

# Rendez-vous agroalimentaire annuel sous le thème **LE MONDE DE LA DISTRIBUTION**

INSCRIPTION  
AVANT LE 1<sup>ER</sup> MARS 2012

par télécopieur :  
450-434-5433

ou courriel :  
julie.pominville@agrolaurentides.qc.ca

**Jeudi le 15 mars 2012**

Hôtel Impéria, Saint-Eustache  
570, Dubois, Saint-Eustache J7P 4W9

Cette série de conférences vous informera sur les éléments à considérer dans vos démarches pour la distribution de vos produits. Vous apprendrez également comment fonctionnent les grands acteurs de la distribution.

UNE PRÉSENTATION DE LA TABLE DE CONCERTATION  
AGROALIMENTAIRE DES LAURENTIDES EN COLLABORATION  
ET AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DU MAPAQ LAURENTIDES,  
DE EMPLOI-QUÉBEC LAURENTIDES  
ET AGRICONSEILS LAURENTIDES.



## HORAIRE

**8 h 30**

Accueil et inscription

**9 h**

Introduction aux affaires

avec un intermédiaire – pré-requis  
et conseil avec **Sophie Paquin**  
et **Sébastien Gariépy, Rostra**

- Importance de connaître ses coûts de revient, méthodes de calcul
- Le vocabulaire à maîtriser
- Structure de prix : a-t-on les moyens de travailler avec un ou des intermédiaires?
- Différentes options/concepts : représentant, courtier, distributeur, transporteur.

**10 h**

Portrait d'un distributeur 100 % produits  
québécois avec **Jacques Baillargeon,**  
Directeur général, Distribution L'Escalier

- Les rôles et responsabilités du distributeur
- Les rôles et responsabilités du fabricant
- Son mode de fonctionnement
- Structures des coûts et marges
- Le réseau de clients : à qui appartiennent-ils? Au distributeur? Au fabricant?
- La gamme de produit : Pourquoi ces produits? Comment les choisir?

**11 h**

Dans la cour des grands détaillants

avec **Françoise Beudet, En Pratique**

- Mécanismes et structures de fonctionnement: les règles du jeu
- Les conditions ou pré-requis d'entrée
- Pratiques du marché et attentes des acheteurs
- Structures des coûts et marges
- Les normes à respecter

**12 h**

Dîner inclus – Servi au restaurant  
**Martini Grill** de l'hôtel.

Table d'hôte 3 services, 2 choix

**13 h 30**

Au menu des hôtels et  
des restaurants avec **Gilles La Roche,**  
Productions La Roche

- Mécanismes et structures de fonctionnement : les règles du jeu
- Les conditions ou pré-requis d'entrée
- Pratiques du marché et attentes des acheteurs
- Structures des coûts et marges
- Les normes à respecter

**14 h 30**

Clés du succès et pièges à éviter  
dans un regroupement pour une  
commercialisation collective  
avec **Marie-Paule Robichaud, agente  
de recherche et développement,**  
Conseil québécois de la coopération  
et de la mutualité

**15 h 30**

Témoignage d'une entreprise

avec **Luc Hébert, Président, Bo-Coq**  
Comment et pourquoi confier sa distribution  
à un intermédiaire.

**16 h 15**

Résumé de la journée et introduction  
sur la possibilité de la mise en place d'un  
outil collectif de commercialisation  
avec **Sophie Paquin et Sébastien Gariépy,**  
**Rostra**

**16 h 30**

Mot de clôture

## FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Pour les entreprises et étudiants : 61,44 \$ par personne + taxes (TPS : 3,07 \$ TVQ : 5,48 \$) **Total : 70,00 \$**

Pour les intervenants : 87,78 \$ par personne + taxes (TPS : 4,39 \$ TVQ : 7,83 \$) **Total : 100,00 \$**

Prénom :

Nom :

Entreprise :

Numéro d'entreprise (NEQ) :

Adresse :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Télécopieur :

Courriel :

Allergies :

Je ne veux pas que mon nom et mes coordonnées soient inscrits dans la liste distribuée aux participants.

**Paiement à l'ordre : TCAL. La réception de votre paiement confirmera votre inscription.  
Aucun remboursement à moins de 48 heures avant l'événement.**

Pour informations supplémentaires : **Julie Pominville**, directrice générale

17 505, rue Val d'Espoir, suite 200, Mirabel (Québec) J7J 1M3

julie.pominville@agrolaurentides.qc.ca Téléphone | 450-434-7858 poste 224 Télécopieur | 450-434-5433