



Les premiers pas pour votre succès en transformation alimentaire

Lynn Bourassa

Conseillère en transformation alimentaire

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de
l'Alimentation

Plan de présentation

1. Se lancer en affaires
2. Enregistrement et permis
3. La fabrication d'aliments
4. Le financement
5. Quelques cas

DÉMARRAGE EN
TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

SE LANCER EN AFFAIRES





1. Se lancer en affaires

- Prendre le temps de bien penser le projet
- Effectuer des recherches
- Bien s'entourer
- Tendances, contexte, demandes, changements sociodémographiques, technologiques et économiques
- Analyse de l'information

Élaboration de votre plan d'affaires

- Évaluez la faisabilité de votre projet
- Évaluez la rentabilité de votre projet
- Éléments indispensables du plan

- Portrait des promoteurs
 - ❖ CV, expertises
- Portrait de l'entreprise
 - ❖ Historique
 - ❖ Vision, mission, valeurs
 - ❖ Buts et objectifs
 - ❖ Taille visée
- Présentation des produits
 - ❖ Descriptions
 - ❖ Avantages concurrentiels
 - ❖ Mode et lieu de fabrication

- Permis et obligations
- Étude de marché
 - ❖ Taille
 - ❖ Croissance
 - ❖ Concurrence
 - ❖ Tendances
 - ❖ Marchés
- Plan de commercialisation
 - ❖ 4P

- Plan des ressources humaines et matérielles
 - ❖ Profil de l'équipe de gestion
 - ❖ Organigramme
 - ❖ Plan de production
 - ❖ Ligne de fabrication
- Coût du projet
 - ❖ Structure du capital social et financier
- Projections financières 3 ans
- Sommaire exécutif (2 pages)



Accompagnement

- Services aux entreprises
- Mentorat d'affaires
- Groupement des chefs d'entreprise
- Relève, transfert
- Incubateurs, accélérateur d'entreprise
- MAPAQ :
 - Informations utiles - Fiches 1 page 5/5 : [Fiche de démarrage en transformation alimentaire – Se lancer en affaires \(gouv.qc.ca\)](#)

DÉMARRAGE EN
TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

ENREGISTREMENT ET PERMIS





2. Enregistrement de l'entreprise

- La forme juridique
- Les obligations provinciales et municipales
- Vérification auprès de votre municipalité pour demandes d'autorisation

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

10

- Formation obligatoire en hygiène et salubrité des aliments
- Permis de vente au détail
- La vente en consignation
- Le permis de vente en gros
- Le permis pour la préparation d'aliments à base de viandes pour animaux de compagnie
- Le permis de vente hors Québec ([Licences pour aliments - Agence canadienne d'inspection des aliments \(canada.ca\)](http://Licences.pour.aliments-Agence.canadienne.d.inspection.des.aliments.canada.ca))
- Le permis de la RACJ pour le secteur des alcools ([Fabricants - Régie des alcools, des courses et des jeux \(RACJ\) \(gouv.qc.ca\)](http://Fabricants-Régie.des.alcools.des.courses.et.des.jeux.RACJ.gouv.qc.ca))
- Informations utiles - Fiches 3 page 6/6 : [Fiche de démarrage en transformation alimentaire – Enregistrement et permis \(gouv.qc.ca\)](http://Fiche.de.démarrage.en.transformation.alimentaire-Enregistrement.et.permis.gouv.qc.ca)



Est-ce que votre projet est réalisable en tenant compte de la réglementation en vigueur?

- Municipalités/MRC
- Commission de la protection du territoire agricole (CPTAQ)
- Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques
- Agence canadienne d'inspection des aliments
- Régie des alcools, des courses et des jeux
- MAPAQ

Les règles à respecter

Se munir d'un permis

Obtenir la formation obligatoire
(manipulateur ou gestionnaire)

Respecter les lois et règlements en
vigueur

- Conformité du local et des opérations
- Exigences relatives à l'étiquetage





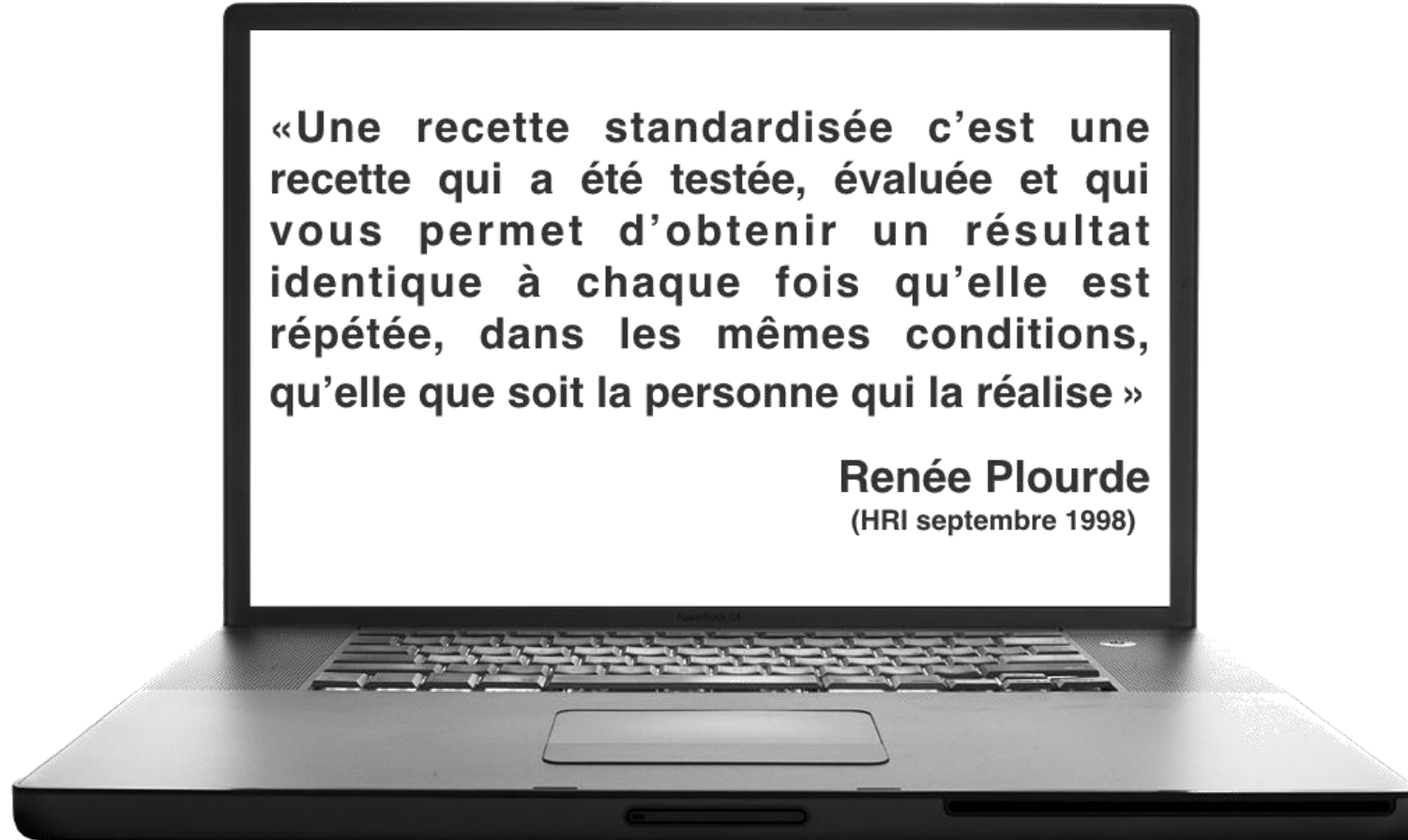
Passer de l'idée au projet

DÉMARRAGE EN
TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

LA FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES



3. La fabrication d'aliments



Acquisition de connaissances

- Développement de produit
- Procédés de fabrication
- Innocuité et qualité des aliments
- Hygiène et salubrité
- Emballage et étiquetage
- Logistique de produits
- Aménagement des locaux et lignes d'équipements
- Ressources humaines

Le produit

- Les procédés agroalimentaires
- La formulation de la recette
- La standardisation de recettes
- La mise à l'échelle (amplification)
- La durée de conservation
- L'étiquetage
 - [Exemple de fiche de produit \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)
- L'emballage
- L'innovation
- L'aménagement des locaux
- Les eaux usées
- Les systèmes qualité, traçabilité
- Le conditionnement à forfait ou incubateurs d'entreprise
- Informations utiles - Fiche 4 page 6/6 : [Fiche de démarrage en transformation alimentaire – La fabrication de produits alimentaires \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)



4. Le financement de votre projet



18

Coût du projet

- Comment les dépenses seront financées
- Investissement de l'ordre de 260 \$ pi² en 2024 pour la construction d'une usine alimentaire
- Investissement de l'ordre de 60 \$ à 120 \$ pi² en 2024 pour la rénovation de bâtiment

Prévisions financières

- Estimation de la rentabilité de votre projet

Coûts de revient

- La somme de tous les coûts engagés pour fabriquer un produit
- N'oubliez pas de vous payer un salaire et de tenir adéquatement les livres, logiciels et services comptables

À retenir

- Le prix ne se détermine pas au hasard. Il doit tenir compte des coûts de production, de fabrication, de mise en marché, de la concurrence, du positionnement de produit et de la capacité de payer du consommateur.
- Il s'inscrit dans une stratégie de prix cohérente et performante.
- Le calcul de coûts de revient est un exercice incontournable à réaliser au moment de planifier votre projet.
- Ces coûts devront être mis à jour lorsque des fluctuations de prix de matières premières, nouveautés dans vos produits, modifications de recettes, réseaux de commercialisation, etc. modifieront l'environnement interne ou externe de votre entreprise.
- Un outil de calcul suggéré pour calculer le coût de revient : [Agro-calculateur : Outil de calcul du coût de revient \(Mise à jour\) Agri-Réseau | Documents \(agrireseau.net\)](#)

Témoignages vidéo – l’Orpailleur



20

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

Utile pour :

- Déterminer le prix de vente des produits
- Décider de fabriquer ou non le produit
- Identifier les produits rentables et non rentables
- Négocier les prix
- Déterminer les circuits de commercialisation
- Établir des minimums de commandes
- Produire vous-même ou confier en sous-traitance
- Détecter certains problèmes dans votre entreprise

Mettre en place une structure de prix

- Comprenant une marge de profit
- Établir un prix de vente au détail selon le mode et le circuit de distribution
 - ❖ Informations utiles - Fiche 5 page 4/4 : [Fiche de démarrage en transformation alimentaire – Le financement de votre projet \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca)
 - ❖ Fiche B, 12 pages : [Structure de prix - Accès au marché du détail alimentaire au Québec \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca)

À retenir

21

- Rentabilité lorsque la marge brute est supérieure à 50 %
- Rentabilité lorsque le total des frais variables (emballage, ingrédients, marge) est de 40 à 50 %
- La marge brute augmentera si :
 - ❖ On augmente le prix de vente
 - ❖ On réduit le coût des ingrédients, des emballages et de la main d'œuvre directe
 - ❖ On augmente les volumes de production (économie d'échelle sur le coût des intrants et meilleure efficacité de la main d'œuvre de fabrication)
- Phases de croissance
 - ❖ Nécessitent un déménagement ou des travaux d'agrandissement
 - ❖ Stratégie de gestion de la croissance
 - ❖ Vente de moins de 25 000 \$
 - ❖ Vente de moins de 250 000 \$
 - ❖ Vente de moins de 1 M\$
 - ❖ Vente de moins de 2,5 M\$
 - ❖ Vente de 10 M\$

5. Quelques cas

Produits agricoles et transformés Vente à la ferme et/ou marché(s) public(s)

	Germain	Germaine
PROBLÉMATIQUE	Certaines découpes ne se vendent pas bien.	Beaucoup de pertes (invendus ou moches)
SOLUTION	Faire de la transformation alimentaire	
PRODUITS	Certaines coupes marinées Cuisses confites	Gelée de fraises et/ou bleuets Confiture de frais et/ou bleuets
MISE EN MARCHÉ	Boutique à la ferme et marchés publics	Kiosque à la ferme & autocueillette, Marchés publics
PRIX	\$\$ fixé selon le coût et la capacité de fabrication (±)	

Coût de fabrication des produits



Capacité de production d'un produit

- **Disponibilité des produits**
 - Prix du marché
- **Fréquence de production**
 - 1 x/semaine x 50 semaines.
- **Temps disponible**
 - À travers les trains, agnelages, récolte, entretien, etc..
- **Grosueur des équipements**
 - pour 3 heures de cuisson j'ai besoin d'un chaudron de 50 litres.
- **Nombre d'unité de production pour 1 préparation ?**
 - Capacité d'entreposage
 - 50 litres – perte par évaporation 10% - perte empotage 2% =
44 100 ml/250 ml/pot = 176 pots.
- **Qualification et/ou accréditation nécessaire ???**

Germain	Germaine
<input type="checkbox"/> Cours de gestionnaire d'établissement alimentaire	<input type="checkbox"/> Cours de gestionnaire d'établissement alimentaire
<input type="checkbox"/> points critiques et procédés	<input type="checkbox"/> points critiques et procédés
<input type="checkbox"/> Abattoir inspecté catégorie	<input type="checkbox"/> Étiquette artisanale
<input type="checkbox"/> Étiquette artisanale	<input type="checkbox"/> Durée de vie des produits en pot
<input type="checkbox"/> Durée de vie des produits congelé	<input type="checkbox"/> méthode artisanale 7 jours frigo
<input type="checkbox"/> 6 mois, date d'emballage	<input type="checkbox"/> procédé industriel 90 jours tablette

Produits agricoles et transformés Vente à la ferme et/ou marché(s) public(s)

- **Conseils et astuces**
 - Standardisation des recettes**
 - formulation au poids et en %
 - Calcul du coût de fabrication**
 - établissement du prix
 - Calcul de la capacité de production**
 - plus on en fait, moins ça coute cher
 - Test de rentabilité**
 - Validation des objectifs

Coût de revient

Coût de fabrication + coût de mise en marché

❑ Coûts de distribution

- le transport (essence, matériel roulant, assurances, etc.)
- ressources humaines

❑ Coûts de marketing

- la publicité
- l'entretien du site
- les dépenses liées aux médias sociaux

❑ Frais de vente

- les salaires
- les commissions
- les dépenses (consignes?)



Test de rentabilité

Exemple

Dans une table champêtre, on réalise des ventes de 80 000 \$. Le coût de la nourriture s'élève à 24 000 \$, la main-d'œuvre s'élève à 32 000 \$ et les frais généraux à 16 000 \$. À combien s'élève le profit en \$ et en %?

Revenus (tiroir-caisse)	80 000 \$	100 %
Moins –		
Dépenses MP	24 000 \$	30 %
Égale =		
Marge bénéficiaire	56 000 \$	70 %
Moins –		
Dépenses MO	32 000 \$	40 %
Frais généraux	16 000 \$	20 %
Égale =		
Profits avant impôts	8 000 \$	10 %

Aménagement d'un local dédié



AIDE - MÉMOIRE pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail

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

Exigences relatives à l'exclusivité de l'utilisation des locaux de préparation

1.4.4. Le local, l'aire, l'équipement, le matériel ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits aux fins de vente, d'exercice de l'activité de restaurateur ou de fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des produits doit servir exclusivement à la préparation de produits.

La préparation de produits aux fins visées au premier alinéa doit en outre se faire ailleurs que dans une cuisine domestique, dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- 1° lorsque la préparation de produits est effectuée aux fins de vente en gros;
- 2° lorsque la préparation de produits est effectuée dans une quantité supérieure à 100 kg/mois;
- 3° lorsqu'il s'agit de produits laitiers autres que ceux visés à l'article 11.1.3 ou de succédanés de produits laitiers.

Le présent article ne s'applique pas aux personnes visées à l'article 1.3.5.C.5.

Liens utiles

[MAPAQ - Fabrication de semi-conserves \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Fabrication de charcuteries cuites et séchées de type « jerky » et de pepperettes \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Procédés de fabrication à risques \(PRIS\) \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Poissons fumés \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Gravlax \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Durée de conservation \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Comment déterminer la durée de conservation? \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Étiquette et durée de conservation \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Allergies alimentaires : prévention, étiquetage et contamination \(gouv.qc.ca\)](#)

[MAPAQ - Aliments potentiellement dangereux et non potentiellement dangereux \(gouv.qc.ca\)](#)

L'outil d'étiquetage pour l'industrie

[L'étiquetage des aliments pour l'industrie - Agence canadienne d'inspection des aliments \(canada.ca\)](#)

28

- ❑ Référence (Étiquetage)
- ❑ Remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments
- ❑ Recherche Outil d'étiquetage pour l'industrie
 - De l'information sur les produits alimentaires qui doivent porter une étiquette : [Produits alimentaires qui doivent porter une étiquette - Agence canadienne d'inspection des aliments \(canada.ca\)](#)
 - Les principes généraux relatifs à l'étiquetage et à la publicité : [Principes généraux relatifs à l'étiquetage et à la publicité - Agence canadienne d'inspection des aliments \(canada.ca\)](#);
 - Fiches de renseignements-Conseils visant l'étiquetage des allergènes pour l'industrie alimentaire : [Étiquetage des allergènes alimentaires - Canada.ca](#)
 - Infographie : Étiquetage des allergènes alimentaires : [Comment étiqueter les allergènes sur vos produits alimentaires - Agence canadienne d'inspection des aliments \(canada.ca\)](#)
 - Une liste de vérification des exigences en matière d'étiquetage : [Liste de vérification des exigences en matière d'étiquetage des aliments - Agence canadienne d'inspection des aliments \(canada.ca\)](#)
 - Foire aux questions : Outil d'étiquetage de l'industrie (OEI) : [Outil d'étiquetage de l'industrie : aperçu - Agence canadienne d'inspection des aliments \(canada.ca\)](#)

EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE |

(L.R.Q., chapitre P-29, R.1 art.3.3.3. et B.01.007 (1.1)(c), RAD)

29

INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES

Tout produit conditionné en vue de la vente, doit porter en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient, les inscriptions nécessaires pour révéler :

- Le nom usuel;
- La déclaration de la quantité nette;
- Les noms et adresse du fournisseur ou du préparateur;
- La liste des ingrédients en ordre décroissant;
- Les allergènes alimentaires;
- La date limite de conservation (si applicable)
- La mention « produit décongelé » si applicable
- Le tableau de la valeur nutritive (TVN) (si applicable)

Capacité de production d'un produit



EXEMPLE DE FICHE DE PRODUIT

NOM DU PRODUIT



Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/2 cup (55 g) / par 1/2 tasse (55 g)	
Amount	% Daily Value
Teneur % valeur quotidienne	
Calories / Calories 70	
Fat / Lipides 3,5 g	5 %
Saturated / saturés 1,5 g	3 %
+ Trans / trans 0,1 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg	
Sodium / Sodium 400 mg	20 %
Carbohydrate / Glucides 1 g	0 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 1 g	
Protein / Protéines 8 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	4 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	4 %

Description sommaire
Code GTIN : 612121 00375 9
Conservation : Garder congelé
Durée de vie : 6 mois
État : Entièrement cuit
Format de l'unité : 10 po (900 gr)
Format de la caisse : 6 unités de 10 po

Ingrédients
Pâte à tarte: farine, gras, eau, œufs, vinaigre, poudre à pâte, sel.
Garniture: pommes, canneberges, sucre, cassonade, farine

MODE DE CUISSON Recommandation : ne pas décongeler la tarte avant de la réchauffer.

 Four à convection Température 350°F • 140°C Durée : 20 minutes	 Four traditionnel Température 350°F • 140°C Durée : 30 minutes	 Four à micro-ondes Non recommandé
---	---	---

FORMAT DE LA CAISSE



Configuration de la palette

- Caisses par rangée = 8
- Nombre de rangées = 7
- Caisses par palette = 56

ENTREPRISE

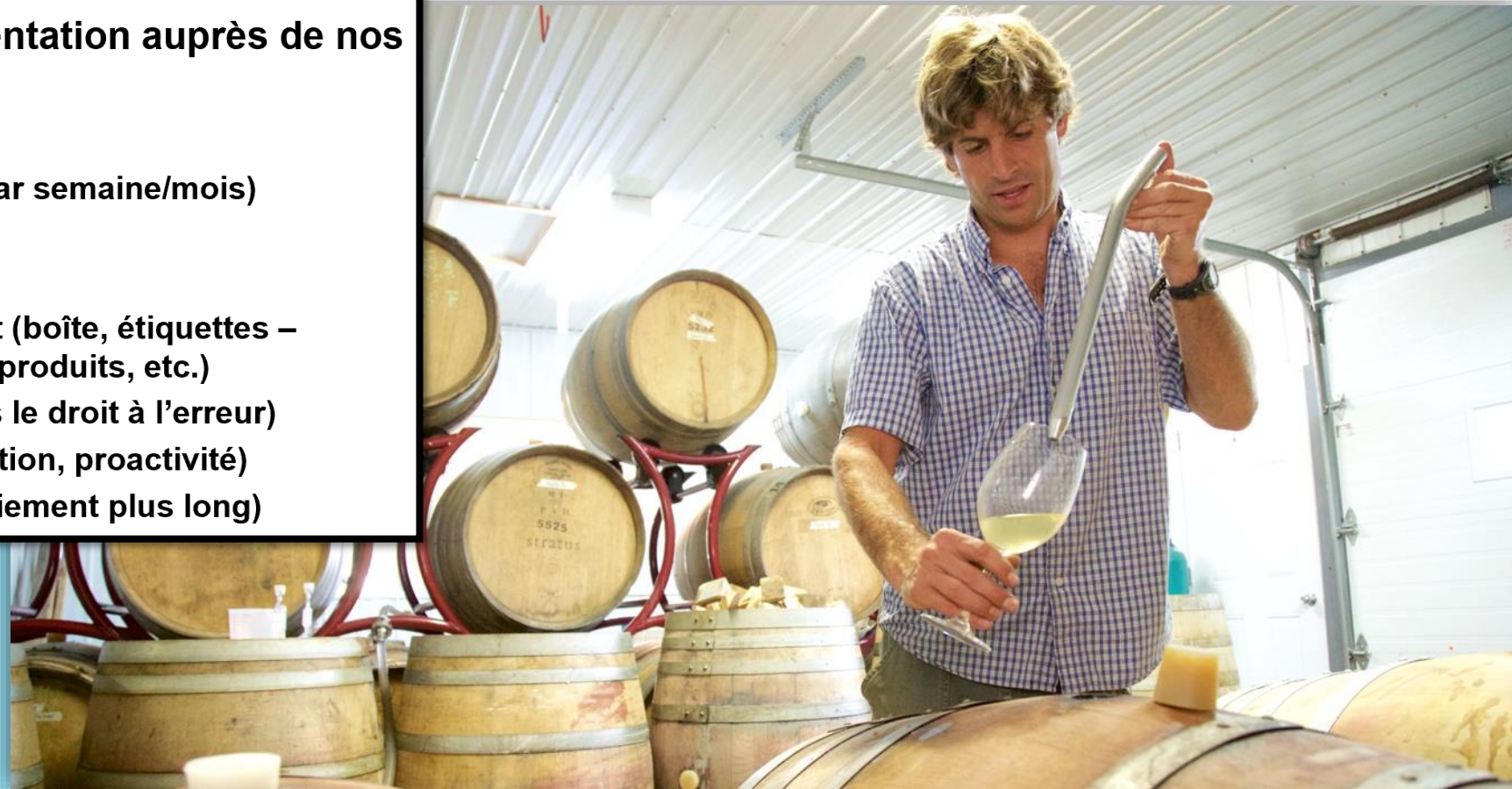
Nom de la personne 514-514-1234 adresse@courriel.ca	Nom de la compagnie 123, nom de la rue Ville (Province) Code Postal
---	---

Produits agricoles et transformés

Vente par un distributeur (épicerie)

- **Conseils et astuces**

- Il faut continuer la représentation auprès de nos détaillants**
- Nombreuses exigences**
 - Minimum de commandes (par semaine/mois)**
 - Code UPC & Code SCC**
 - Fiche produit**
 - Conditionnement du produit (boîte, étiquettes – produits/caisses, format de produits, etc.)**
 - Capacité de production (pas le droit à l'erreur)**
 - Capacité de gestion (adaptation, proactivité)**
 - Capacité financière (ex. : paiement plus long)**





Soutien aux entreprises de transformation alimentaire

- ❖ Accueil et renseignements généraux
- ❖ Conseils et accompagnement pour vos projets
- ❖ Orientation vers les divers programmes gouvernementaux et les autres services disponibles
- ❖ Gestion de programmes d'aide financière

Contacts pour vous aider dans vos démarches

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

Réseaux Agriconseils



Partout au Québec :

- 13 réseaux Agriconseils / 13 conseils d'administration

Mandats :

- Administrer l'aide financière (services-conseils) destinée aux entreprises agricoles et agroalimentaires
- Accueillir et référer les entreprises agricoles et agroalimentaires vers les conseillers
- Établir une offre de services-conseils qui répond aux besoins des entreprises agricoles et agroalimentaires



**MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION
DES QUESTIONS ?**

CRÉDIT PHOTO MAPAQ

Éric Labonté, Marc Lajoie, Martin Blache