreprises dans le développement de produits innovants et répondant aux besoins actuels de consommation tout en les informant sur les différentes ressources techniques et financières disponibles.

La journée a commencé avec une présentation sur les différentes étapes nécessaires au développement d'un produit novateur par Janie Lévesque de l'Alliance Agrinova-Cintech. Par la suite, Roger Lamontagne du MAPAQ a dressé un portrait des principales tendances de consommation et a présenté une grille d'analyse des produits versus les tendances simple et facile d'utilisation.

Des propriétaires de trois entreprises innovantes ont témoigné de leur expérience pratique dans le développement de nouveaux produits. Les entreprises témoins étaient :

- Nutra-fruit de Québec, une entreprise spécialisée dans la transformation de canneberges
- Détour en France de Lac-Etchemin, une entreprise oeuvrant dans la transformation de terrines, rillettes et mets préparés en conserves de verre
- Verger de Tilly de Saint-Antoine-de-Tilly, une entreprise offrant des pommes fraîches et déshydratées ainsi que des compotes, gelées et pâtes de fruits.

En après-midi, les participants ont assisté à 7 ateliers express portant sur des aspects pratiques du développement de nouveaux produits. Les sujets allaient des statistiques de consommation à l'image visuelle de l'entreprise en passant par les méthodes de séchage, la santé et les aliments, la validation de produit, le coût de revient, l'innovation et les crédits d'impôt. « Ce fut une journée bien remplie et dynamisante. » a exprimé Mme Hélène Prince, de la Miellerie Prince-Leclerc de Saint-Agapit.

La Chaudière-Appalaches est la deuxième région agricole au Québec. Elle offre donc un très grand potentiel de développement de produits novateurs et à valeur ajoutée. Les

producteurs et transformateurs de la région font preuve d'une créativité et d'un professionnalisme enviable contribuant à la réputation gastronomique de la région.

Une telle journée n'aurait pas été possible sans le soutien financier de partenaires : Mouvement Desjardins, Emploi-Québec, le Réseau Agriconseils de la Chaudière-Appalaches, Financière agricole du Québec et Capital financière agricole.

Cette journée régionale fût une initiative de la Table agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches (TACA) en collaboration avec le CLD de Lotbinière, le CLD Robert Cliche, le MAPAQ Chaudière-Appalaches, la SADC Bellechasse-Etchemins et l'UPA de la Côte-du-Sud.

-30-

Source : Miryam Proulx, conseillère en développement régional  
TACA  
418 837-9008 poste 263  
[m.proulx@taca.qc.ca](mailto:m.proulx@taca.qc.ca)