



ALIMENTS DU QUÉBEC, UNE MARQUE REPÈRE!

PRÉSENTÉ À : UPA

19 AVRIL 2023

ÉBEC · ALIMENTS DU QUÉBEC · ALIMENTS DU QUÉBEC · ALIMENTS



S DU QUÉBEC · ALIMENTS DU QUÉBEC

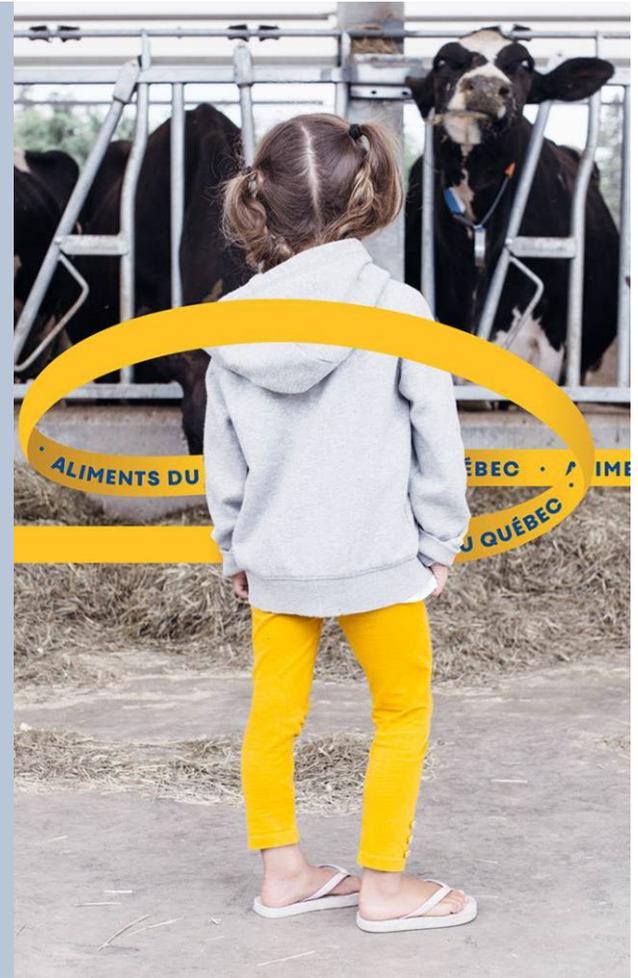
TABLE DES MATIÈRES

Notre organisation	04
Nos actions de communication	19
Nos campagnes de publicité	27
Les avantages de l'adhésion	34
Aliments du Québec au menu	42
Les projets rassembleurs	48

NOTRE ORGANISATION

Notre mission, depuis plus de 25 ans

Promouvoir l'industrie
bioalimentaire à travers nos
marques *Aliments du Québec*,
Aliments préparés au Québec,
ainsi que leurs déclinaisons
respectives au profit de
l'économie québécoise.



Notre équipe



Le conseil d'administration



M. Yoann Duroy,
président,
Société des chefs,
cuisiniers et pâtisseries
du Québec (SCCPQ)



M. Jean-Paul Gagné,
vice-président,
Association
québécoise de
l'industrie de la pêche
(AQIP)



M. Pierre-Alexandre
Blouin,
secrétaire-trésorier,
Association des
détaillants en
alimentation



M. Sylvain Talbot,
observateur,
ministère de
l'Agriculture, des
Pêcheries et de
l'Alimentation du
Québec (MAPAQ)



M. Daniel Gobeil,
administrateur,
Union des
producteurs agricoles
(UPA)



Mme Amina Babba-
Khelil,
administratrice,
Union des
producteurs agricoles
(UPA)

Tables de
concertation
bioalimentaire
du Québec

Mme Katell Burot,
administratrice,
Conseil des
industries
bioalimentaires de
l'île de Montréal

Conseil
canadien
du
commerce
de détail

M. Michel Rochette,
administrateur,
Conseil canadien
du commerce de
Détail (CCCD)



Mme Christine Jean,
membre-
administratrice,
Conseil de la
transformation
alimentaire du
Québec



Poste vacant
administrateur,
Alliance des pêcheurs
professionnels du
Québec



M. Patrick Soucy
administrateur,
Sollio Groupe
Coopératif



M. Martin Vézina
administrateur,
Association
Restauration Québec



Mme France Gravel
Administratrice,
Filière biologique du
Québec

Comité-conseil des adhérents

Devenez
porte-parole
ALIMENTS DU QUÉBEC



Audrey Bouchard
Tournevent



Klara Tardif
La noix de l'érable



Chantal Pelletier
Fromageries Bel



Élie Tochan
Coq'Tail



Hélène Cliche
Chocolats Favoris



Mélodie Geoffroy
L'hippcurienne



Danielle Paquet
Bela Peko



Jeannine Messier
Ferme Équinoxe



Marlène Hins
A. Lassonde

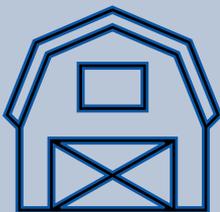


Pierre Côté
Famille Fontaine



Katell Burot
Carrément tarte
Membre observateur du CA

Une position centrale dans le secteur bioalimentaire



+1 600

ENTREPRISES
ADHÉRENTES



+26 000

PRODUITS
VÉRIFIÉS



798

RESTAURANTS
RECONNUS



532

ÉTABLISSEMENTS
INSTITUTIONNELS
RECONNUS

Un repère pour les consommateurs

NOTORIÉTÉ DES MARQUES

Québécois francophones
qui connaissent
au moins une marque



+7 %*

CRÉDIBILITÉ DE NOS MARQUES



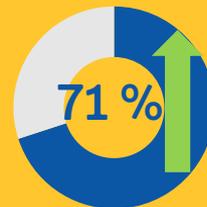
92 %



86 %

FACILITÉ À REPÉRER LES PRODUITS VÉRIFIÉS EN ÉPICERIE

Aliments du Québec ou
Aliments préparés au
Québec



+6 %*

67%

des Québécois prennent toujours ou souvent en compte les logos des marques de certifications locales* quand ils font l'épicerie.

*Dans cette étude local = québécois

Source : L'étude bleue – Léger (2020)

Sondage Web réalisé auprès de 1502 Québécois en français et en anglais à la convenance du répondant. La collecte des données a été réalisée du 28 avril au 3 mai 2020.

72%

des Québécois estiment que les certifications et logos sont les moyens qui communiquent le plus clairement qu'il s'agit bel et bien d'une entreprise ou d'un produit local*.

Source : L'étude bleue – Léger (2020)

Sondage Web réalisé auprès de 1502 Québécois en français et en anglais à la convenance du répondant. La collecte des données a été réalisée du 28 avril au 3 mai 2020.

84%

Part des Québécois francophones qui connaissent au moins une des marques d'Aliments du Québec.

Source : Étude notoriété des marques – Léger (2022)

Échantillon représentatif de 1 000 Québécois parlant français ou anglais et âgés de 18 ans ou plus. La collecte de données a été effectuée en février 2022.

9/10

9 Québécois sur 10 considèrent que Aliments du Québec est crédible.

Source : Étude post-campagne « La main à la pâte » – Léger (2021)

Échantillon représentatif de 1 500 répondants âgés de 18 ans ou plus pouvant s'exprimer en français ou en anglais. La collecte de données a été effectuée du 2 au 14 février 2021.

Notre histoire

1996

Création par la
filière
agroalimentaire
québécoise

2009

Identification
en magasins
Nombre de
produits
vérifiés x2



2013

Développement
des déclinaisons
biologiques
– en partenariat
avec la Filière
Biologique du
Québec



2013

La campagne
« Toujours le bon
choix » révèle les
aliments du Québec
au grand public



Notre histoire

2014

Création du programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* pour les restaurateurs et institutions



2017

Plus de 20 000 produits certifiés!

2019

Refonte graphique



2021

25 ans de l'organisation

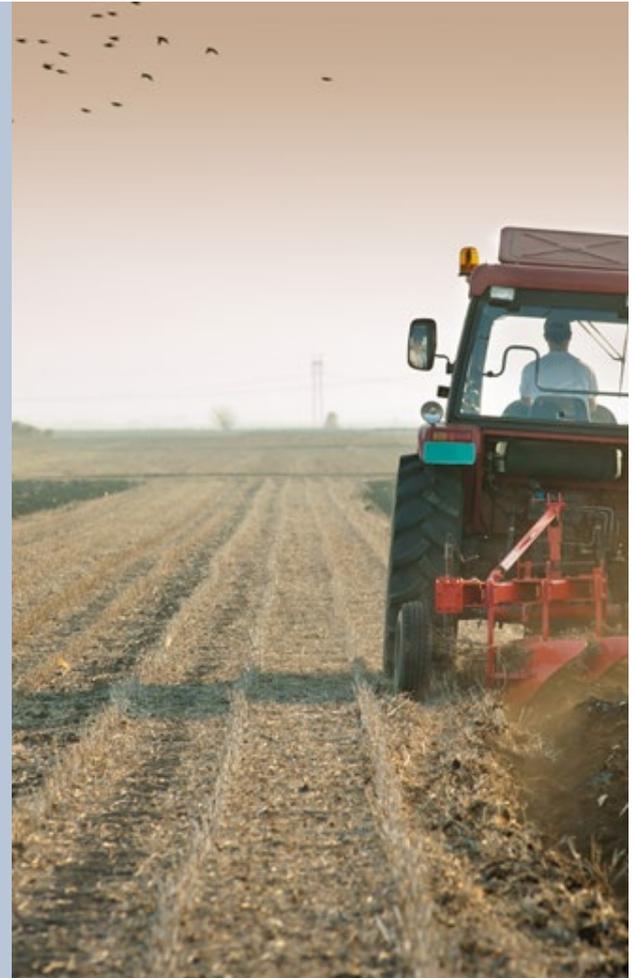
Campagne « Tous porte-parole »



1 600 entreprises

(+25 % depuis avril 2020)

- 81 % sont des entreprises de moins de 25 employés ;
- 27 % de maraichers et producteurs ;
- 24 % de producteurs-transformateurs ;
- 49 % de transformateurs.



Nos marques de certification



Aliments du Québec

Un « Aliments du Québec », c'est tout produit entièrement québécois, ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec.

De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.



Aliments préparés au Québec

Un « Aliments préparés au Québec », c'est tout produit entièrement transformé et emballé au Québec, fait d'aliments du Québec ou importés.

De plus, lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.

Nos déclinaisons biologiques, une double garantie

Validation de
provenance québécoise

+

Certification biologique



Le processus de vérification



[Voir la vidéo](#)

Le processus de vérification

1

Adhésion

L'entreprise adhère à l'organisation et signe le contrat de Licence d'utilisation des marques de certification. C'est un document légal qui fait foi de l'engagement de l'entreprise à respecter les conditions relatives à l'adhésion et à la vérification de produits.

2

Vérification

L'entreprise doit faire une demande de vérification pour chacun des produits qu'elle veut identifier.

3

Décision

Lorsqu'un produit est conforme, l'entreprise reçoit l'autorisation d'utilisation du logo correspondant à la marque de certification attribué au produit.

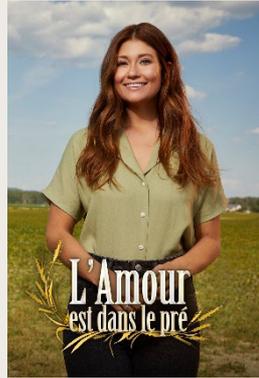
4

Suivi

Renouvellement annuel. Les produits vérifiés doivent être mis à jour dans un délai maximal de trois ans pour conserver l'autorisation d'utilisation de la marque de certification octroyée.

NOS ACTIONS DE COMMUNICATION

Nous sommes présents à l'année...



... et partout!



Aliments du Québec s'unissent pour célébrer notre héritage et

Il n'y a pas de hasard, on aime beaucoup, et passionnément.

entièrement est aussi vraie que divertissante. C'est ce qui rend la façon dont je construis mes horaires. Par exemple, il m'a fallu de la patience, ce n'est pas pour rien en dire que j'ai consacré quatre d'une cinquantaine de kilomètres en aller-retour de calories à l'arrière pour justifier l'achat de ce camion.

À Québec, on a un rapport très étroit avec notre nourriture. Et, mes recettes ont une histoire en commun: elles sont Chacune d'elles vient toucher une corde sensible liée à un instant de notre vie ou même à une personne que j'ai découverte. Pour nous, la bouffe, ça provient d'ici et ça se cuisine. J'ai envie qu'on en parle.

LA NEI

Et fasciné par



Évidemment en lieux de vente :

Outils d'identification des produits vérifiés en magasin





Projets de co-pub

LA PRESSE+ GOURMAND ÉTÉ

Ces produits qui ont la cote

Stefano Falta - Saucisses prêtes à cuire
Sans gluten ni agents de conservation et faites ici avec du Québec sans hormones. Allumez vos BBQ!

[Découvrez ce produit d'ici](#)

Krappy Kernels - Noix mélangées cajou, amande et noisette
Un nouveau mélange de noix de cajou, amandes et noisettes grillées à sec pour une texture savoureuse et croquante.

[Découvrez ce produit d'ici](#)

Les Sœurs en vrac
Notre beurre d'amande est 100 % naturel, sans gluten, sans OGM et préparé au Québec.

[Découvrez ce produit d'ici](#)

Découvrez près de 25 000 produits d'ici! [Notre répertoire](#)

LA PRESSE+ GOURMAND ÉTÉ MANGER LOCAL

Pour le bien-être animal et les plaisirs de la table

Marie-Thérèse Bonnichon, de la ferme Au Pied Levé, et Josué St-Roch, de la ferme maraîchère Au cœur d'artichaut

PHOTO: ROBERT TANNER / LA PRESSE

Ferme Au Pied Levé

De la terre à la table : c'est cette philosophie simple et saine qui a inspiré Marie-Thérèse Bonnichon et son conjoint, Denis Carrier, lorsqu'ils ont voulu changer de vie. Il y a plus de 15 ans, pour s'installer dans une ferme

PORTIONS : Pour 12 tasses PRÉPARATION : 20 min CUISSON : 15 min REPOS : -

CONGÉLATION : Ne se congèle pas. CONSERVATION : À consommer immédiatement ou le

LA PRESSE+ ALIMENTS QC

LA TENDANCE GOURMANDE DE L'ÉTÉ

le savoir-faire d'ici

Le savoir-faire remarquable des entreprises agroalimentaires québécoises, ça se goûte ! Aliments du Québec compte dans ses rangs 1500 entreprises qui se consacrent à la production ou à la transformation

LA PRESSE+ ALIMENTS QC

1001 FONDUES

Chic ! Fondue au gin

La marque 1001 Fondues met en valeur le terroir de quasiment toutes les régions de la province en créant des recettes de fondues et de bouillons en partenariat avec une cinquantaine de producteurs locaux. Trois générations d'artisans travaillent dans cette entreprise familiale établie à Québec.

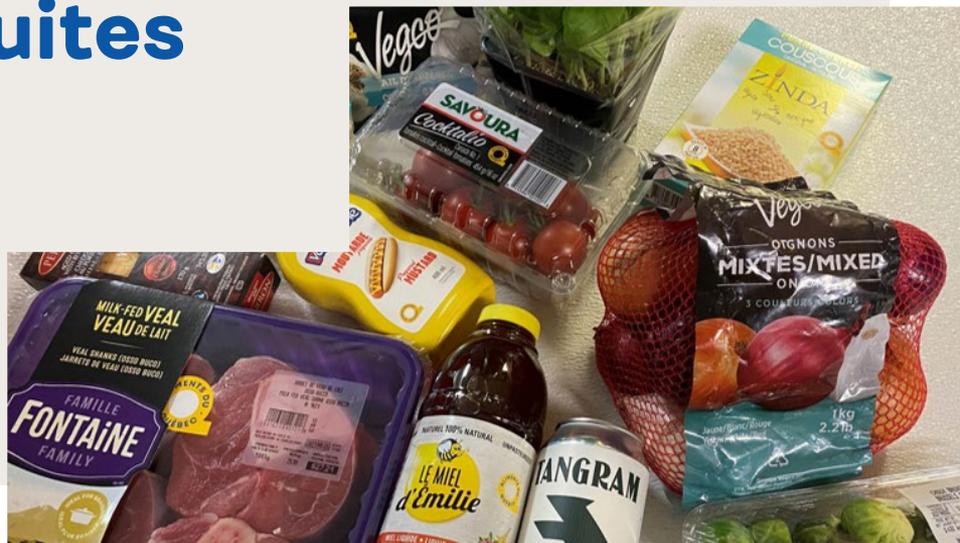
Alors que le gin québécois n'a jamais été aussi populaire, la Chic ! Fondue au gin vous invite à vivre une expérience unique inspirée de la fondue suisse. Cette recette, qui réunit les goûts rustiques propres à la Fromagerie de l'Île et à Fromage au Village, se marie merveilleusement aux notes florales du gin Violette de la Distillerie Mariana. Onctueuse et parfumée, elle promet un délicieux moment à partager.

[DÉCOUVREZ 1001 Fondues](#)

ALIMENTS DU QUÉBEC



Et visibilité gratuites



Mise en avant des adhérents

Aliments du Québec
le 8 septembre à 09:59

Découvrez les sœurs Bélanger (Élaine et Élisabeth), copropriétaires de l'entreprise Maison Orphée
✦ Lien de l'article en commentaire ✦

L'entreprise Maison Orphée est menée de main de maître par les sœurs Bélanger, Élaine et Élisabeth.

« Cet amour de la **bonne nourriture** nous guide encore tous les jours. »

« Notre but est d'offrir des produits de **qualité** aux Québécois afin qu'ils puissent laisser aller leur **créativité** en cuisine. »

« Bien manger pour bien vivre, c'est ce que nos parents nous ont transmis comme vision et on veut pouvoir aider les gens à en faire autant. »

France Savard, Cuisine Lakay Lola et 16 autres personnes 2 commentaires 3 partages

Aliments du Québec
20 juin

La saison du BBQ est officiellement ouverte et ces incontournables produits d'ici en feront un succès assuré! ✦

Fumoir Grizzly | Famille Fontaine | La Jardinière / Les Épices Garno

France Savard et 5 autres personnes 14 partages

Aliments du Québec
24 juin

En ce jour de fête Nationale du Québec, remplissez votre verre de l'une de ces délicieuses bières québécoises et célébrez notre belle province avec nous! <https://bit.ly/3QdVpNu>

MonsRegius bières artisanales | Terre à Boire | Microbrasserie Grande Allée | Unibroue | Overhop Canada

France Savard et 15 autres personnes 7 partages

NOS CAMPAGNES DE PUBLICITÉ

On est tous

porte-parole

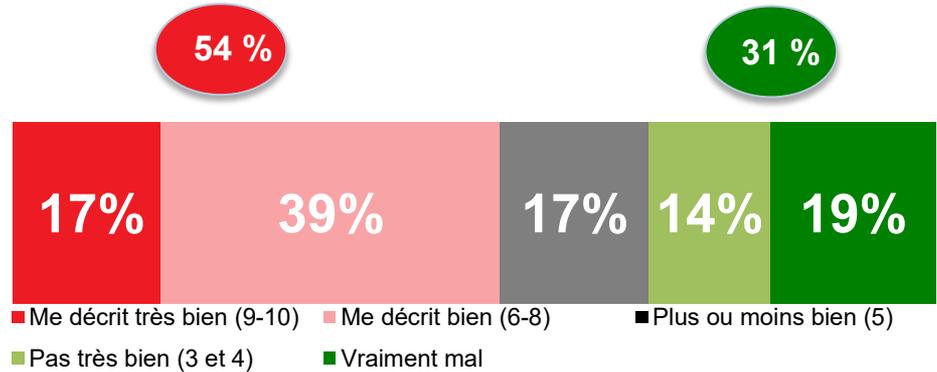


Nous, ce n'est pas Martin de l'Éducation ou Marc de l'Environnement qui nous ont permis d'être ici. C'est vous, nos amis, nos collègues, nos clients, nos fournisseurs, nos partenaires. C'est vous qui nous avez permis d'être ici. #TOUTSPORTEPAROLE



Manger québécois coûte-t-il plus cher?

« J'aimerais bien faire plus d'achats locaux, mais je n'en ai pas les moyens. »



C'est souvent
moins cher
qu'on pense.

Parole de
*porte-
parole*



Télé

Message publicitaire 1 : DIFFICILE À CROIRE



Message publicitaire 3 : SAUCISSES



Message publicitaire 2 : BRUSCHETTA



Message publicitaire 4 : SACS



En lieux de vente



Activation en magasin



Déclinaisons en PLV



LES AVANTAGES DE L'ADHÉSION

Les avantages de l'adhésion

1. Profiter de la notoriété de la marque, dont nous faisons la promotion chaque année grâce à de grandes campagnes de publicité.



2. Bénéficier de visibilité lors de projets spéciaux ou sur nos réseaux sociaux.



[VIDÉO DES AVANTAGES](#)

Les avantages de l'adhésion

3.

Bénéficier de l'identification de vos produits en lieu de vente et en circulaire et créer des relations d'affaires en profitant du réseau d'Aliments du Québec : restaurants, institutions, distribution.



Les avantages de l'adhésion

4. Participer à des projets de co-publicité à des prix compétitifs dans les grands médias québécois (télévision, magazines, Web).



Les avantages de l'adhésion

5. Participer à des événements de l'industrie bioalimentaire ou grand public, grâce à des forfaits clés en main à tarifs préférentiels (Journée annuelle d'Aliments du Québec, Expo Manger Santé et Vivre Vert, SIAL, etc.)



Les avantages de l'adhésion

6. Accéder à tarifs préférentiels à des événements réservés aux adhérents, tels que déjeuners-conférences, formations, événements.



Partenaires



EnvironeX



GROUPE EXPORT
Agroalimentaire • Agri-food



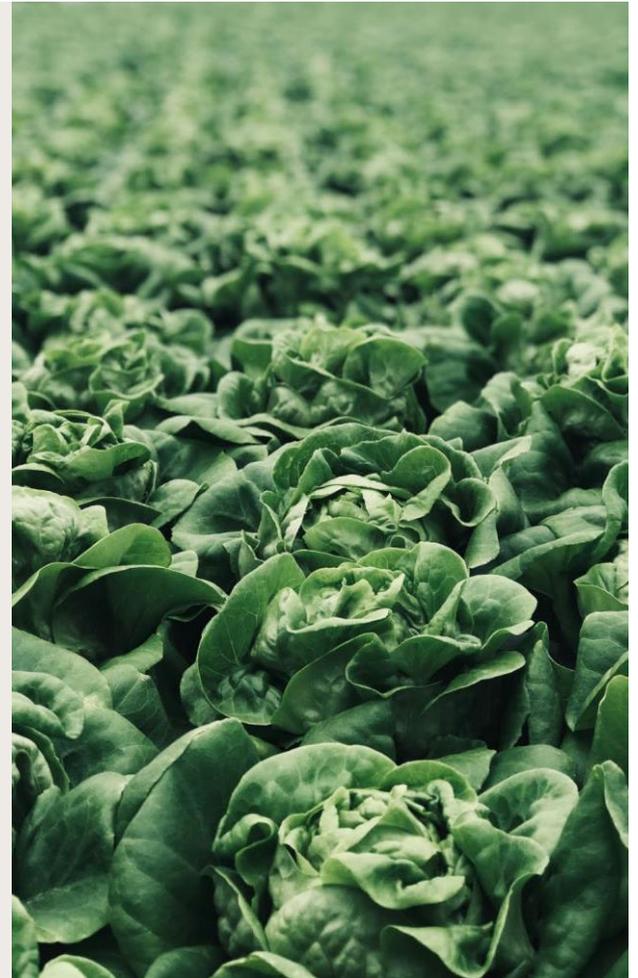
Imprimerie
Ste•Julie
Imprimeur[e] d'émotions!



Une grille tarifaire équitaine

Nombre d'employés	Producteurs	Transformateurs et Producteurs-transformateurs
1 à 10	175 \$	200 \$
11 à 25	225 \$	260 \$
26 à 50	375 \$	450 \$
51 à 100	600 \$	685 \$
101 à 250	1 050 \$	1 180 \$
+ de 250	2 175 \$	2 450 \$

Tarifs au 1^{er} avril 2022



ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

Qu'est-ce que c'est ?

Un programme de reconnaissance pour les restaurateurs et les institutions qui valorisent les produits du Québec dans leur menu.



Un mouvement grandissant



RESTAURANT
AU
MENU

798 Restaurants membres
(établissement, point de service)



INSTITUTION
AU
MENU

532 Établissements
institutionnels
reconnus





Comment ça fonctionne ?

RESTAURANT :

60 % d'ingrédients québécois
au menu sur l'année

INSTITUTION :

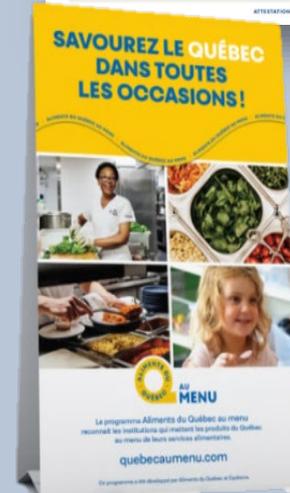
reconnaissance par plat
(>50 % d'ingrédients
québécois en poids)

ou

par % d'approvisionnement
local annuel (valeur en \$)

Les avantages du programme

- Processus de reconnaissance qui encadre les démarches par l'entremise des balises contenues dans ce programme structurant ;
- Accompagnement tout au long de la démarche et mise à la disposition d'une multitude de ressources ;
- Valorisation des efforts des restaurateurs et services alimentaires de tous les milieux ;
- Occasions et événements de maillage.



Les avantages du programme

Visibilité accrue auprès de divers publics



Le Géraldine : osez l'inconnu

En cuisine, l'inconnu est redoutable. Lorsqu'on se sent plus aventureux, il est recommandé de se tourner vers les experts, comme ceux du Géraldine. Ce restaurant au menu rocambolique pour certains, offre une expérience gastronomique des plus mémorables. Le Géraldine ne fait pas les choses à moitié. En plus de proposer un... Lire la suite »



Manger local : à l'école

Dans la province, on dénombre une vingtaine d'établissements scolaires primaires et secondaires qui se sont engagés dans une démarche d'approvisionnement local. Découvrez les exemples de l'école Chavigny, l'ÉcoleAction et du collège Trinité.

PROJET RASSEMBLEUR

Effet de levier

**Uniformiser
l'identification**

Se rassembler

**Visibilités
supplémentaires**

Secteurs spécifiques

Projets rassembleurs

Semaine du cidre
5 mai au 15 mai 2022



#jaimelecidreq



- Poulet en crapaudine
- Poulet au beurre
- Salade de poulet
- Brochettes de poulet

Avoir du poulet du Québec au programme, c'est toujours un bon choix.



FESTIFRAÎCHES 2022

Un nouvel événement dans une ferme près de chez vous!
12 • 13 • 14 août



Vote les coups de cœur d'ici

Et les produits de la zone boréale



MARCHAND ZONE BORÉALE



AGNEAU QUÉBEC

EXIGEZ LA FRAÎCHEUR



PRÉSENTÉ PAR



CONSEIL DES APPELLATIONS

EN COLLABORATION AVEC



1 Veau du Québec

Marinez LOCAL



VIDÉO DE PRÉSENTATION

Merci

