

Aide-mémoire transformation alimentaire et commercialisation

Vous souhaitez démarrer une entreprise en transformation alimentaire ? Assurez-vous d'être bien préparé pour entreprendre ce projet. Voici des informations qui vous outilleront et vous guideront dans le démarrage d'une entreprise en transformation alimentaire. Plan de commercialisation, exigences réglementaires, procédés de fabrication... tout y est! Retrouvez des renseignements concernant les différentes étapes et les particularités d'un tel démarrage en plus de donner des ressources et des liens utiles pour approfondir le sujet.

Ce thème a été abordé lors de la Journée transformation alimentaire commercialisation du CIBLE le 22 février 2024.

Transformation alimentaire

Transformation alimentaire | Portrait et statistiques

- [MAPAQ - Transformation alimentaire \(gouv.qc.ca\)](https://gouv.qc.ca)

Fiches sur le démarrage d'une entreprise en transformation alimentaire

- [MAPAQ - Démarrage d'entreprises \(gouv.qc.ca\)](https://gouv.qc.ca)
 - Fiche 1 : Se lancer en affaires
 - Fiche 2 : Étude de marché et commercialisation d'un produit alimentaire
 - Fiche 3 : Enregistrement et permis
 - Fiche 4 : La fabrication de produits alimentaires
 - Fiche 5 : Le financement de votre projet

Services aux entreprises

- [MAPAQ - Services aux entreprises \(gouv.qc.ca\)](https://gouv.qc.ca)

Cuisine de transformation

- [Les cuisines de transformation - Fiches thématiques sur les systèmes alimentaires de proximité | Transformation alimentaire - Agri-Réseau | Documents \(agrireseau.net\)](https://agrireseau.net)

Programmes d'aides financières | Transformation et distribution alimentaires

- [MAPAQ - Programmes - Transformation et distribution alimentaires \(gouv.qc.ca\)](https://gouv.qc.ca)

Dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires

- [Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail \(gouv.qc.ca\)](https://gouv.qc.ca)

Formation hygiène et salubrité

- [Établissements visés par la formation en hygiène et salubrité alimentaires \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)

Formation pour les gestionnaires donnée par le Service aux entreprises de l'Estrie (SAE)

- [Hygiène et salubrité - Gestionnaire - SAE Estrie \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)

Formation pour les manipulateurs d'aliments donnée par le SAE

- [Hygiène et salubrité - Manipulateur d'aliments - SAE Estrie \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)

Permis

- [MAPAQ - Permis \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)

Pour de plus amples informations à propos des permis, communiquez avec le service des permis du MAPAQ au smsaia@mapaq.gouv.qc.ca.

Sécurité des aliments

- [MAPAQ - Sécurité des aliments \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)

Vous trouverez entre autres dans cette page Web de l'information sur les sujets suivants :

<ul style="list-style-type: none">● La formation obligatoire en hygiène et salubrité des aliments● L'inspection● Les allergies alimentaires● Le lavage des mains● Le nettoyage et l'assainissement● L'avis d'ébullition de l'eau● Les dégustations et démonstrations culinaires● Les aliments potentiellement dangereux et non potentiellement dangereux	<ul style="list-style-type: none">● La cuisson sécuritaire● L'étiquette et la durée de conservation● Les poissons crus ou partiellement cuits● Les poissons fumés● Le gravlax● Les procédés de fabrication (PRIS)
---	--

Autres sujets concernant la sécurité des aliments

- [Fabrication de semi-conserves](#)
- [Fabrication de charcuteries cuites et séchées de type « jerky » et de pepperettes \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Procédés de fabrication à risques \(PRIS\) \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Poissons fumés \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Gravlax \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Durée de conservation \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Comment déterminer la durée de conservation ? \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Étiquetage \(gouv.qc.ca\)](#)

- [L'étiquetage des aliments pour l'industrie - Agence canadienne d'inspection des aliments \(canada.ca\)](#)
- [Allergies alimentaires : prévention, étiquetage et contamination \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Aliments potentiellement dangereux et non potentiellement dangereux \(gouv.qc.ca\)](#)

Développer un produit alimentaire : ingrédients et réussite

- [Guide d'accompagnement pour le conseil en transformation alimentaire - Développer un produit aliment \(PDF\) \(craaq.qc.ca\)](#)

Documents du CRAAQ sur la transformation alimentaire

- [CRAAQ | Catalogue](#)

Guide de l'Institut de Technologie des emballages et du génie alimentaire |
L'emballage alimentaire écoresponsable au Québec

- [963 ITEGA Guide-Emballage-Ecoresponsable.pdf](#)

Commercialisation

Développement des marchés

- [MAPAQ - Développement des marchés \(gouv.qc.ca\)](#)

Réseaux de distribution

- [MAPAQ - Réseaux de distribution \(gouv.qc.ca\)](#)

Fiches d'accès au marché du détail

- [MAPAQ - Réseaux de distribution \(gouv.qc.ca\)](#)
 - Fiche 1 : Développement de produit
 - Fiche 2 : Détermination du prix
 - Fiche 3 : Réseau de distribution
 - Fiche 4 : Pratiques commerciales

Modèle de plan de commercialisation

- [Modèle de plan de commercialisation \(gouv.qc.ca\)](#)

Guide de rédaction d'un plan de commercialisation

- [Guide de rédaction d'un plan de commercialisation \(gouv.qc.ca\)](#)

Fiches commercialisation

- [MAPAQ - Projet agrotouristique \(gouv.qc.ca\)](#)
 - Le marketing
 - Le marketing viral

- Le marchandisage

Occasions d'affaires : Marchés visés | Outils et références pour en savoir plus sur les marchés canadiens et mondiaux

- [MAPAQ - Marchés visés \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca)

Calcul de coût de revient

L'agro-calculateur est un outil de calcul du coût de revient simple, flexible et adapté pour les entreprises de transformation alimentaire

- [Agro-calculateur : Outil de calcul du coût de revient Agri-Réseau | Documents \(agrireseau.net\)](https://www.agrireseau.net)

Témoignages vidéo d'entrepreneurs

- [Coût de revient des produits agroalimentaires \(youtube.com\)](https://www.youtube.com)

Commercialisation en circuit court

- [MAPAQ - Commercialisation en circuit court \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca)

Mettre en marché vos produits

Information sur l'accès aux marchés québécois et aux marchés extérieurs

- [MAPAQ - Mettre en marché vos produits \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca)

Étude de marché et commercialisation d'un produit alimentaire

Avant de concevoir un plan de commercialisation, il est recommandé de réaliser une étude de marché.

- [Démarrage en transformation alimentaire – Étude de marché et commercialisation d'un produit alimentaire \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca)

Contacts pour vous aider dans vos démarches

- [Conseillers régionaux en transformation alimentaire \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca)