

Rapport Annuel



31 mars 2015



Rapport annuel 2015
 ratifié en AGA le 24 novembre 2015
 Table bioalimentaire Côte-Nord

À propos de la Table...



La Table bioalimentaire Côte-Nord est un organisme membre du réseau des TCAQ (Tables de concertation agroalimentaire du Québec). Sa mission est de promouvoir le développement, la mise en valeur et la commercialisation

des produits bioalimentaires de la Côte-Nord. Le tout est réalisé dans une perspective de développement durable. La Table bioalimentaire Côte-Nord doit prendre tous les moyens efficaces et nécessaires afin de soutenir l'avancement de l'industrie bioalimentaire de la Côte-Nord. Pour y arriver, elle se concerte avec les intervenants locaux et régionaux, privés et publics de l'ensemble de la Côte-Nord.

Le conseil d'administration est constitué d'entreprises : des producteurs agricoles, des pêcheurs, des transformateurs alimentaires industriels et artisans, des restaurants ainsi que des distributeurs en gros et aux détails. Le Ministère de l'Agricultures, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), la Fédération des Producteurs Agricoles (UPA), l'agence régionale de la Santé, ainsi qu'un représentant des associations touristiques régionales (ATR), un représentant des SADC et un représentant des CLD de la région, siègent à nos rencontres à titre d'observateurs.

Mot du président...



La dernière année fut sans contredit marquée par plusieurs faits. Dont la tenue du forum bioalimentaire régional. Un moment privilégié pour les gens de l'industrie bioalimentaire pour se réseauter, créer des liens, démontrer leur savoir-faire, discuter des sujets de l'heure et

des réalités propres à notre industrie régionale.

Un événement comme celui-là n'est possible que grâce à la participation des gens de l'industrie, à la contribution de nos partenaires financiers et à la collaboration des intervenants au développement socioéconomique. Le développement de l'industrie bioalimentaire régionale est avant tout une question de concertation. Merci à nos partenaires et collaborateurs.

À ce titre, mentionnons la disparition d'un partenaire important : la CRÉ Côte-Nord. Ce changement dans l'échiquier politique de la région n'est pas anodin pour une organisation comme la Table bioalimentaire qui travaille à développer une vision concertée du développement bioalimentaire. Souhaitons qu'un mécanisme simple soit mis en place par les MRC de façon à faciliter et à encourager une cohésion régionale.

Mes derniers remerciements vont aux administrateurs de la Table bioalimentaire Côte-Nord qui investissent leur temps et mettent leur énergie au service d'une cause qui dépasse les limites de leur entreprise respective : le développement d'une vision nord-côtière.

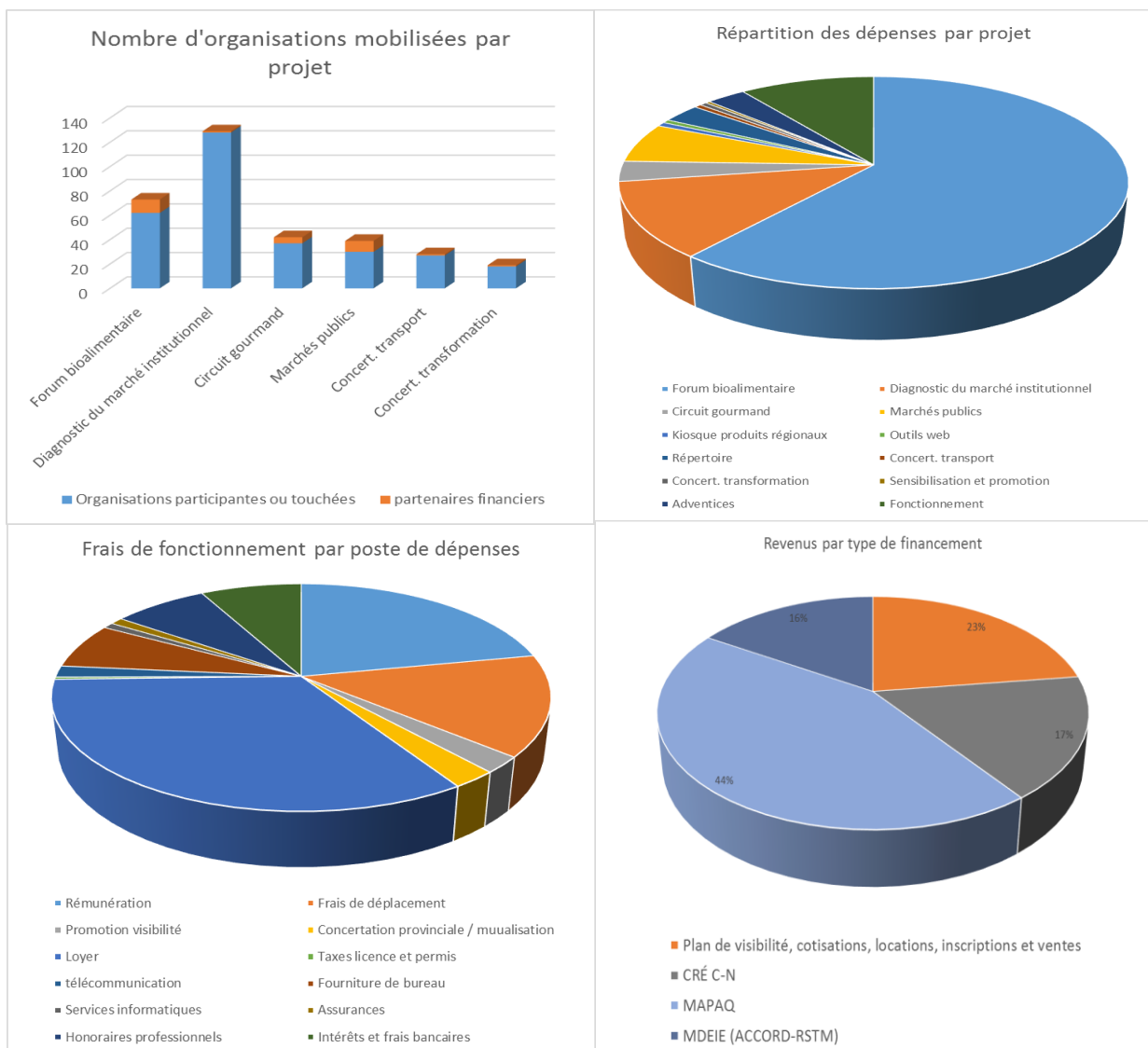
L'agriculture et les pêches ont toujours fait partie du paysage de la région et continue d'être un moteur important pour la diversification économique de la Côte-Nord. Faisons honneur à nos pionniers, qui ont mainte fois retroussé leurs manches pour défricher les terres et ont souvent ramé à contre-courant. C'est ensemble que nous pourrons accomplir de grandes choses !

La Table bioalimentaire en bref

Le présent rapport est présenté au terme de l'année 2014-2015, marquée par 2 projets majeurs soit le Forum bioalimentaire bisannuel et la Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel. Au total, plus d'une dizaine de projets ont été menés de front par la Table afin de répondre à ces mandats de concertation, de promotion et de soutien.

La Table, à titre d'organisme de concertation régional tend à instaurer des partenariats, sinon des collaborations avec les autres acteurs du développement bioalimentaire régional. C'est dans cet ordre d'idées que des liens constants sont entretenus notamment avec Terroir du Littoral avec lequel, la complémentarité exceptionnelle a permis d'élaborer une entente de principe selon laquelle, la Table assure la gestion des projets du Circuit gourmand et des marchés publics de la Côte-Nord selon certains balise qui lui sont fournies.

Avant d'aborder chacun d'eux indépendamment, faisons un bref survol des projets de la Table bioalimentaire Côte-Nord...



Les projets 2014-2015

FORUM BIOALIMENTAIRE CÔTE-NORD



Résumé du projet

Les 4 et 5 novembre a eu lieu au cégep de Sept-Îles, la 4^e édition du Forum bioalimentaire Côte-Nord. Un événement qui était attendu par les gens de l'industrie.

Participation

Malgré plusieurs éléments contextuels des moins favorables (Météo, circulation routière), la participation a été très bonne. La Table bioalimentaire est fière de pouvoir dire que plus d'entreprises étaient présentes à de cette édition à l'une ou l'autre des précédentes éditions.

Partenariats

Les partenaires de l'événement ont bénéficié d'une visibilité selon l'entente de visibilité. Les logos étaient diffusés grâce aux différents outils de communication avant, pendant et après l'événement.

La Table bioalimentaire Côte-Nord est heureuse d'avoir pu compter sur l'implication de personne formant le comité des collaborateurs. Celles-ci, grâce à l'accord de leurs organisations respectives, les partenaires de la Table bioalimentaire, ont participé à la réalisation de certaines tâches tant lors des étapes préalables que, pendant le forum.

Certains partenaires ont profité de la tribune que leur offrait le Forum bioalimentaire pour souligner l'importance de l'industrie bioalimentaire sur la Côte-Nord.

Programmation



L'édition 2014 a été animée par Francis Reddy. Celui-ci a fait un travail remarquable. Ses questions et ses interventions auprès des conférenciers et invités étaient pertinentes et appréciées par l'assistance. La participation de M. Reddy a permis un rayonnement du Forum et de la région, au-delà de la Côte-Nord. Seize sommités de l'industrie bioalimentaire ont participé à titre de conférenciers.

Salon des produits régionaux

Le Forum est également l'occasion pour les entreprises de l'industrie de faire connaître leurs produits auprès des autres participants et de la population. À cet effet, 15 d'entre elles ont effectivement tenu un kiosque et offert des dégustations dans l'atrium du cégep le 4 novembre de 16h à 21h. Certains kiosques avaient des produits en ventes. Les entreprises provenaient de l'ensemble de la Côte-Nord.

Mise en valeur des produits bioalimentaires régionaux



Tous les repas et pause-café offerts dans le cadre du forum ont été l'occasion de mettre en valeur les produits régionaux. En plus des repas et de la présentation qui était projetée, les produits nord-côtiers étaient à l'honneur dans les cadeaux remis aux conférenciers, les prix de présence et les prix hommage.

Dans l'objectif d'entreprendre un rapprochement avec le secteur de la restauration, dont la participation était moindre dans les éditions antérieures du Forum, un gala des chefs a clôturé le Forum. De fait, 4 chefs restaurateurs, parmi les meilleurs de la Côte-Nord, ont collaboré à un souper gastronomique où le terroir nord-côtier sera à l'honneur et surtout à démontrer qu'il est possible de présenter une cuisine régionale des plus raffinées. Nous pensons que l'initiative contribuera à l'évolution de la mentalité des restaurateurs et de l'offre culinaire régionale en plus de favoriser le maillage des producteurs et transformateurs nord-côtier avec les restaurateurs.



Souligner l'excellence régionale



Cette année, la Table bioalimentaire a choisi de profiter du souper de clôture où le terroir nord-côtier était à l'honneur et où l'ensemble de l'industrie bioalimentaire était rassemblé, pour rendre hommage à des personnes et des entreprises au sein de l'industrie.

Satisfaction

Un sondage de satisfaction a permis à la Table bioalimentaire de valider la satisfaction des participants et d'identifier des pistes d'améliorations.

Parmi les points forts notons les suivants :

- 82% des répondants sont satisfaits du processus d'inscriptions.
- 80% ont jugé bon ou excellent le choix des sujets de conférence.
- 90% approuvent le choix des conférenciers.
- 72% des répondants ont jugé excellente l'animation réalisée par Francis Reddy.
- 80% sont très satisfait ou extrêmement satisfait du système de gestion des matières résiduelles à trois voies.
- 90% sont très satisfaits ou extrêmement satisfaits de l'intégration des produits locaux et québécois dans la nourriture et les boissons servies dans le cadre du Forum.

Les répondants sont aussi généralement satisfaits du choix des conférenciers, des dates, des repas, de la remise des prix reconnaissances (hommage aux bâtisseurs et entreprise de l'année), des paniers cadeaux remis aux conférenciers et de la soirée des kiosques des exposants.

DIAGNOSTIC DU MARCHÉ INSTITUTIONNEL EN CÔTE-NORD

Ce portrait du marché institutionnel en Côte-Nord s'inscrit dans la Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel (SPAQMI). Cette dernière est une initiative du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation à laquelle il apporte aussi un soutien financier. Dans le cadre de cette stratégie, le Ministère a souhaité mettre en place des initiatives de collaboration régionales, afin de rapprocher l'offre québécoise à la demande des institutions de chaque région.

Selon le travail réalisé par la Table bioalimentaire Côte-Nord, l'approvisionnement des institutions de la Côte-Nord en produits régionaux ne fait certainement pas partie des pratiques courantes.

L'identification des produits québécois est sans contredit un élément majeur faisant partie de l'équation pour le positionnement marché institutionnel. Aucune donnée n'est actuellement disponible quant à l'achat de produits québécois par les institutions en Côte-Nord, puisque la provenance n'est pas utilisée officiellement comme critère de sélection des produits. Au mieux, l'approvisionnement local est mentionné comme élément du développement durable dans les politiques alimentaires des institutions et organismes. De plus, les entreprises régionales s'occupent généralement elles-mêmes de leur distribution. Ceci complexifie les choses pour les institutions qui s'approvisionnent essentiellement auprès des grands distributeurs.



des aliments du Québec sur le marché institutionnel. Aucune donnée n'est actuellement disponible quant à l'achat de produits québécois par les institutions en Côte-Nord, puisque la provenance n'est pas utilisée officiellement comme critère de sélection des produits. Au mieux, l'approvisionnement local est mentionné comme élément du développement durable dans les politiques alimentaires des institutions et organismes. De plus, les entreprises régionales s'occupent généralement elles-mêmes de leur distribution. Ceci complexifie les choses pour les institutions qui s'approvisionnent essentiellement auprès des grands distributeurs.

Les entreprises ont également besoin d'être mieux informées sur les exigences du marché institutionnel et d'avoir accès aux infrastructures et aux équipements nécessaires pour y répondre (transformation, surgélation et entreposage). Les produits nord-côtiers se distinguent par leurs caractéristiques uniques. Des productions comme certains PFNL, dont le coût de revient est toutefois élevé, ne seront peut-être pas adaptés aux besoins des établissements qui recherchent des produits à faibles coûts. D'autres devront adapter leurs produits pour se distinguer de la concurrence en offrant par exemple un produit plus frais. Des producteurs à grands volumes auraient un réel avantage à se faire connaître auprès des gestionnaires des services alimentaires.

Notre analyse nous amène à poser ce constat : il n'y a pas un marché institutionnel, mais deux. L'un où de grands volumes sont transigés. Les hôpitaux constituent la demande. Les usines de transformation de produits marins et les bleuetières en forme l'offre. L'autre où de petits volumes sont transigés. Les CPE et les concessionnaires de services alimentaires en milieu scolaire en forme la demande. Les plus petites productions en constituent l'offre.

Les segments, qui n'ont pas été considérés dans ce document, pourraient être facilement intégrés à la démarche avec un minimum de frais. Les outils qui seront développés, seront tout aussi utiles pour positionner les produits québécois dans les CSSS et les CPE, que dans les services de garde en milieu familial, les sociétés d'État (dont Hydro-Québec qui est bien présente dans la région), les services alimentaires de grandes entreprises, les restaurants, les centres carcéraux et même les organismes qui planifient des événements régionaux, des soupers-bénéfices et autres.

À la suite de ce diagnostic, un plan d'action a également été réalisé. Des actions ont été identifiées afin de mieux positionner des aliments régionaux sur le marché institutionnel. La prochaine année risque d'en être teintée.

CIRCUIT GOURMAND

La Table bioalimentaire Côte-Nord et Terroir du littoral ont amorcé une réflexion aux orientations et aux moyens à mettre en place pour propulser le Circuit gourmand à un niveau supérieur et le positionner sur la scène provinciale. Un nouveau chantier se met en œuvre.

La prochaine année sera notamment marquée par la réédition de la brochure.



LES MARCHÉS PUBLICS DE LA CÔTE-NORD

La mise en valeur du terroir nord-côtier passe par des efforts de développement concertés. Dans cette logique, la dernière année fut sans contredit marquée par le développement des marchés publics. En effet, une image commune pour les marchés publics de Tadoussac, Baie-Comeau, Sept-Îles et Longue-Pointe-de-Mingan a été développée, grâce à la collaboration de Tourisme Côte-Nord Manicouagan, sous l'appellation des « Marchés publics de la Côte-Nord ».



Horaire 2014 des marchés publics de la Côte-Nord.

Marché de	Première semaine	Dernière semaine
Tadoussac	28 juin	20 septembre
Baie-Comeau	26 juillet	6 septembre
Sept-Îles	19 juillet	20 septembre
Longue-Pointe de Mingan	16 août (ponctuel)	

Les marchés publics de la Côte-Nord en bref...



Tadoussac



Baie-Comeau



Sept-Îles



Longue-Pointe-de-Mingan

- Le marché de Tadoussac fait l'acquisition de chapiteaux.
- Après l'expérience d'un marché ponctuel en 2013, le marché public de Baie-Comeau s'est étendu en 2014 sur 6 semaines. Il prend place à « Place de la biosphère ». Un comité local est créé pour la gestion du marché.
- Ce fut la grande première pour le marché de Longue-Pointe-de-Mingan.

KIOSQUE DE PRODUITS RÉGIONAUX (CROISIÈRES INTERNATIONALES)

Un partenariat se dessine avec Destination Sept-Îles Nakauinanu (DSIN) pour la promotion et la vente de produits bioalimentaires sous le chapiteau d'accueil lors des escales des croisières internationales. La Table s'occupe de la gestion de l'inventaire, alors que DSIN fournit le personnel pour animer le kiosque de produits.

La vente de produits régionaux totalise 535\$ lors des escales de 2014. L'expérience nous amène à faire quelques modifications afin de rendre l'exercice plus profitable pour 2015.

OUTILS WEB

Dans l'objectif de mettre en place différents outils web qui verront leur aboutissement en 2015, la Table a investi du temps dans l'élaboration des concepts.

RÉPERTOIRE

Les produits boréaux sont recherchés partout au Québec. L'une des régions qui se positionnent de plus en plus à ce titre est la Côte-Nord : territoire aux richesses énigmatiques. On a qu'à penser au crabe des neiges, au bleuets, à la chicouté, à la mactre des Stimpson, aux champignons et aux aromates forestiers, ou encore à des produits moins connus comme la fleur de sel aux algues, le myrique baumier et le bourgot. Plusieurs produits nord-côtiers ne bénéficient pas d'une vitrine à la hauteur de leur potentiel. La commercialisation de certains produits est méconnue même des Nord-Côtiers. Il était temps de faire front commun et de diffuser l'information. L'idée est donc née de mettre en lien les distributeurs québécois avec les artisans du terroir nord-côtier de façon à faciliter le maillage d'affaires et de distribuer la boréale.

Ainsi, la Table bioalimentaire Côte-Nord travaille à mettre en ligne un outil destiné principalement aux distributeurs, transformateurs et restaurateurs. Ce n'est pas une boutique en ligne, mais bien un répertoire web qui présente les informations utiles aux petits et grands distributeurs concernant chacun des artisans nord-côtiers, une fenêtre ouverte sur un territoire sauvage qui s'étend entre terre et mer. Chaque produit est classé parmi l'une des douze catégories (produits carnés, fruits et préparations à base de fruits, etc.). Il sera possible de localiser l'artisan sur une carte, d'obtenir la liste de ses produits, leurs disponibilités et les possibilités de livraison, de même que le nom et les coordonnées de la personne responsable des ventes. Il sera également possible de faire une recherche par produit, artisan, catégorie ou localité.

Le lancement de ce répertoire, appelé Terroir Côte-Nord » est prévu à l'automne 2015 et permettra dès lors aux épiceries et dépanneurs d'offrir une parcelle de la Côte-Nord sur leurs tablettes.



TRANSPORT

Contexte

Le flux de transport pour les produits bioalimentaires n'est pas régulier. Les producteurs transformateurs concernés ont peu de solutions pour desservir leur clientèle. Par exemple : pour livrer des caisses de produits, les entreprises attendent jusqu'à deux semaines pour effectuer leur livraison, et ce, par des amis ou des connaissances. Les entrepreneurs ont l'impression d'économiser sur les frais de transport et le client, en fin de compte, sent que son approvisionnement est incertain.

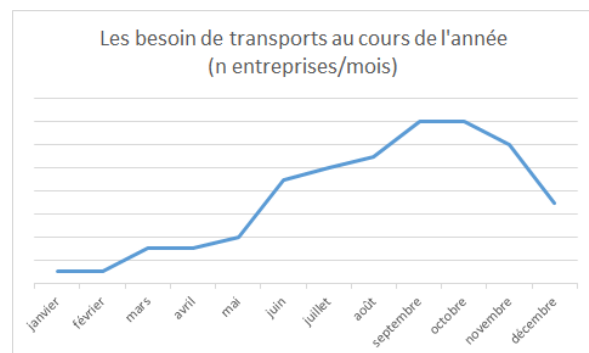
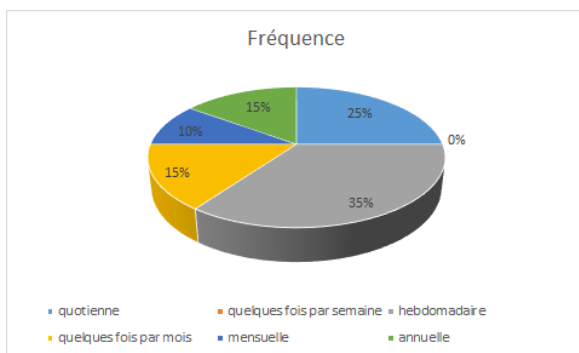
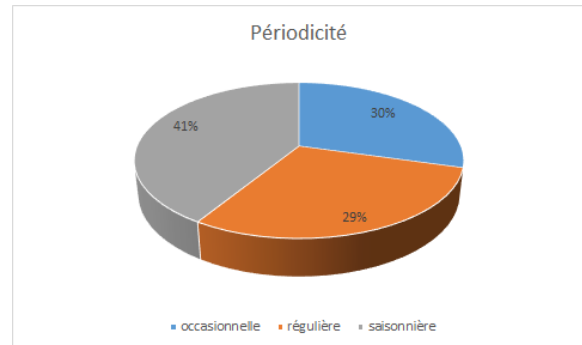
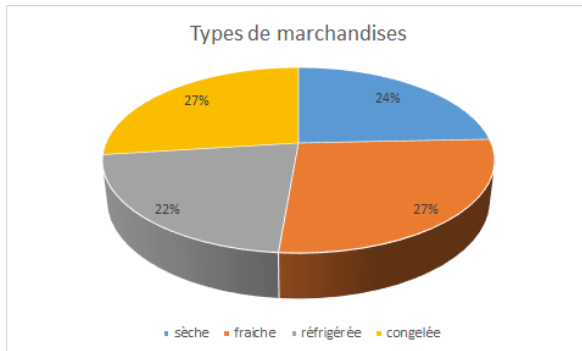
Connaissance du problème

La Table a donc entrepris de mener un sondage maison afin de mieux documenter la problématique.

Ainsi, selon les entreprises répondantes...

- 85 % répondants disent rencontrer une problématique de transport pour recevoir ou expédier des produits régionaux.
- 74 % 23 répondants mentionnent que la problématique est reliée au coût.
- 78 % des 27 répondants utilisent le transport routier.
- 81 % des 27 répondants expédient des petits fruits ou des produits forestiers non ligneux.

La principale conséquence est que des gens et des commerçants ont difficilement accès aux produits bioalimentaires de la Côte-Nord. Nous parlons de restaurants qui aimeraient mettre sur leur menu ces produits, ou encore de l'épicerie du village qui voudrait ajouter les produits locaux à la demande de ses clients, ou même les artisans alimentaires qui ne peuvent être compétitifs sur les grands marchés en raison de l'éloignement.



Conclusion

En conclusion, cette problématique fait en sorte que des ventes se perdent autant chez les producteurs que chez les détaillants et cela entraîne un désarroi pour le consommateur qui ne peut s'approvisionner en produits régionaux. Cette problématique est existante en Côte-Nord depuis plusieurs années. La Table bioalimentaire de la Côte-Nord est consciente de ce problème et désire aider les producteurs/transformateurs à trouver des pistes de solution.

La problématique a été présentée à l'événement Côte-Nord en mode solution en collaboration avec la Société Original. La Table entend continuer à concerter les différents partenaires et leaders de l'industrie afin d'identifier et mettre en œuvre une solution concrète à cette problématique.

CONCERTATION SURGÉLATION ET STOCKAGE

Contexte

L'industrie des petits fruits et des produits forestiers non ligneux (PFNL) fait face à une problématique : les équipements nécessaires pour la surgélation, la transformation et le stockage sont inaccessibles afin de permettre aux producteurs de donner une valeur ajoutée à leurs produits.

Des volumes importants notamment de bleuets et de champignons forestiers sont expédiés à l'extérieur de la région après leur récolte alors que des transformateurs et restaurateurs de la Côte-Nord recherchent un approvisionnement régulier tout au long de l'année. Les coûts liés à la surgélation et au stockage sont trop élevés. Ainsi, la population et les commerçants ont difficilement accès à un approvisionnement régulier de produits bioalimentaires de la Côte-Nord sous une forme adaptée (surgelée). Nous parlons de restaurants et de transformateurs qui aimeraient mettre sur leur menu ces produits, ou encore l'épicerie du village qui voudrait ajouter les produits locaux à la demande de ses clients, et ce de façon continue et non pas seulement pour certains mois de l'année

Le producteur qui aimerait donner une valeur ajoutée à sa production n'est donc pas en mesure d'assumer les coûts. Ainsi, la production régionale est transformée ailleurs alors que la transformation sur la Côte-Nord est un enjeu important pour le développement régional, soit pour sa diversification économique.

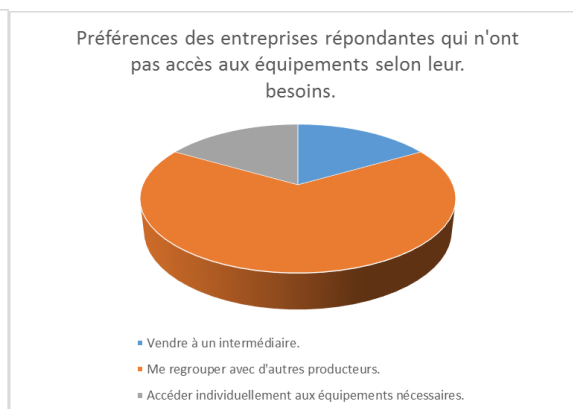
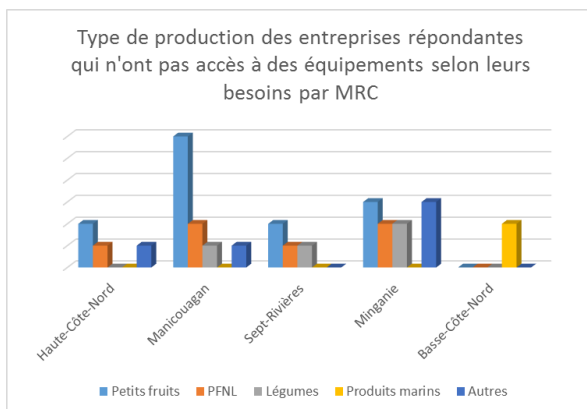
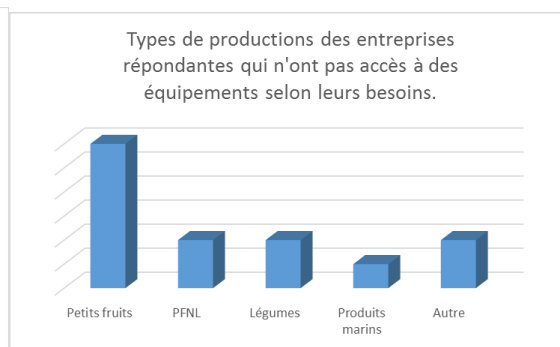
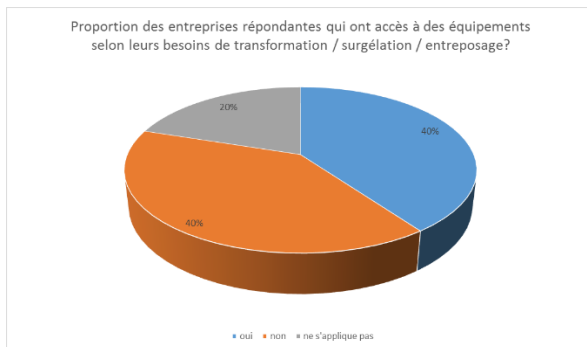
L'industrie de la pêche et de l'aquaculture dispose en contrepartie d'unité de stockage et d'équipement de surgélation qui n'est pas utilisé à pleine capacité tout au long de l'année.

Connaissance du problème

Cette problématique est existante en Côte-Nord depuis plusieurs années. La Table bioalimentaire de la Côte-Nord est consciente de ce problème et désire aider les producteurs/ transformateurs à trouver des pistes de solution, c'est pourquoi elle a entrepris de mener un sondage maison afin de mieux documenter la problématique.

Ainsi, selon les entreprises répondantes...

- 78% des 18 répondants produisent des petits fruits et 44%, des produits forestiers non ligneux;
- 44% des répondants n'ont pas accès à des équipements selon leurs besoins (surgélation, transformation, stockage);
- Les besoins sont plus criants en Minganie et en Manicouagan;
- Les besoins de plus de 50% des répondants s'étendent sur les mois de juillet à novembre;
- 60% des 14 répondants souhaitent transformer au moins la moitié de leur production qui elle, varie de 400 kg à 150 000 kg
- 78% des 12 répondants souhaitent louer les infrastructures ou se regrouper avec d'autres producteurs pour avoir accès à ces installations pour transformer, surgeler ou entreposer leurs produits.



Conclusion

En conclusion, cette problématique fait en sorte que les projets de transformation de produits agroalimentaires alimentaires ne voient pas le jour. Cette problématique est existante en Côte-Nord depuis plusieurs années. La Table bioalimentaire de la Côte-Nord est consciente de ce problème et désire aider les producteurs/transformateurs à trouver des pistes de solution.

La problématique a été présentée à l'événement Côte-Nord en mode solution en collaboration avec les Jardins de Gallix. La Table entend continuer à concerter les différents partenaires et leaders de l'industrie afin d'identifier et mettre en œuvre une solution concrète à cette problématique.

SENSIBILISATION ET PROMOTION

La Table a tenu un kiosque de sensibilisation au potentiel de développement du bioalimentaire et de promotion des produits régionaux. Lors de la foire du printemps de l'école secondaire Jean-du-Nord, les élèves ont déambulé au kiosque de la Table bioalimentaire afin de découvrir les réalités et une partie de l'histoire bioalimentaire de la région.

CONTRÔLES DES ADVENTICES EN BLEUETIÈRE BORÉALE

Ce projet mené en 2012 et 2013 a vu sa finalité en 2014 avec le dépôt du rapport final du CEDFOB. Voir rapport annuel 2013-2014 pour plus de détails.

Représentation et visibilité

PLAN NORD

Après que la Table ait participé aux sessions de travail de la table des partenaires et aux comités de travail dans les versions antérieures du Plan Nord, elle souhaite actuellement se repositionner sur l'échiquier de la société du Plan Nord afin d'assurer la représentation de l'industrie.

DINERS DES INTERVENANTS

Le dîner des intervenants est organisé mensuellement par la SADC de la Côte-Nord, c'est un moment privilégié par les intervenants de tous les secteurs pour partager de l'information et une vision du développement socioéconomiques. Il permet de positionner l'industrie bioalimentaire face aux autres secteurs économiques régionaux. La direction de la Table y a participé à 4 reprises au cours de l'année.

LES TCAQ (TABLES DE CONCERTATION AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC)

La Table bioalimentaire a officiellement intégré le réseau des TCAQ, lors de la rencontre provinciale tenue à Montebello en juin 2014. À la suite à cette rencontre, les TCAQ ont publié le document « Dynamiques – Un secteur fort pour développer le Québec » faisant le portrait des réalisations des tables dans chacune des régions. Pour la première fois, la Côte-Nord y trouve sa place.

En plus d'apporter un support pour le développement de projet sur la Côte-Nord, la participation aux discussions des TCAQ permet d'être au fait des dossiers nationaux comme :



- Partenariat UPA – TCAQ
- Conseil de promotion des aliments du Québec
- Groupe québécois de concertation en agrotourisme et tourisme gourmand
- Association des détaillants en alimentation du Québec
- Centre de Référence en Agriculture et en Agroalimentaire du Québec
- Positionnement des aliments régionaux dans les supermarchés
- Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel

AUTRE ACTIVITÉ DE REPRÉSENTATION

La Table anime maintenant une page Facebook

Présentation du « Portrait du marché institutionnel en Côte-Nord » à la journée agricole à Forestville

Liste des communiqués de presse

27 juin 2014 - Les Marchés publics de la Côte-Nord se dotent d'une image commune!

1er octobre 2014 - Le Forum bioalimentaire de la Côte-Nord les 4 et 5 novembre prochain.

16 octobre 2014 - Le gala des chefs animé par Francis Reddy est ouvert au public.

VISIBILITÉ MÉDIATIQUE

Le Forum a donné une visibilité importante à la Table bioalimentaire dans les journaux, à la radio, dans les communiqués de presse qui étaient diffusés, également dans les centaines d'invitations envoyées par courriel.

Les partenaires et collaborateurs

La Table bioalimentaire Côte-Nord est un organisme de concertation qui travaille au développement régional, plus particulièrement dans le secteur bioalimentaire. En tant que telle, la Table remercie tous les organismes de développement socioéconomique de la Côte-Nord pour leur contribution à l'essor de l'industrie bioalimentaire en Côte-Nord.

C'est en travaillant en collaboration dans une perspective régionale, où chaque organisme, chaque entreprise, chaque partenaire ont un rôle spécifique, que nous pourrions construire les bases solides sur lesquelles s'appuyer pour relever les défis qui nous attendent.

La dernière année fut riche en collaboration, notamment dans le cadre du Forum bioalimentaire, mais également dans les autres projets. Ces collaborations se traduisent par une contribution financière, une assistance technique, le partage d'information, l'implication d'un membre du personnel sur un comité, etc.

Parmi les collaborateurs et partenaires de la Table bioalimentaire, notons :

Ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'Alimentation
Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Exportation
Conférence régionale des élus de la Côte-Nord
Créneau Accord Ressources, Sciences et Technologies Marines
Circuit gourmand, la nature aux mille délices
Sociétés d'aide au développement des collectivités de la Côte-Nord
Sociétés d'aide au développement des collectivités de la Haute-Côte-Nord
Sociétés d'aide au développement des collectivités de la Manicouagan
Centre local de développement de la MRC des Sept-Rivières
Centre local de développement de la Minganie
Centre local de développement de la Haute-Côte-Nord
Centre local de développement de la MRC de la Basse-Côte-Nord
Innovation et Développement Manicouagan (CLD)
Réseau Agriconseil, Capitale-Nationale – Côte-Nord
Agriboréal, service-conseil ;
Union des producteurs agricoles de Capitale-Nationale – Côte-Nord ;
Aluminerie Alouette.
Développement économique Sept-Îles
Deloitte
Éric Bujold (mariculteur)
Table maricole
MÉRINOV
Me. Normand Royal (Miller & Thompson)
CSSS de Sept-Îles
Commission scolaire de l'Estuaire
Commission scolaire de la moyenne Côte-Nord
Regroupement des CPE de la Côte-Nord
Ministère de la Famille, direction régionale Capitale-Nationale et Est-du-Québec

La Table souhaite également souligner d'une façon particulière les individus, qui ont représenté certains partenaires majeurs, qui ont participé aux discussions lors des réunions du conseil d'administration et qui ont apporté un éclairage différent, de par leur domaine d'expertise.

Pour leur participation aux réunions du conseil d'administration, merci d'une manière spéciale à:

- Laurier Tremblay, MAPAQ
- Nathalie Ouellet, CRÉ de la Côte-Nord
- Ellen Ward, Agence de Santé et des Services Sociaux de la Côte-Nord
- Karine Otis, Tourisme Côte-Nord Manicouagan
- Mélissa Rochefort, Tourisme Côte-Nord Duplessis
- Véronik Perreault, représentante des SADC de la Côte-Nord
- Marie-Pier Paquet, représentante des CLD de la Côte-Nord

Finalement, nous saluons les partenariats à venir et les belles collaborations qui se dessinent déjà et nous mèneront à un avenir prometteur.

Administrateurs

Les activités de la Table sont possibles grâce à l'implication bénévole de gens d'affaires qui veillent à développer une vision régionale de l'industrie bioalimentaire. Merci aux administrateurs pour leur temps et leur dévouement.

Membres d'office

-Conseil de l'industrie des pêches et de l'aquaculture

Représenté par : Tony Wright, président

-

-Union des producteurs agricoles

Représenté par : Martial Hovington

-Conseil de l'industrie des petits fruits

Représenté par : vacant

Membres réguliers

Siège #1	-Produits carnés et laitiers (producteur)	vacant
Siège #2 -	Produits de serriculture (producteur) :	vacant
Siège #3	-Petits fruits (producteur)	Daniel Harvey, Bleuetière Manicouagan
Siège #4	-Petits fruits (producteur)	
Siège #5	-Production légumière (producteur)	Donald Bérubé, Ferme Manicouagan
Siège #6	-Pêche (producteur)	vacant
Siège #7	-Aquaculture (producteur)	Claire Labadie, Aqualabadie
Siège #8	-Produits marins (transformateur)	vacant
Siège #9	-Autre transformation (transformateur)	Xavier Morinay, Trésors des bois
Siège #10	-Petits fruits (transformation)	Michèle Beaulieu, Confiserie la Mère Michèle
Siège #11	-Distributeur (grossiste)	vacant
Siège #12	-Détaillant (grossiste)	vacant
Siège #13	-Restauration	Martin Brisson, La Galouïne
Siège #14	-Restauration	Marie-Pierre Larouche, Brasserie St-Panrace
Siège #15	-Agrotourisme	Sandra Blais, Terroir du Littoral
Siège #16	-Agrotourisme	Claude Lussier, Coop le Grenier boréal
Siège #17	-Produits forestiers non ligneux	Russell Tremblay, Saveurs boréales