

Vente directe et circuit court

Le Samedi 28 janvier 2012

Centre communautaire Tétréau, 361 chemin Lucerne à Gatineau

Donner du pouvoir à nos produits!

Quelle serait la meilleure façon de mettre en valeur mes produits? Comment et où les vendre? Dois-je les transformer?
L'agrotourisme : est-ce une option à envisager? Et mon client : comment est-il interpellé, et est-il bien servi?

Venez rencontrer des gens passionnés qui vous aideront dans votre réflexion afin de maximiser la valeur de vos produits!

Programme de la journée

Animation : *Maryse Harnois, agronome, MAPAQ Outaouais*

- 8 h 50 Mot d'ouverture
- 9 h - 10 h Vente directe : des circuits courts, sans court-circuit! Planifier son mode de commercialisation!
Normand Bourgault, D.B.A., Professeur, département des sciences administratives de l'Université du Québec en Outaouais
- 10 h - 10 h 30 Témoignage : *M^{me} Pascale Coutu, copropriétaire La courgerie et les trouvailles de Potiron, Sainte-Élisabeth, Lanaudière*
L'agrotourisme : nos bons coups, nos défis et notre stratégie marketing
- 10 h 30 - 10 h 45 Pause
- 10 h 45 - 11 h 40 10 bons trucs pour un kiosque rentable
André Carrier, agronome, MAPAQ Chaudière-Appalaches
- 11 h 40 - 12 h Accueil au kiosque (sketch)
Patrick Sullivan DTA, professeur, ITA St-Hyacinthe
- 12 h - 13 h 15 **Dîner avec des produits régionaux**
- 13 h 15 - 13 h 30 Approche client au téléphone (sketch)
Patrick Sullivan DTA, professeur, ITA St-Hyacinthe
- 13 h 30 - 14 h 10 Les 5 A : Appliquez les 5 règles d'or pour une approche client rentable
Normand Bourgault, D.B.A., Professeur, Université du Québec en Outaouais
- 14 h 10 - 14 h 30 Mission exploratoire formative, Péninsule du Niagara en photos
Normand Bourgault, D.B.A., Professeur, Université du Québec en Outaouais.
- 14 h 30 - 14 h 45 Le client difficile (sketch)
Patrick Sullivan DTA, professeur, ITA St-Hyacinthe
- 14 h 45 - 15 h Pause
- 15 h - 15 h 50 La transformation alimentaire : une option à considérer? Oui? Non? Peut-être?
Martin Auger, agronome, conseiller en transformation alimentaire, MAPAQ Laurentides
- 15 h 50 - 16 h 30 Témoignage : *M. Damien Girard, transformateur propriétaire, Viande biologique de Charlevoix*
Une belle et longue histoire de développement de produit
- 16 h 30 - 16 h 45 Outils de promotion collective en Outaouais
Vincent Philibert, directeur de Table de concertation agroalimentaire de l'Outaouais

Pour information : Maryse Harnois 819 986-8544 ou 1 888 536-2720, poste 2405

Coût : 30 \$ par personne (dîner inclus)

Étudiant : 15 \$ (sur présentation de la carte)

Note : Inscription obligatoire avant le 20 janvier 2012 pour repas garanti

Le Rendez-vous agroalimentaire de l'Outaouais 2012 est organisé par les conseillères et conseillers du MAPAQ avec l'étroite collaboration de Table de concertation agroalimentaire de l'Outaouais

Principal commanditaire :



Nos partenaires financiers :



Une réalisation de :

