



CONSEIL DE LA
TRANSFORMATION
ALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2024



4CAD GROUP • 57VÉGANE • 6 SENS • 94 CELCIUS • 96 PLUS • A. LASSONDE • A.S.A. AUTOMATISATION • AB FOODS - DECA
NEGOCE • ABATTOIR DUCHARME • ABSINTHERIE DES CANTONS • ABY'S CANDY • AGAT LABORATORIES • AGENCE BRAQUE •
AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS • AGENCE KAIBO • AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA •
AGRO QUÉBEC • AGROPOL • AGROPUR COOPÉRATIVE • AKRONYM CONSEIL ET STRATÉGIE • ALIFAB • ALIMENTATION SUNBEC
FOOD • LES ALIMENTS 2000 • ALIMENTS A&C • ALIMENTS A.G.M. • LES ALIMENTS ATG • LES ALIMENTS BÉGIN • ALIMENTS BELA
PEKO • LES ALIMENTS CELL • ALIMENTS DU QUÉBEC • ALIMENTS EPIKURA • FOOD AND BEVERAGE ATLANTIC • ALIMENTS
FONTAINE SANTÉ • ALIMENTS GREEN BROTHERS • ALIMENTS HAUT DE GAMME 5 ÉTOILES • LES ALIMENTS JARDI • ALIMENTS
KRISPY KERNELS/CROUSTILLES YUM YUM • ALIMENTS LA BROCHETTE • LES ALIMENTS LIVABEC FOODS • ALIMENTS LUDA •
ALIMENTS MASONE PASTA FOODS • LES ALIMENTS MEJICANO • LES ALIMENTS MERJEX • ALIMENTS MOREHOUSE CANADA •
ALIMENTS NEWLY WEDS • ALIMENTS O'SOLE MIO • ALIMENTS OUIMET-CORDON BLEU • ALIMENTS PASTA-MER FOODS •
ALIMENTS PUTTERS • ALIMENTS SIMPLEMENT KOSY • APIKOL • APPALACHES TORRÉFACTEU • AQUABORÉAL • ARCHIPEL
SYNERGIE CRÉATIVE • ARCTICA FOOD GROUP CANADA • ARONIA STE-HELENE • ARTHUR ROGER & ASSOCIÉS • ARTYPAC
AUTOMATION • LES AS DU FUMOIR • ASSOCIATION DES DÉTAILLANTS EN ALIMENTATION DU QUÉBEC • ASSOCIATION DES
FOURNISSEURS EN BOULANGERIE PÂTISSERIE • ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET LÉGUMES •
ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE • ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES INDUSTRIES DE NUTRITION ANIMALE
ET CÉRÉALIÈRE • ATIS ÉNERGIE • ATKINS ET FRÈRES • ATKINSRÉALIS CANADA • AU COEUR DE LA POMME • AU GÎTE DES OIES •
AU SAUCISSON VAUDOIS • AURAY • AUREL ET COMPAGNIE, DISTILLERIE NORDIQUE • AURPAL - ROUGIÉ FOIE GRAS • AVRIL
SUPERMARCHÉ SANTÉ • AXIA SERVICES • AYMING CANADA • BANQUE LAURENTIENNE • BANQUE NATIONALE • BANQUE
ROYALE DU CANADA • LES BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC • BARILLA CANADA • BARNERS CAFÉ • BARONS DU FROID
• BARRETTE LÉGAL • BARRIERTEC EMBALLAGE • BASCOM MAPLE FARMS • BASKA CUISINE COMMERCIALE • BAYER • BANQUE
DE DÉVELOPPEMENT DU CANADA • BEDIRECT • LES BELLES RÉCOLTES DE CHARLEVOIX • BELOV COMPAGNIE • BENNY & CO.
• BEVAPACK • BIO-BON • BIODÉLICES / APPALACHES NATURE • BIOVET • BLAKE, CASSELS & GRAYDON • BLEU & BON •
BLEUETIÈRE GOULET • LES BLEUETS SAUVAGES DU QUÉBEC • BO BRANDING & DESIGN AGENCY LTD • BODHI GOURMET •
BONBON COLLECTIONS • BOULANGERIE AUGER • BOULANGERIE CANADA BREAD • BOULANGERIE GEORGES • BOULANGERIE
GRANT'S BAKERY • BOULANGERIE HUMANITÉ • BOULANGERIE LANTHIER • BOULANGERIE L'ÉPICURIEN • BOULANGERIE ST-
DONAT • BOULANGERIE ST-MÉTHODE • BOULANGERIE-PÂTISSERIE DUMAS • BOUTIN 3PL • BRASSERIE WALKYRIE •
BREUVAGES ENCANETTE • BREUVAGES SAVEURS AKWABA • BREUVAGES TRYBEC • CAFÉ BROSSARD • BROTHERTON SEED
CO. • BROUE-ALLIANCE • BRÛLERIE ALADDIN • BRÛLERIE AUTOUR DU MONDE / BAM CAFÉ • BRULERIE AUX 4 VENTS • LA
BRÛLERIE DE CAFÉ DES ÎLES-DE-LA MADELEINE • BRÛLERIE DE L'EST • BRÛLERIE DES CANTONS • BRÛLERIE DES MONTS •
LA BRÛLERIE D'ICI • BRÛLERIE DU QUAI • BRÛLERIE MLLE CAFÉ • BRÛLERIE MONDOR • BRÛLERIE ST-MAURICE • BSA WIBERG
• BUREAU DE NORMALISATION DU QUÉBEC • CABANA SÉGUIN • LA CABANE À JYPI • CABANE À SUCRE DE LA MONTAGNE •
CAFÉ BONTÉ DIVINE • CAFÉ CAMBIO • CAFÉ CÉLESTE • CAFÉ DE LA BRÛLERIE DISTRIBUTION • CAFÉ FARO • CAFÉ LE
TORRÉFACTEUR • CAFÉ WILLIAM • CAMFIL CANADA • LE CANARD GOULU • CANARDS DES MONTS • CANARDS DU LAC BROME
• CANIDÉ • CANISOURCE • CANNEBERGES BÉCANCOUR MANAGEMENT • CAPEXPERT • CAPITAL FINANCIÈRE AGRICOLE • CAROLE
BOUCHER SERVICES-CONSEILS • CARTEL DES SPIRITUEUX S.E.C. • CASA DAS TIAS • CASCADES CANADA • CASCADES EMBALLAGE
CARTON-CAISSE • CÉGEP DE LANAUDIÈRE À JOLIETTE • CENTRE DE DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC • CENTRE
DE TRANSFERT D'ENTREPRISE DU QUÉBEC • CENTRE D'EXPERTISE FROMAGÈRE DU QUÉBEC • CGP EXPAL • CHEP CANADA •
CHICKUMI • CHOCMOD CANADA • CHOCOLAT LAMONTAGNE • LA CHOPE À MIEL • LA CHOPPE À CAFÉ • CIDRERIE MICHEL
JODOIN • CIMCO RÉFRIGÉRATION • CINTECH AGROALIMENTAIRE • CITADELLE, COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS DE SIROP
D'ÉRABLE • CLOS DES PETITS BERGERS • COBOOM • COFRADEX MICMAC SIROP D'ÉRABLE • COLIBRI VANILLE •
COMONT-MAÎTRES DISTILLATEURS • COMPRESSEURS SERVI-CENTRE • CONCEPT WIBO • CONGEBEC • CONGÉLERIE HÉRITIER
• CONSEIL CANADIEN DU COMMERCE DE DÉTAIL • CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS
• CONSEIL DES INDUSTRIELS LAITIERS DU QUÉBEC • CONSTANT INTERNATIONAL • CONSTRUCTION PAROX • COOP
DISTILLERIE EUCLIDE • CORPORATION DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE MRC DES LAURENTIDES • CORPORATION DES
ALIMENTS I-D • COSTCO WHOLESALE CANADA • COULEUR CAFÉ • CRITES SEED • CROKÉ • CROOKHAM COMPANY • CROQUE
LUPIN • CUISINE L'ANGÉLIQUE • LES CULTURES DE CHEZ NOUS • CUNICO LTÉE • DANONE • DARLING INGREDIENTS • DÉLISS
• DEMERS BEAULNE S.E.N.C.R.L. • DESJARDINS • DION HERBES & ÉPICES • DISTILLERIE 3 LACS • DISTILLERIE ARSENAL & CO.
• DISTILLERIE CAP-CHAT • DISTILLERIE CÔTE DES SAINTS • DISTILLERIE DE MONTRÉAL • DISTILLERIE DE QUÉBEC • DISTILLERIE
DES APPALACHES • DISTILLERIE DES CANTONS DE L'EST • DISTILLERIE DES MARIGOTS • DISTILLERIE DU FJORD • DISTILLERIE DU
QUAI • DISTILLERIE DU SQUARE • DISTILLERIE DU ST. LAURENT • DISTILLERIE FOVE • DISTILLERIE GRAND DÉRANGEMENT •
DISTILLERIE LA MANUFACTURE • DISTILLERIE LORE AND LEGENDS • DISTILLERIE MARIANA • DISTILLERIE MITIS • DISTILLERIE
PUYJALON • DISTILLERIE SHEFFORD • DISTILLERIE STADAONÉ • DISTILLERIE VENT DU NORD • DISTILLERIE WABASSO •
DISTILLERIES CIRKA • DISTINCTION BEAUREGARD / POTAGER MONT-ROUGE HALTE GOURMANDE • DISTRIBUTION KATRINA
• DISTRIBUTIONS D.J.-F./LES SUCRERIES BEAURIVAGE • LES DISTRIBUTIONS SHAWBRIDGE • DMS MARQUAGE CODAGE • LE
DOMAINE DES 15 LOTS • DOMAINE DES COULÉES • DOMAINE DU CAP • DOMAINE FÛT D'OR • DOMAINE KILDARE • DOMAINE
LAFRANCE • DOMAINE VALLIER ROBERT • DOMINION & GRIMM • DONALD JOYAL • LES DOUCEURS DE L'ÉRABLE BRIEN • DSD
INTERNATIONAL • DUCS DE MONTRICHARD • DUNORD • EAU ALTITUDE • EAU EVEREST • EAU LIMPIDE • LES EAUX MINÉRALES
SAINT-JUSTIN • EBR • ECKERT MACHINES • ÉCO ENTREPRISES QUÉBEC • ECOLAB CO. • EGR STRATÈGE EN ASSURANCE •
ELECTROMATE • ELECTROSAN • LES EMBALLAGES CARROUSEL • EMBALLAGES MITCHEL-LINCOLN • ENERGÈRE •
ENTREPRISES DE L'ÉRABLE GUILMAIN • LES ENTREPRISES LOGIPAC • ENTRETIEN PHÉNIX • EPSILIA • LES ÉQUIPEMENTS
D'ÉRABLIÈRE CDL • ÉRABEAUCE • ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ • ÉRABLIÈRE DES CHUTES/PRODUITS D'ÉRABLE MSD •
L'ÉRABLIÈRE DU CAP • ÉRABLIÈRE ESCUMINAC • ÉRABLIÈRE PERREAULT • ÉRABLIÈRE PIERRE PICARD • ÉRABLIÈRE
ROUTHIER • ÉRABLIÈRE TEM-SUCRE • ÉRABLINOX • ERNST & YOUNG LLP • ESPACE-INC • ESSENCES & FRAGRANCES BELL •
ÉTIQUETAGE ACC • EUROFINS ENVIRONEX • EXCELDOR COOPÉRATIVE • EXPLORA-FRUIT • EXPORT DEVELOPMENT CANADA •
LA FABRIQUE À SAVEURS • FAC - DIVISION AGROENTREPRISE ET AGROALIMENTAIRE • FARINART • FASKEN MARTINEAU DUMOULIN
S.E.N.C.R.L. • FASPAC • FAUVE ET ASSOCIÉS • FERME APICOLE DESROCHERS • LA FERME AVICOLE D'OKA • FERME BUNNY FARM
• FERME CANTIN & LAROCHE/ÉRABLIÈRE AU FIL DU TEMPS • FERME DES VOLTIGEURS • LA FERME DU PLATON • FERME GENEST
• FERME JOCKA • LA FERME MARTINETTE/DIVISION GOURMET ÉRABLE • FERME PISCICOLE DES BOBINES • FERME PRÉ RIEUR

Mission

Orchestrer l'excellence et la croissance durable du secteur de la transformation alimentaire en appuyant ses parties prenantes et en unifiant l'écosystème.

Vision

Être le catalyseur de l'intelligence collective du secteur qui stimule la croissance durable de l'industrie de la transformation alimentaire du Québec.

Valeurs

Engagement
Force du réseau
Sentiment d'appartenance
Rigueur/intégrité
Satisfaction des membres
Culture d'innovation

Avec plus de 600 membres, le CTAQ regroupe 80 % du volume annuel d'affaires d'une industrie de 39,9 G\$.

La transformation alimentaire au Québec, c'est :

1^{er} secteur manufacturier en importance au Québec :

Livraisons manufacturières de 39,9 G\$ (2023)

+74 000 emplois directs et +110 000 emplois indirects (2023)

PIB réel de 9,3 G\$ (2023)

Investissements de 1,4 G\$ (2023)

Acheteur de 67 % de la production agricole du Québec (2023)

Exportations vers les marchés internationaux de 11,9 G\$ (2023)

Balance commerciale positive de 1,6 G\$ (2023)





Mot de présentation **Élisabeth Bélanger,** **présidente du conseil d'administration**

Chers membres et partenaires, c'est avec un immense plaisir que je vous présente le rapport d'activités 2024 du Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ). Au nom de notre conseil d'administration, je tiens à remercier chacun d'entre vous pour votre engagement continu et votre dévouement envers notre mission.

L'année 2024 a été marquée par des défis importants, mais également par des réussites significatives qui témoignent de la résilience et de l'innovation de notre industrie. Grâce à l'effort collectif de nos membres, nous avons pu mettre en œuvre plusieurs initiatives visant à renforcer notre compétitivité, à promouvoir le secteur alimentaire et à soutenir la durabilité dans toute la chaîne de valeur.

Dans ce rapport, vous trouverez un aperçu détaillé des projets, des actions et des activités que nous avons menés tout au long de l'année, ainsi que des résultats obtenus. Nous avons travaillé ensemble pour développer des argumentaires et des positions, pour promouvoir l'industrie de la transformation

alimentaire auprès des parties prenantes, pour entreprendre des actions en vue d'améliorer le positionnement de l'industrie et établir des partenariats stratégiques qui ont un impact positif sur notre secteur.

Je vous invite à prendre connaissance des points saillants qui illustrent notre évolution et notre engagement à mieux servir notre communauté. Ensemble, nous bâtissons les fondations d'une transformation alimentaire dynamique et durable pour le Québec.

Je tiens également à exprimer ma gratitude envers l'ensemble de notre équipe et ses membres dévoués qui ont contribué à ces réalisations. Votre passion et votre détermination sont la clé de notre succès.

Ensemble, continuons à innover, à collaborer et à créer un avenir prometteur pour l'industrie agroalimentaire du Québec.

Cordialement,

Mot d'introduction

Sylvie Cloutier, présidente-directrice générale



Chers membres et partenaires, c'est avec une grande fierté que je vous présente le rapport d'activités 2024 du CTAQ. Au nom de toute l'équipe, je tiens à vous remercier pour votre engagement continu et votre collaboration inestimable au cours de l'année.

L'année 2024 a été marquée par des défis sans précédent pour notre industrie, notamment les grèves du rail et des ports qui ont eu des impacts significatifs sur la chaîne d'approvisionnement. Face à ces enjeux, le CTAQ a agi rapidement et efficacement pour soutenir ses membres. Nous avons présenté des argumentaires aux différents intervenants et fait pression sur les gouvernements afin d'exposer les impacts sur toute la chaîne de valeur. Nous avons aussi partagé des meilleures pratiques et aider nos entreprises à s'adapter aux perturbations causées par ces grèves.

En 2024 nous avons travaillé en étroite collaboration avec les gouvernements et les organismes de réglementation sur plusieurs grands dossiers pour plaider en faveur de solutions durables visant à assurer la compétitivité des entreprises.

Grâce à notre engagement, nous avons contribué positivement à sensibiliser les parties prenantes et décisionnelles sur plusieurs grands enjeux qui ont permis de réduire les impacts sur notre secteur.

2024 a également été une année axée sur l'innovation. Nous avons lancé plusieurs initiatives pour encourager la transformation numérique, le développement durable ou encore l'amélioration alimentaire au sein de nos entreprises. Par exemple, nous avons proposé des ateliers, des conférences ou encore des formations tout au long de l'année permettant ainsi à nos membres de collecter des informations utiles pour améliorer leur efficacité et leur résilience.

Dans ce rapport, vous découvrirez en détail nos projets et résultats. Je vous invite à le consulter pour apprécier l'ampleur de notre travail et les avancées que nous avons réalisées ensemble.

Je tiens à exprimer ma profonde gratitude envers les membres de l'équipe CTAQ, les administrateurs et chacun d'entre vous pour votre passion et votre détermination.

Nous savons déjà que 2025 ne sera pas de tout repos... Ensemble, nous continuons de bâtir une industrie de transformation alimentaire dynamique et résiliente pour le Québec.

Avec toute ma reconnaissance,



Être membre du CTAQ, c'est

- Profiter de l'appui de professionnels et spécialistes en transformation alimentaire.
- Accéder à un réseau influent de décideurs de l'industrie.
- Obtenir des tarifs avantageux pour des activités de formation et des événements.
- Se faire représenter de manière ciblée et indépendante auprès des instances gouvernementales.
- Bénéficier de services de première ligne à des coûts réduits.
- Tirer avantage de rabais exclusifs auprès de nos partenaires.
- Disposer d'expertise dans les domaines techniques et réglementaires.
- Être accompagné pour accéder aux programmes de financement gouvernementaux.
- Être intégré dans un répertoire spécialisé.
- Rester informé grâce à une infolettre, des bulletins techniques et une revue de presse quotidienne.

Pour tous les détails des différents services et privilèges accordés aux membres du CTAQ, consultez le conseiltaq.com

Événements 2024

2024 fut une autre année bien remplie au CTAQ en termes de nombre d'événements, autant présentiels que virtuels, mais aussi par rapport à la quantité de contenu de qualité offert à notre réseau. Jetons un coup d'œil au résumé de l'année !



Les événements en présentiel ont continué à battre leur plein...

RETOUR SUR LES ÉVÉNEMENTS ANNUELS

CONGRÈS CTAQ 2024 15 AU 17 MARS

L'édition 2024 s'est tenue avec la thématique «La gouvernance à l'ère des nouvelles technologies numériques». C'est au Fairmont le Manoir Richelieu, dans la belle région de Charlevoix, que se sont réunis plus de 400 participants l'instant d'une fin de semaine. Comme à l'habitude, la Personnalité du monde alimentaire 2024 a été dévoilée lors du dîner-gala du samedi soir.

COCKTAIL À L'ASSEMBLÉE NATIONALE 23 AVRIL

Cet événement annuel tant apprécié de nos membres Transformateurs et Associés fut de retour dans la splendide salle L'Agora de l'Assemblée nationale à Québec. Les participants ont pu faire la rencontre de députés et de ministres lors d'un cocktail dînatoire sous la présidence d'honneur du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. André Lamontagne, et composé de produits de membres du CTAQ.



CLASSIQUE DE GOLF ET TOUR CYCLISTE CTAQ 23 MAI

La Classique de golf CTAQ était de retour à Bromont, plus spécifiquement au golf Le Royal Bromont, pour l'édition 2024. C'était aussi l'occasion de renouer avec le Centre national de cyclisme de Bromont (CNCB) pour offrir à nouveau le Tour cycliste après une pause de six ans. C'est donc plus de 160 golfeurs, golfeuses et cyclistes qui se sont réunis à Bromont sous une journée venteuse de mai pour passer une journée de réseautage à l'extérieur.

ACTIVITÉ VIP 26 SEPTEMBRE

L'Activité VIP du CTAQ, réunissant membres de notre conseil d'administration, membres Associés et membres Associés Prestige, se tenait cette année au Zoo de Granby. Après un temps de dîner et réseautage, les participants ont pu profiter du pavillon Afrique complètement privatisé pour notre groupe. Ils ont donc pu réseauter sous l'oreille attentive des éléphants, girafes, et autres animaux de la savane africaine.

ÉVÉNEMENT MARKETING 21 NOVEMBRE

C'est sous la thématique « Les clés de la fidélisation » que près de 450 personnes se sont réunies à Montréal pour l'Événement Marketing annuel du CTAQ. La journée a débuté avec un après-midi de conférences très variées et colorées, suivi d'un cocktail réseautage puis du dîner-gala pendant lequel les lauréats des Prix Innovation en alimentation 2024 ont été dévoilés.

RETOUR SUR LES AUTRES ÉVÉNEMENTS EN PRÉSENTIEL

ÉVÉNEMENTS AVEC NOS PARTENAIRES

Deux des associations du CTAQ ont organisé un événement avec ce dernier : le Conseil de Boulangerie Québec (CBQ) a ramené son Rendez-vous annuel de la filière boulangère et la Fondation Initia a tenu la troisième édition de sa Soirée Relève. Le CTAQ a également reconduit sa collaboration avec le Conseil canadien du commerce de détail (CCCC Québec) pour offrir la troisième édition de leur événement conjoint « L'industrie alimentaire à table », cette fois en collaboration avec Éco Entreprises Québec (ÉEQ). Finalement, ÉEQ et Ig2 se sont associés pour organiser un événement sur l'écoconception dans le réseau CTAQ.

AUTRES ÉVÉNEMENTS

Le CTAQ a lancé deux événements en 2024 dans l'objectif de mettre les critères ESG et le développement durable de l'avant au courant des prochaines années. En avril, nous avons parlé de la diversification des énergies du futur. Puis, en septembre, nous avons présenté les premières assises ESG de la transformation alimentaire.



... mais les événements virtuels sont là pour rester.

WEBINAIRES

MISES À JOUR AVEC NIELSEN IQ

Le CTAQ a poursuivi la série de webinaires avec NielsenIQ pendant l'année 2024, des webinaires toujours très attendus par notre réseau. Ce partenariat a permis d'offrir trois mises à jour en janvier, mai et septembre, qui sont maintenant données annuellement.

INITIATIVES: AAQ ET PDMB

Le CTAQ a lancé au courant de l'hiver une série de quatre webinaires dans le cadre de l'initiative Amélioration Alimentaire Québec (AAQ). Intitulée «Nouvel étiquetage nutritionnel x décisions d'affaires», cette série a été spécifiquement développée pour quatre catégories de produits: déjeuners et collations, mets composés, viandes et alternatives végétales, ainsi que produits laitiers et alternatives végétales.

Le Programme de développement des marchés bioalimentaires (PDMB) a aussi clos son mandat avec un webinaire sur les défis financiers ainsi que les opportunités pour les entreprises agroalimentaires.

PARTENAIRES

Nos partenaires (Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ), Éco Entreprises Québec (ÉEQ), Fidelio, Léger, SIAL Canada et Talsom) ont offert un total de dix webinaires à notre réseau sur différents sujets tels que la transformation numérique, l'intelligence artificielle et l'éco-conception, entre autres.

AUTRES WEBINAIRES

Nous avons offert quatre webinaires informatifs à notre réseau sur les enjeux de l'heure. Nous avons parlé avec Metro de leurs nouvelles mesures en lien avec leur chaîne d'approvisionnement en mai. En octobre, nous avons présenté une mise à jour des programmes de financement disponibles pour les entreprises ainsi que le Programme d'encouragement fiscal pour la RS&DE. Finalement, nous avons terminé l'année événementielle avec les tendances et les innovations marquantes de l'édition 2024 du SIAL Paris, en partenariat avec le ProtéinesXTC et le SIAL Canada.



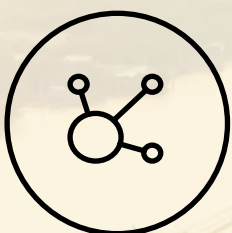
Un énorme merci à nos partenaires et collaborateurs!

Le CTAQ remercie sincèrement chacun de ses partenaires fidèles et présents lors des nombreux événements, webinaires et concours de l'année 2024.

Vous êtes, à bien des égards, les pierres angulaires des activités de notre organisation.

Nous réussissons, année après année, à mettre sur pied des événements d'actualité grâce à votre précieuse contribution.

Grands dossiers 2024



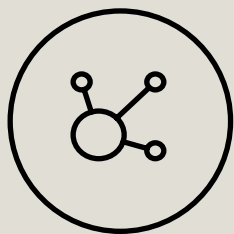
Politique



Main-d'œuvre



ESG



Politique

AU PROVINCIAL

Politique bioalimentaire 2025-2035

Le CTAQ a émis plusieurs recommandations pour l'élaboration de la Politique bioalimentaire 2025-2035, un cadre stratégique du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) visant à renforcer l'industrie bioalimentaire québécoise. À travers ses recommandations soumises au MAPAQ, le CTAQ a structuré sa vision autour de trois axes majeurs : prospérité et durabilité, profitabilité et compétitivité, ainsi que main-d'œuvre et relève. Des fiches spécifiques et un document synthèse ont été développés afin d'appuyer le ministère dans ses démarches. Les propositions du CTAQ incluaient des recommandations précises et des plans d'actions pour chaque volet.

Enfin, le cabinet du ministre André Lamontagne, reconnaissant la pertinence des propositions du CTAQ, a invité l'organisation à participer à plusieurs rencontres en comité restreint. En jouant un rôle actif dans le dossier, le CTAQ a veillé à ce que les besoins de l'industrie soient pleinement pris en compte. Notre contribution vise à garantir une autonomie alimentaire solide, une industrie profitable et ancrées dans les régions, tout en encourageant une approche durable pour les prochaines décennies.

Consultations prébudgétaires

Dans le cadre des consultations prébudgétaires de 2024, le CTAQ a soumis un mémoire détaillé présentant plusieurs demandes essentielles pour soutenir et développer l'industrie de la transformation alimentaire.

Parmi ces propositions, le CTAQ a insisté sur l'importance d'investir 3 millions de dollars pour valoriser l'industrie en renforçant sa visibilité et sa reconnaissance au Québec et à l'international. Une demande équivalente de 3 millions de dollars a été formulée pour promouvoir les carrières en transformation alimentaire dans les établissements d'enseignement, afin d'attirer davantage de candidats qualifiés et de répondre à la pénurie de main-d'œuvre. Le CTAQ a finalement proposé un programme ambitieux de 100 millions de dollars pour moderniser les usines du secteur à travers l'automatisation et la robotisation, des solutions jugées cruciales pour améliorer la compétitivité des entreprises québécoises.

Une rencontre avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a permis au CTAQ de réitérer ces priorités et de souligner leur rôle stratégique dans le renforcement de la résilience et de l'innovation dans le secteur. Ces actions témoignent de notre engagement à accompagner nos membres dans leur adaptation aux défis économiques, technologiques et sociaux actuels.

Hausse des tarifs électriques

Le CTAQ a suivi de près le projet de loi 69, qui propose de modifier le calcul des hausses tarifaires d'électricité pour les clients résidentiels, commerciaux et industriels. Les augmentations prévues pour les secteurs commercial et industriel, atteindraient jusqu'à 60 % sur 10 ans, ce qui représente une menace majeure pour la compétitivité des entreprises québécoises. En collaboration avec l'Alliance pour la compétitivité du Québec (ACEQ) et d'autres partenaires, le CTAQ a





sensibilisé le gouvernement aux impacts de ces hausses. Le CTAQ a également tenu des discussions avec l'Association québécoise des consommateurs industriels d'électricité (AQCIE) et d'autres intervenants pour limiter ces augmentations. Nous continuons de plaider pour des tarifs prévisibles et transparents, ce qui est essentiel à la viabilité économique des entreprises.

Journée nationale de l'érable

Le lancement officiel de la Journée nationale de l'érable marque une étape importante dans la mise en valeur des produits d'érable du Québec. Désormais célébrée chaque troisième dimanche d'octobre, cette journée a vu le jour grâce à l'initiative du député Samuel Poulin. Elle met en avant le savoir-faire exceptionnel des producteurs et transformateurs québécois, tout en renforçant le rayonnement international de l'érable comme symbole emblématique de la province.

Le CTAQ a joué un rôle clé dans la création de cette journée, notamment à travers le Programme de développement des marchés bioalimentaires (PDMB), en collaboration étroite avec le député Samuel Poulin et le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE). Cette initiative représente une reconnaissance stratégique de l'importance de l'industrie acéricole dans l'économie québécoise. En valorisant les dimensions culturelle, économique et environnementale de l'érable, elle offre une opportunité unique de faire briller ce produit phare sur les scènes locale et internationale.

Zone d'intervention spéciale pour Sanimax

Face aux défis opérationnels de Sanimax, une entreprise clé dans le

secteur bioalimentaire, le CTAQ a appuyé la création d'une zone d'intervention spéciale (ZIS). Par le biais d'un mémoire soumis au gouvernement et plusieurs représentations auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et du ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE), le CTAQ a plaidé en faveur des travaux nécessaires pour que Sanimax puisse se conformer aux normes environnementales et continuer ses activités. Cette intervention témoigne de l'engagement du CTAQ à soutenir des entreprises essentielles à l'économie circulaire et à la gestion durable des ressources.

Zone d'innovation bioalimentaire de Saint-Hyacinthe

Le CTAQ a intensifié ses efforts pour promouvoir la création d'une zone d'innovation bioalimentaire à Saint-Hyacinthe, un projet stratégique pour soutenir l'innovation et la compétitivité du secteur agroalimentaire québécois. Le projet de Saint-Hyacinthe vise à catalyser des investissements de 1,7 milliard de dollars sur cinq ans, répartis entre infrastructures, projets de recherche et développement, et soutien à la création et à l'expansion d'entreprises. Le CTAQ s'est impliqué activement auprès de l'organisation, notamment en collaborant sur le Comité des partenaires ainsi que plusieurs autres comités particuliers. Une annonce devait être faite en 2024 mais ne s'est pas réalisée. Des efforts additionnels seront investis en 2025.

Langue du commerce et des affaires

Dans le cadre des modifications proposées par le ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration (MIFI) au Règlement sur

la langue du commerce et des affaires, le CTAQ a soumis une lettre-mémoire détaillant ses préoccupations lors des consultations particulières. Ce document soulignait les défis liés à l'étiquetage et aux emballages, en insistant sur les coûts et les délais de mise en conformité. Le CTAQ a également plaidé pour une souplesse réglementaire qui permettrait aux entreprises de s'adapter sans nuire à leur compétitivité.

AU FÉDÉRAL

Équivalence des normes pour les produits alimentaires importés

Le dossier de l'équivalence des normes pour les produits alimentaires importés est devenu un enjeu prioritaire pour le CTAQ et l'industrie agroalimentaire canadienne. Lors d'une rencontre des ministres provinciaux de l'agriculture au Yukon, le ministre André Lamontagne a mis en lumière les disparités réglementaires entre les produits alimentaires importés et ceux fabriqués au Canada. Ces produits ne respectent souvent pas les normes strictes de production, de qualité et de salubrité imposées aux entreprises canadiennes, créant un désavantage concurrentiel pour nos entreprises de transformation alimentaire.

En réponse à cette problématique, le CTAQ a développé un document détaillant les enjeux et les priorités pour adresser cet enjeu. Ce document propose une stratégie visant à mobiliser les acteurs de la transformation alimentaire des autres provinces fin d'exercer une pression collective sur le gouvernement fédéral. L'objectif est de renforcer les exigences d'équivalence pour les produits importés, en alignant les critères de production et de

qualité avec ceux imposés aux entreprises québécoises et canadiennes. Le CTAQ collabore avec Aliments et Boissons Canada (ABC) sur ce dossier afin d'assurer une coordination pancanadienne.

Projet de loi C-282 sur la gestion de l'offre

Le projet de loi C-282, visant à exclure définitivement la gestion de l'offre des négociations commerciales internationales, représente un enjeu fondamental pour les secteurs de la volaille, des œufs et des produits laitiers au Canada. Cette législation, portée par le Bloc Québécois, a suscité une mobilisation transpartisane, rassemblant des appuis au sein des partis conservateur, libéral et néo-démocrate. En tant que défenseur de l'industrie de la transformation alimentaire, le CTAQ s'est également mobilisé sur le dossier.

En collaborant avec des parties prenantes nationales, nous avons plaidé pour l'adoption de ce projet de loi, soulignant son rôle stratégique pour garantir un cadre stable et durable à long terme. Le CTAQ s'engage à poursuivre ses efforts pour protéger les intérêts de ses membres et renforcer la compétitivité des producteurs soumis à la gestion de l'offre.

Examen de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a lancé une consultation dans le cadre de l'examen de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC), entrée en vigueur en 2019. Cette loi vise à moderniser le système de salubrité alimentaire au Canada, en harmonisant les normes réglementaires et en renforçant la sécurité des aliments. En réponse, le CTAQ a déposé un mémoire détaillant les préoccupations de l'industrie, notamment en demandant une extension de la date d'application pour l'étiquetage sur le devant des emballages prévu en 2026. Le CTAQ a également plaidé pour une approche holistique qui intègre les défis du recyclage des emballages et les exigences de salubrité alimentaire.

Rencontres avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Tout au long de l'année, nous avons participé à plusieurs rencontres avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour aborder des problématiques complexes, telles que l'importation de génétique, la grippe aviaire, les normes de composition, les embargos commerciaux et les exigences réglementaires. L'industrie a aussi rencontré des difficultés liées à la cohérence des inspections sur le terrain, à la formation des nouveaux inspecteurs et aux délais prolongés pour la résolution de certains dossiers.

Le CTAQ a joué un rôle de médiateur, facilitant le dialogue entre les entreprises et l'ACIA pour améliorer les communications et uniformiser les interprétations réglementaires. Des avancées notables ont été réalisées et le CTAQ continue de déployer des efforts afin de soutenir les entreprises dans leurs défis liés à l'exportation et à la conformité réglementaire.

Droits d'accise sur les spiritueux canadiens

Avec l'Union québécoise des micro-distilleries (UQMD), une association affiliée au CTAQ, nous avons collaboré avec le Canadian Craft Distillers Alliance (CCDA) pour obtenir une réforme des droits d'accise sur les spiritueux canadiens. Actuellement 13 fois plus élevée qu'aux États-Unis, cette taxe compromet significativement la compétitivité des micro-distilleries du pays. Pour y remédier, l'UQMD a proposé un modèle de taxation progressive fondé sur les volumes de production. Lors de représentations auprès des députés fédéraux et de témoignages devant le comité permanent des Finances, nous avons mis en lumière l'importance cruciale de cette réforme. L'UQMD, en collaboration avec le CTAQ, poursuivra ses efforts pour faire avancer ce dossier essentiel pour l'avenir de l'industrie des microdistilleries.



Importation de génétique

Le dossier de l'importation de canards issus d'une génétique spécifique en France représente un enjeu majeur pour l'industrie du canard au Québec et au Canada. L'embargo imposé par le Canada perturbe gravement la chaîne d'approvisionnement des producteurs, qui dépendent de cette génétique pour garantir la qualité et la compétitivité de leurs élevages. Par des discussions avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), des représentants gouvernementaux et des acteurs de l'industrie, le CTAQ s'efforce de protéger les intérêts des entreprises tout en maintenant des normes élevées pour l'importation et l'exportation des produits agricoles.

Exportation de produits de canards

Les épisodes de grippe aviaire ont considérablement perturbé les possibilités d'exportation des produits de canard du Québec, fragilisant la position de la province sur les marchés internationaux, particulièrement en Asie et en Europe. Conscient de l'importance de ces débouchés pour les éleveurs et transformateurs québécois, le CTAQ a déployé des efforts soutenus auprès des services d'exportation et des autorités compétentes. Ces interventions visaient à accélérer la réouverture des marchés touchés et à rétablir la compétitivité des produits de canard du Québec sur la scène internationale.



Main-d'œuvre

Travailleurs étrangers temporaires

En 2024, le Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET) a fait face à des changements réglementaires significatifs, notamment la réduction du seuil des travailleurs étrangers temporaires (TET) à 10 % dans la plupart des industries. Toutefois, grâce aux représentations du CTAQ et de ses partenaires, l'industrie de la transformation alimentaire a maintenu ce seuil à 20 %. Cependant, la durée des évaluations d'impact sur le marché du travail (EIMT) a été réduite de deux années à une année, posant des défis supplémentaires aux entreprises du secteur. D'autres changements ont également modifié l'accès aux TET et provoqué des conséquences importantes pour les entreprises de transformation alimentaire, déjà confrontées à des pénuries de main-d'œuvre qualifiée.

Le CTAQ, en collaboration avec Aliments et Boissons Canada (ABC), des entreprises et d'autres asso-

ciations provinciales, a multiplié les représentations auprès des ministères fédéraux et provinciaux pour préserver la stabilité du programme. Ces efforts incluent des consultations pour garantir que les postes clés en transformation alimentaire (notamment les caristes, bouchers industriels et électromécaniciens) demeurent sur la liste des professions admissibles au traitement simplifié. Le CTAQ a également plaidé pour prolonger le seuil de 20 % de TET après 2024, tout en facilitant l'accès à la résidence permanente pour ces travailleurs.

Finalement, en participant activement aux rencontres avec Emploi et Développement social Canada (EDSC) et en collaborant avec des partenaires, le CTAQ a contribué à maintenir certaines exemptions essentielles pour l'industrie. Le CTAQ participe activement aux consultations pour la mise à jour des programmes des travailleurs étrangers saisonniers et s'engage à poursuivre ses efforts pour le maintien de règles prévisibles et adaptées aux besoins des entreprises, afin de garantir la compétitivité et la pérennité du secteur.

Financement des formations dans les cégeps et universités

Le CTAQ a mené des actions soutenues pour renforcer le financement et la valorisation des formations collégiales et universitaires en transformation alimentaire, des domaines actuellement exclus de la liste des bourses Perspectives du ministère de l'Enseignement supérieur. Ce manque de reconnaissance représente un obstacle majeur pour attirer des étudiants dans ces programmes, exacerbant les défis liés à la relève qualifiée dans le secteur. Pour répondre à cet enjeu, le CTAQ

a entamé des démarches auprès du ministère de l'Enseignement supérieur. Un comité « Attraction de la relève » a également été formé, réunissant des établissements d'enseignement, des organismes et des entreprises, afin de mettre en place des initiatives concrètes pour inciter les jeunes talents à se tourner vers ces métiers essentiels. Ces discussions ont permis de souligner l'urgence d'inclure les programmes de Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA) dans les cégeps et de Science et technologie des aliments (STA) dans les universités sur la liste des formations admissibles aux bourses d'études.

Parallèlement, le CTAQ a sollicité le soutien du ministre André Lamontagne pour plaider en faveur de cette initiative auprès de ses collègues et inclure la valorisation des métiers de la transformation alimentaire dans la Politique bioalimentaire 2025-2035.

Finalement, le CTAQ collabore activement avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) dans l'élaboration de projets pour la promotion et la valorisation des métiers dans le secteur.

Formations en étiquetage et commercialisation

Le CTAQ a initié une demande de subvention auprès du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale dans le cadre du Programme Impulsion pour soutenir des projets de formation, notamment en étiquetage et en commercialisation, lié à son initiative CAMPUS CTAQ. Ce programme vise à doter les professionnels du secteur bioalimentaire des compétences essentielles pour répondre



aux besoins changeants du marché, notamment en matière de stratégies de vente, d'analyse de marché et d'innovation dans les approches commerciales, ou encore pour se conformer aux réglementations en étiquetage. Ce projet s'inscrit dans une vision stratégique du CTAQ pour renforcer les capacités des entreprises tout en favorisant le développement des talents au sein de l'industrie.

Formations en boulangerie

Dans le cadre de son engagement à soutenir les métiers spécialisés et à répondre aux besoins spécifiques des entreprises bioalimentaires, le CTAQ a obtenu une subvention du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour financer un projet de formation en boulangerie industrielle. Ce programme a été conçu pour renforcer les compétences techniques et les connaissances des boulangers et des autres professionnels du secteur. En mettant l'accent sur des enjeux clés comme l'optimisation des procédés, la maîtrise des nouvelles technologies et l'innovation dans le développement de produits, cette initiative vise à répondre aux attentes croissantes des consommateurs tout en soutenant la compétitivité et la performance des boulangeries québécoises.





Consigne élargie

Le CTAQ a suivi de près l'évolution du chantier de la consigne élargie, gérée par l'Association québécoise de récupération des contenants de boissons (AQRCB), dont le CTAQ est un membre fondateur. Par ailleurs, des suivis mensuels ont été effectués avec différents intervenants et Recyc-Québec pour coordonner la mise en place des nouveaux points de dépôt et gérer le fonctionnement avec les détaillants.

Cependant, le 28 novembre 2024, le ministre de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs a annoncé un report de deux ans de l'élargissement de la consigne, désormais prévu pour le 1er mars 2027. Ce délai concerne les contenants en verre et les multicouches. Ce report entraîne des conséquences majeures pour les entreprises de transformation alimentaire dans le secteur des boissons, autant pour le système de la consigne élargie que celui de la collecte sélective. Rappelons que ce chantier environnemental d'envergure impose

des investissements considérables et des changements majeurs à mettre en œuvre dans des délais extrêmement serrés. Depuis plusieurs années, le CTAQ se mobilise activement sur ce dossier et s'assure de représenter les intérêts de ses membres dans les discussions stratégiques avec les parties prenantes.

Collecte sélective

Dans le cadre de la transition vers le système de responsabilité élargie des producteurs (REP), Éco Entreprises Québec (ÉEQ) a été désigné comme organisme de gestion désigné (OGD) afin de moderniser la collecte sélective. Cette modernisation a entraîné un doublement des coûts du système, obligeant les entreprises à en assumer l'intégralité, ce qui a drastiquement alourdi leur facture.

Le CTAQ a pris part aux discussions entourant la transition vers le nouveau système et a porté la voix des entreprises pour exprimer leurs inquiétudes face à ces hausses tarifaires importantes. Le CTAQ reste mobilisé pour soutenir ses membres, en insistant sur la nécessité d'une communication claire, transparente et d'une répartition équitable des coûts pour préserver la compétitivité des transformateurs alimentaires du Québec. Par ailleurs, nous continuons de nous impliquer pleinement dans les discussions afin de garantir que la transition vers une économie circulaire durable soit équilibrée et soutenable pour l'industrie, tout en générant des impacts environnementaux réels et mesurables.

Dossier des plastiques (Québec)

Le ministre de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs a lancé une consultation en plusieurs étapes pour préparer un projet de

loi sur la gestion des résidus de plastique, excluant ceux collectés dans le cadre de la consigne. Le CTAQ a pris part à ces consultations et a soumis un document de commentaires détaillés sur les propositions gouvernementales, mettant en avant les enjeux spécifiques aux entreprises de transformation alimentaire. Cette consultation s'inscrit dans la stratégie québécoise de réduction et de gestion responsable des plastiques.

L'objectif déclaré est d'atteindre un zéro «déchet» plastique dans les sites d'enfouissement d'ici 2030. Cette ambition ne vise pas à éliminer les plastiques mais plutôt à en assurer une gestion circulaire, où aucun résidu ne termine en enfouissement. Il est à noter que le gouvernement a été contraint de suspendre ce chantier en 2024 en raison d'un manque de financement. Le CTAQ reste mobilisé pour représenter les intérêts de ses membres, en surveillant l'impact de cette stratégie sur les coûts et les opérations des entreprises, tout en plaidant pour des solutions pragmatiques et durables.

Registre des plastiques (Canada)

Parallèlement au dossier des plastiques au Québec, le gouvernement fédéral poursuit sa propre vision en matière de réduction des plastiques, ce qui nécessite une coordination entre les juridictions.

Environnement et Changement climatique Canada (ECCC) a présenté un registre fédéral destiné à recenser l'ensemble des emballages et résines mis en marché au Canada. Cette initiative implique une déclaration obligatoire via une plateforme en ligne, dont les principales fonctionnalités et rôles des utilisateurs ont été dévoilés.





L'objectif principal du CTAQ est de simplifier la tâche des milliers d'entreprises qui devront remplir ce registre, en alignant les déclarations fédérales avec celles requises par Éco Entreprises Québec (ÉEQ) pour éviter les redondances administratives. En veillant à ce que les préoccupations de ses membres soient prises en compte, le CTAQ veut encourager une transition fluide vers ces nouvelles exigences réglementaires.

Gaspillage alimentaire

L'industrie de la transformation alimentaire se distingue par une gestion exemplaire et responsable des matières organiques. Le CTAQ, engagé depuis plusieurs années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, collabore étroitement avec ses partenaires détaillants pour relever ce défi majeur. Cette année, la Ville de Montréal a initié une démarche visant à élaborer des solutions réglementaires pour réduire le gaspillage alimentaire sur son territoire. Dans le cadre de ce projet, le CTAQ a été consulté par la Maison de l'Innovation sociale (MIS) afin d'apporter la perspective du secteur de la transformation alimentaire. Cette consultation a permis d'identifier les défis spécifiques liés à la réduction du gaspillage alimentaire et d'explorer des opportunités de collaboration en vue de mettre en œuvre des solutions concrètes et durables.

Gaz à effet de serre

À la suite de notre journée consacrée à la transition énergétique, tenue en avril 2024, le CTAQ a collaboré avec divers partenaires pour développer un index annuel des émissions de gaz à effet de serre (GES) dédié au secteur de la transformation alimentaire. Ce projet structurant se poursuit et devrait livrer des résultats probants au cours de la prochaine année. Par ailleurs, le lancement en septembre 2024 d'un calculateur d'émissions de GES, développé par Inno-Centre et le CIRAIG, constitue un outil clé pour les entreprises. Ce calculateur permet d'établir un bilan carbone détaillé, d'identifier les sources d'émissions problématiques et de cibler les pratiques à adopter afin de maximiser la réduction des GES et d'accélérer la transition vers des opérations plus durables.

Lutte contre le travail forcé et le travail des enfants dans les chaînes d'approvisionnement

La loi fédérale S-211 impose aux entreprises des obligations accrues en matière de transparence et de diligence raisonnable dans leurs chaînes d'approvisionnement, tout en modifiant certaines dispositions du tarif des douanes. Le CTAQ suit ce dossier de près afin d'assurer une communication efficace auprès de ses membres directement concernés.

En plus d'informer les entreprises des exigences découlant de cette nouvelle législation, le CTAQ veille à ce qu'elles disposent des outils nécessaires pour s'y conformer. Par son rôle de vigie et d'accompagnement, le CTAQ contribue à promouvoir l'adoption de pratiques d'affaires responsables alignées sur les critères ESG, en appuyant les entreprises du secteur dans une gestion éthique et plus durable de leurs chaînes d'approvisionnement.

Comité développement durable de GS1 Canada

En 2024, le CTAQ a été invité à siéger au groupe de travail sur le développement durable de GS1 Canada, où des projets pilotes ont été lancés pour évaluer les objectifs, processus et besoins des entreprises du secteur de la transformation alimentaire. Ces travaux visaient à centraliser et optimiser les informations relatives aux emballages, contribuant ainsi à renforcer l'engagement des entreprises envers l'économie circulaire et les pratiques durables. Les rencontres et projets se poursuivront avec une évaluation des résultats avant de décider de l'avenir de l'initiative.



Examen du programme d'emballage alimentaire de Santé Canada

Dans le cadre de l'examen du programme d'emballages alimentaires de Santé Canada, le CTAQ a soumis un mémoire soulignant les défis réglementaires auxquels font face les entreprises. Parmi les enjeux identifiés figurent la complexité du recyclage des plastiques, les exigences de salubrité pour les matériaux d'emballage alternatifs et l'absence d'harmonisation entre les provinces. Le mémoire préconise une approche équilibrée qui intègre les avancées technologiques tout en réduisant l'impact environnemental. Le CTAQ a également insisté sur l'importance d'un soutien financier pour accompagner les entreprises dans cette transition, afin de préserver leur compétitivité.

Feuille de route gouvernementale en économie circulaire

Dans le cadre de la Feuille de route gouvernementale en économie circulaire 2024-2028 (FREC) du ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP), le secteur bioalimentaire a été identifié comme prioritaire. Le CTAQ travaille à intégrer les initiatives de la Politique Bioalimentaire 2025-2035 du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) à cette feuille de route, avec pour objectif d'assurer une harmonisation entre les visions des deux ministères. En tant que partie prenante, le CTAQ veut participer activement à l'élaboration de stratégies pour garantir que les entreprises de transformation alimentaire bénéficient d'un soutien dans leur transition vers une économie circulaire.

Plan stratégique d'intervention pour l'eau

Dans le cadre des travaux liés à la Feuille de route gouvernementale en économie circulaire 2024-2028 (FREC), le CTAQ a également collaboré à l'élaboration d'un plan stratégique d'intervention en gestion durable de l'eau. Ce document a été conçu pour répondre aux attentes gouvernementales tout en tenant compte des enjeux propres au secteur de la transformation alimentaire.

En proposant des solutions pratiques et durables, le CTAQ souhaite appuyer les initiatives du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et contribuer à la préservation des ressources hydriques dans une perspective d'économie circulaire. De plus, dans le cadre du Plan national de l'eau, la mesure 4.2 vise à opérer une gestion durable de l'eau en transformation alimentaire, un dossier dans lequel le CTAQ continuera son implication.

Laboratoire des systèmes alimentaires

Depuis les débuts du Laboratoire des systèmes alimentaires, une initiative du Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire (CERIEC) et de La Transformerie, le CTAQ est impliqué dans les travaux visant à renforcer la durabilité des systèmes alimentaires québécois. Le CTAQ participe activement à deux sous-comités : Projet D (espaces de mutualisation de ressources et d'équipements) et Projet F (programme d'éducation sur les systèmes alimentaires circulaires). Ces projets visent à cocréer des solutions concrètes, à les tester sur le terrain et à transférer les pratiques et connaissances à l'industrie.

Autres dossiers

Code de conduite

Le CTAQ a joué un rôle de premier plan dans le développement du Code de conduite pour les épiciers, un cadre visant à instaurer des pratiques commerciales équitables et transparentes entre les détaillants et les fournisseurs. Le Bureau du Code de conduite pour le secteur des produits d'épicerie (BCCSPÉ), créé pour superviser l'application de ce Code, bénéficie d'un financement de 1,2 million de dollars. Le CTAQ siège au conseil d'administration intérimaire du BCCSPÉ et s'est impliqué pleinement dans le processus de sélection de sa nouvelle présidente-directrice générale, recrutée à la toute fin de 2024 en collaboration avec la société Boyden.

En mai 2024, l'annonce de l'adhésion de Loblaw au Code a marqué une avancée significative, renforçant l'engagement de l'industrie envers des relations commerciales justes et équilibrées. Ce Code aborde des aspects clés comme la transparence dans les contrats, la prévisibilité des prix et des conditions de paiement, la gestion équitable des promotions et des rabais, ainsi que la résolution des différends commerciaux. Ces principes visent à créer un environnement favorable pour tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Des discussions ont eu cours en 2024 avec Walmart et Costco pour qu'ils rejoignent le Code, consolidant ainsi une adhésion nationale des détaillants. Lors de la conférence des ministres fédéraux, provinciaux et territoriaux de l'Agriculture tenue à Whitehorse, le CTAQ a présenté ses contributions significatives à l'avancement du Code, renforçant son rôle d'intermédiaire entre les décideurs publics et les acteurs de l'industrie.

Avec cette initiative, le CTAQ poursuit son objectif de garantir des pratiques commerciales durables et équitables tout en renforçant les relations entre les fournisseurs et les détaillants à travers le Canada. La mise en œuvre complète du Code, prévue d'ici juin 2025, représente un jalon clé pour l'industrie bioalimentaire.

Grèves et conflits de travail

Les membres du CTAQ et plusieurs acteurs économiques ont été confrontés à une série de grèves et de conflits de travail majeurs en 2024, incluant des interruptions au Canadien National (CN), Canadien Pacifique Kansas City (CPKC), aux ports de Montréal et de Vancouver, ainsi que Postes Canada. Ces événements ont perturbé la chaîne d'approvisionnement, affectant directement les entreprises du secteur. Reconnaisant l'impact économique et opérationnel de ces perturbations, le CTAQ a mené plusieurs actions pour limiter leurs effets.

Le CTAQ a émis des communiqués conjoints avec d'autres associations, soulignant la nécessité d'une intervention rapide du gouvernement fédéral. Nous avons également envoyé des lettres aux gouvernements provincial et fédéral pour demander que le secteur alimentaire soit reconnu comme un service essentiel, permettant ainsi le mouvement des produits alimentaires malgré les grèves. En parallèle, le CTAQ a participé à des groupes de travail et des consultations régulières avec les autorités pour documenter les impacts et proposer des solutions concrètes, telles que le réacheminement des marchandises et la mise en place de cellules de crise.

SIAL Paris 2024

Le Salon International de l'Alimentation (SIAL) de Paris 2024 a été une occasion unique pour le CTAQ de prendre le pouls des évolutions majeures dans le secteur des aliments et des boissons. Sous le thème #OwntheChange, l'événement a mis en lumière la façon dont les acteurs de l'industrie adaptent leurs offres pour répondre à la dualité des attentes des consommateurs, entre plaisir culinaire et préoccupations de santé et de naturalité.

Malgré une période difficile marquée par une chute de 12,7 % de l'innovation au cours des dernières années, un regain d'optimisme a été observé avec une reprise de 3,9 % en 2024. Toutefois, les défis restent nombreux pour les producteurs québécois et canadiens, confrontés à l'inflation et aux changements des priorités des consommateurs.

Le salon a également servi de tremplin pour les start-ups, qui se positionnent comme des moteurs de changement grâce à leur créativité et leur engagement envers une innovation durable. Ces entreprises rappellent que la responsabilité sociale et environnementale est essentielle pour le futur de l'industrie. Le CTAQ, sensible à ces initiatives, encourage ses membres



à intégrer ces nouvelles tendances dans leurs stratégies afin de renforcer la confiance des consommateurs envers les produits québécois.

Enfin, le SIAL a confirmé la résilience et l'agilité du secteur alimentaire face aux bouleversements récents. Le CTAQ a partagé une série d'articles sur les faits saillants de l'événement et prévoyait offrir des webinaires en lien avec les observations faites lors du salon. Cet événement témoigne de la volonté du CTAQ de rester à l'avant-garde des transformations de l'industrie et d'accompagner ses membres dans la saisie des opportunités offertes par ces évolutions.

Sondage annuel du CTAQ

Le CTAQ a récemment mené son tout premier sondage annuel en collaboration avec la firme Léger. Cet exercice marque un jalon important dans notre volonté d'écouter attentivement les besoins de ses membres et d'adapter ses services en fonction de leurs attentes. Cette démarche vise à assurer une meilleure réponse aux priorités du secteur et à renforcer l'impact de l'organisation dans l'industrie bioalimentaire québécoise. Les résultats du sondage révèlent un haut niveau de satisfaction parmi les membres, avec 91% d'entre eux exprimant une appréciation positive de leur expérience avec le CTAQ.

Cet exercice sera désormais répété chaque année, permettant au CTAQ de s'ajuster en continu aux besoins de ses membres et de maintenir son rôle de leader dans le secteur bioalimentaire québécois. Le CTAQ tient à remercier chaleureusement tous les participants, car leurs commentaires et suggestions sont essentiels pour orienter les priorités et offrir des services toujours mieux alignés avec les attentes de l'industrie.

Étude macroéconomique

En 2024, le CTAQ a mis à jour son étude des impacts macroéconomiques du secteur de la transformation alimentaire au Québec, précédemment réalisée en 2021. Cette analyse actualisée inclut les données de 2023, comparées à celles de 2020, et met en lumière des progrès notables qui surpassent l'inflation sur cette période. L'étude démontre des avancées appréciables dans

plusieurs segments du secteur, soulignant son rôle essentiel dans l'économie québécoise.

En collaboration avec un économiste, le CTAQ a utilisé cette étude pour sensibiliser les décideurs politiques et les parties prenantes à l'importance stratégique de l'industrie. En mettant en évidence les contributions économiques et sociales du secteur, le CTAQ continue de défendre les intérêts de ses membres et de promouvoir des politiques publiques favorables à la croissance durable de l'industrie bioalimentaire.

Table ronde de la transformation alimentaire et des leaders

Le CTAQ a participé activement à la Table ronde de la transformation alimentaire et des leaders organisée par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). Lors d'une rencontre tenue à Ottawa, les discussions se sont concentrées sur les principaux facteurs qui façonneront l'industrie bioalimentaire au cours de la prochaine décennie. En collaboration avec des partenaires comme Aliments et Boissons Canada (ABC), nous avons contribué à identifier les priorités stratégiques pour assurer la croissance et l'innovation dans le secteur. Ces tables sectorielles jouent un rôle essentiel dans la coordination entre les acteurs de l'industrie et les décideurs publics.

Cahier des charges pour le secteur acéricole

En réponse aux besoins des transformateurs, le CTAQ a développé un cahier des charges détaillé pour le secteur acéricole. Ce document vise à standardiser les exigences fournisseurs pour le sirop d'érable, garantissant une qualité constante et une meilleure transparence dans les pratiques de production et de transformation. Cette initiative renforce la compétitivité du secteur acéricole en s'alignant sur les attentes des marchés locaux et internationaux.

Formation en traçabilité pour Aliments du Québec

Le CTAQ a mis sur pied une formation en ligne destinée aux entreprises certifiées Aliments du Québec, leur

offrant les outils nécessaires pour naviguer efficacement dans le processus de validation de la fiabilité des renseignements. Cette initiative vise à renforcer l'autonomie de l'industrie en matière de conformité aux exigences des marques de certification d'Aliments du Québec. La formation permet aux entreprises de mieux comprendre les attentes liées à la traçabilité des ingrédients et des produits finis, tout en les accompagnant dans la mise en place d'une documentation rigoureuse pour assurer la transparence et la crédibilité de leurs pratiques.

Groupe de travail avec GS1 Canada

En 2024, le CTAQ a collaboré avec GS1 Canada pour mettre en place un groupe de travail dédié, visant à avoir des communications plus ouvertes entre cet organisme et les transformateurs alimentaires du Québec. Une première rencontre s'est tenue aux bureaux de GS1 Canada à Anjou, réunissant les administrateurs de l'organisation et le CTAQ pour discuter des plans stratégiques de GS1 Canada et des changements à venir. Des rencontres annuelles se tiendront afin de poursuivre ces discussions.

Négociations des légumes de transformation et de la pomme

Dans le secteur des légumes de transformation, le CTAQ a participé aux discussions entre les producteurs regroupés au sein des Producteurs de légumes de transformation du Québec (PLTQ) et les acheteurs. Ces négociations ont notamment porté sur les conditions de marché pour le concombre. Les négociations pour les conditions de marchés des pois, des haricots et du maïs se sont déroulées entre Nortera et les PLTQ.

Dans l'industrie de la pomme de transformation, les négociations se poursuivent entre les acheteurs, les Producteurs de pommes du Québec (PPQ), ainsi que les emballeurs. Le comité de fixation des prix de la pomme s'est réuni à deux reprises en 2024.



FÉLICITATIONS

AUX FINALISTES ET LAURÉATS

2024

PRIX
INNOVATION
en alimentation

2024

CTAQ

PARTENAIRES :

Desjardins

IC Performance
d'affaires

BANQUE
NATIONALE

FASKEN

Québec

LAURÉATS

CATÉGORIE PRODUITS NOUVEAUX OU AMÉLIORÉS

- 1 PRODUITS DE BOULANGERIE / PÂTISSERIE
Cuisine L'Angélique pour sa Pâte à biscuits aux pépites de chocolat (sans gluten, biologique, sans produits laitiers)
- 2 JUS ET BOISSONS
KWE Cocktails pour son Thé Glacé Nordique : Argousier & thé du Labrador
- 3 PRODUITS LAITIERS
Fromagerie L'Ancêtre pour son Premier cheddar Canadien certifié Biologique et Nourries à l'herbe
- 4 PROTÉINES ANIMALES
Groupe Nutri pour ses Oeufs marinés dans le vinaigre assaisonné Nutri
- 5 PROTÉINES VÉGÉTALES
Nut Grove Cheese pour Nut Grove Cheese
- 6 METS PRÉPARÉS
KoolChiche pour ses Pastilles d'houmous congelées
- 7 PRODUITS DE LONGUE CONSERVATION
Symbiose AlimenTerre pour sa Sauce Umami Shoyu - Pois & Caméline
- 8 BOISSONS ALCOOLIQUES FERMENTÉES
A. Lassonde Inc. (Division Vins Arista) pour son Stefano Spritz Aperitivo
- 9 CHOCOLATS, COLLATIONS, DESSERTS ET CONFISERIE
Bonbon Collections Inc. pour son Gâteau de style « Cheezecake »

- 10 CATÉGORIE EMBALLAGE
Agropur Coopérative Laitière pour son Emballage prêt à être recyclé Agropur Grand Cheddar

- 11 CATÉGORIE TECHNOLOGIE & PRODUCTIVITÉ
Station Agro-Biotech pour sa Mise en fonction d'une usine et implantation d'un autoclave à canette à continu

PRIX DE NOS PARTENAIRES

- 12 PRIX ENTREPRENEURIAT BANQUE NATIONALE
Bonbon Collections Inc.
- 13 PRIX ENTREPRISE INNOVANTE DESJARDINS
Madame Labrisky
- 14 PRIX PRODUCTIVITÉ AMÉLIORÉE INNO-CENTRE
Agropol
- 15 PRIX ÉCO-RESPONSABLE FASKEN
Les fermes PB



FINALISTES

Bodhi Gourmet pour ses Sauces asiatiques végétaliennes : sauces de poissons végétales et sauce aux huîtres végane | Boulangerie Médard pour son Craquelin à partager Médard | Canards du Lac Brome pour ses Ailes de canard | Canards du Lac Brome pour son Demi-canard confit, entièrement cuit, style Pékin | Cascades Groupe Produits Spécialisés pour Cascades Fresh Guard EnVision™ | Distribution D.J.F. inc pour son SIRUP - Sirop Gourmet à saveur d'érable | Groupe St-Hubert Ltée pour sa Gamme de mets composés de viande et légumes en sauce entièrement cuits sous-vide et prêts à manger St-Hubert | Henri pour son Henri - carré nutritif minimaliste | La ferme du loup pour son « Sével amer », le premier acer de style vermouth | La Fourmi Bionique pour sa Stabilisation de la fraîcheur et amélioration de la texture de la gamme Nutbrown | La Petite Bretonne pour sa Danoise La Petite Bretonne | Les Aliments GOOD BIG NICE pour ses Sauces piquantes upcyclées | Les Brutes pour sa Protéine végétale texturée à la mexicaine | Les fermes PB pour sa Fabrication d'une tartinade avec de la charcuterie déclassée et de l'okara pour Moisson Montréal | LOOP Mission pour ses Shots de bien-être fonctionnels | Madame Labrisky pour sa Pâte à biscuits à l'avoine végane à manger crue ou cuite | Sana pour sa Tartinade Caramel crémeux | Sotek Clauger pour sa Thermopompe haute température pour pasteuriser sans cheminée | Station Agro-Biotech pour son Trema Café | Still Good pour son Pain burger à la drèche | Technologies Virgo inc. pour sa Révolution technologique agricole | Tempehine pour son CHILI Tempehine

Conseil d'administration 2024

MEMBRES DE L'EXÉCUTIF

PRÉSIDENTE

Élisabeth Bélanger

Présidente-directrice générale
Maison Orphée

PRÉSIDENT SORTANT

Martin Le Moine

Président
Fruit d'Or inc.

VICE-PRÉSIDENTE

Claire Bara

Présidente
A. Lassonde

TRÉSORIER

Dominique Bohec

Présidente
Boulangerie Humanité

SECRÉTAIRE

Mitchell Leahy

Vice-président, Production et opérations
Vergers Leahy inc.

MEMBRES DE L'EXÉCUTIF

Robert Eiser

Président
Aliments LUDA Foods inc.

Valérie Jalbert

Présidente-directrice générale
Aliments Krispy Kernels inc.

CONSEILLER JURIDIQUE

Bruno Barrette

Avocat
Barrette Légal inc.

ADMINISTRATEURS

Hugo Boisvert

Président-directeur général
Nortera

Laura Boivin

Présidente-directrice générale
Fumoir Grizzly inc.

René Bougie

Président-directeur général
La Miellerie King - distillerie
et hydromellerie

Élisabeth Brasseur

Directrice des ventes
Farinart

Philippe Breton

Délégué aux relations corporatives
Les Équipements Lapierre

Robert Caswell

Directeur général
Hudson Valley Produits de canards

Émilie Charest

Coordonnatrice, Planification
et innovation
Industrie Gastronomique
Cascajares

**Sophie Dallaire**

Présidente
L'Armorique

Nathalie Decaigny

Directrice des ventes
Domaine Vallier Robert

Madeleine Dufour

Directrice générale et responsable
de la distillation
Distillerie Charlevoyou

Anthony Fantin

Président-directeur général
VegPro International

José Franco

Directeur général
Herbes et épices Dion

Yanick Gervais

Président-directeur général
Olymel, s.e.c./l.p.

Annik Labrosse

Vice-présidente, Marketing,
Innovation & Distribution
Groupe St-Hubert

Pierre Morin

Directeur Ventes
Aliments Ouimet-Cordon Bleu

Michael Norman

Chef de la direction
Nutrinor coopérative

Jérôme Porlier

Président et chef de l'exploitation
Cascades Groupe Produits
Spécialisés

Alexandre Poulin

Vice-président, Innovation
Gayonica inc.

Carl Pouliot

Vice-président exécutif et
directeur général
Boulangerie St-Méthode

René Proulx

Président-directeur général
Exceldor coopérative

Pierre-Olivier Raymond

Coprésident-directeur général
Productions La Fayette

Pierre Rivard

Administrateur de sociétés

Sébastien Roy

Directeur général
Citadelle, coopérative de
producteurs de sirop d'érable

Silke Schantz

Directrice Approvisionnement
Exceldor coopérative

Louis Turenne

Vice-président et directeur général
The Maple Treat Corporation



Jacques Fortin,

Producteur chez les Productions Déferlantes

Prix de la Personnalité du monde alimentaire 2024

L'industrie alimentaire du Québec a toujours été portée par des individus visionnaires, notamment ceux capables de faire rayonner nos terres, nos artisans et nos savoir-faire bien au-delà de nos frontières. En 2024, le CTAQ est fier d'avoir décerné le prix Personnalité du monde alimentaire (PMA) à Jacques Fortin, producteur de renom chez les Productions Déferlantes.

Depuis plus de 25 ans, Jacques met son talent et son dévouement au service de l'industrie bioalimentaire québécoise, transformant la façon dont nous percevons et valorisons notre filière alimentaire. À travers des émissions emblématiques comme *Cultivé* et *Arrive en campagne*, il a su tisser des liens entre les producteurs, transformateurs et consommateurs, tout en célébrant la richesse de notre terroir. Ces programmes, suivis par des centaines de milliers de téléspectateurs, ont permis de redonner aux Québécois une fierté envers les produits locaux et ceux qui les produisent.

Jacques Fortin ne s'est pas contenté de raconter des histoires. Il a agi comme un véritable pont entre le rural et l'urbain, brisant les barrières et rapprochant les Québécois des réalités agricoles et alimentaires.

Par son approche authentique et humaine, il a donné une voix à des artisans, agriculteurs et industriels, tout en vulgarisant des enjeux complexes comme l'impact des pesticides, la gestion de l'offre ou les défis climatiques.

Son leadership s'étend bien au-delà de l'écran. Grâce à son engagement inébranlable, il a soutenu de nombreuses entreprises québécoises en leur offrant une visibilité précieuse à des moments critiques. Sa passion a contribué à solidifier notre chaîne alimentaire, de la terre à la table, et à renforcer l'importance de l'achat local.

Jacques Fortin est non seulement un producteur talentueux, mais aussi un ambassadeur infatigable de la transformation alimentaire. Son travail continue d'inspirer et de transformer l'image de notre industrie, tout en bâtissant des ponts entre les générations et les régions. Honnête, visionnaire et passionné, il mérite pleinement cette reconnaissance.

Félicitations, Jacques, pour ta contribution exceptionnelle à l'industrie bioalimentaire québécoise et à la valorisation de ses acteurs. Tu es une source de fierté pour tout le Québec!

Conseils de direction 2024

AECOQ

Association des éleveurs
de canards et d'oies du Québec

AMIE

Association des manufacturiers
de l'industrie de l'érable

AMPAQ

Association des manufacturiers
de produits alimentaires du Québec

ANEV

Association des négociants
embouteilleurs de vins

APEEQ

Association des petits
embouteilleurs d'eau du Québec

APHAMQ

Association des producteurs d'hydromels
et d'alcools de miel du Québec

ATCQ

Association des torréfacteurs
de café du Québec

CBQ

Conseil de Boulangerie Québec

CIE

Conseil de l'industrie de l'érable

CQTV

Conseil québécois
de la transformation de la volaille

RTVQ

Regroupement des transformateurs
de viandes du Québec

UQMD

Union québécoise des microdistilleries

Fondation Initia



PRÉSIDENT

Robert Caswell
Directeur général
Hudson Valley Produits
de canards

VICE-PRÉSIDENT

Nikola Smatrakalev
Directeur général Canada
Rougié Foie Gras

ADMINISTRATEURS

Angela Anderson
Directrice générale
Canards du Lac Brome Ltée

Yolande Klein
Présidente
Les Canardises

Sébastien Lesage
Copropriétaire
Le Canard Goulu inc.

Cédric Martineau
Responsable des opérations
Rougié Foie Gras

Emmanuel Nassans
Directeur production
Hudson Valley

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE

Christine Jean
CTAQ

AECOQ

Association des éleveurs de canards et d'oies du Québec

MOT DU PRÉSIDENT

L'association des éleveurs de canards et d'oies du Québec (AECOQ) rassemble, mobilise et représente les producteurs de canards et d'oies de la province afin de promouvoir l'industrie et de défendre activement les intérêts de ses membres. Elle joue un rôle clé dans le renforcement des structures de ce secteur spécialisé de l'industrie agroalimentaire.

L'année 2024 a toutefois été marquée par de nombreux défis, notamment les impacts négatifs persistants de la grippe aviaire sur l'ensemble de l'industrie. Des discussions cruciales ont été menées avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) sur des enjeux stratégiques, tels que la gestion de la grippe aviaire, l'importation de génétique, ainsi que l'exportation de nos produits vers divers pays, où des restrictions liées à cette maladie demeurent en vigueur. Ces circonstances difficiles ont mis à rude épreuve les producteurs et transformateurs, soulignant l'importance d'un appui continu et de solutions durables pour l'avenir du secteur.

Malgré ces défis, l'année 2024 a également été marquée par des avancées positives. En février, l'AECOQ a adopté une planification stratégique pour la période 2024-2026. Cette feuille de route fixe comme priorité l'augmentation de la production, de la transformation et des ventes de produits de canard québécois, tant sur les marchés locaux qu'à l'international. En cohérence avec cet objectif, l'automne 2024 a vu le lancement d'un projet stratégique visant à renforcer le posi-



tionnement des produits de canard québécois auprès des décideurs en approvisionnement des détaillants québécois et canadiens. Parallèlement, des efforts ont été déployés pour améliorer la compétitivité des entreprises du secteur en développant des outils adaptés à l'ouverture de nouveaux marchés d'exportation.

Ainsi, malgré une année éprouvante, l'AECOQ et ses membres continuent de démontrer leur résilience et leur volonté d'innover pour faire rayonner le savoir-faire québécois dans le monde entier.

AMIE

Association des manufacturiers de l'industrie de l'érable

MOT DU PRÉSIDENT

La fin de l'année 2024 a marqué la première année complète d'existence de l'Association des manufacturiers de l'industrie de l'érable (AMIE). Ce fut une période charnière dans l'organisation de la filière acéricole et dans l'affirmation de sa capacité à relever les nombreux défis qui façonnent son avenir.

Nos cinq entreprises fondatrices représentent la quasi-totalité de la production des plastiques acéricoles au Canada et dans le monde et celles-ci se sont impliqués entièrement dans cet enjeu, car comme producteurs/émetteurs, nous devons veiller à prendre les mesures nécessaires pour répondre aux nouvelles exigences gouvernementales.

Notre engagement avec l'Organisme de gestion reconnu (OGR) Agri RECUP, organisation qui avait déjà une solide expertise dans la gestion des plastiques agricoles, a permis de réaliser de beaux progrès dans la récupération des plastiques acéricoles. La recherche et le développement de débouchés pour les plastiques acéricoles est également au cœur de nos efforts.

Cette année, bien qu'intense et marquée par des turbulences dans plusieurs maillons de l'industrie, notamment des faillites, des débats légaux, réglementaires, environnementaux et politiques, a également vu naître un moment important pour notre secteur : la première édition de la Journée nationale de l'érable, célébrée chaque troisième dimanche d'octobre, tel que proclamé par le gouvernement du Québec en mars 2024.

Cette journée, à notre avis, a été une occasion pour faire valoir notre savoir-faire technologique et agroalimentaire, ainsi que l'apport de l'érable à notre économie, notre environnement et notre identité nationale.

En 2025, AMIE évaluera l'importance des retombées économiques des manufacturiers de l'industrie de l'érable pour le Québec et ses régions. Ce qui permettra une reconnaissance du rôle économique de notre industrie.

PRÉSIDENT

Philippe Breton

Délégué aux relations
corporatives
Équipements Lapierre

ADMINISTRATEURS

Vallier Chabot

Président
CDL inc.

Martin Désilets

Directeur, Développement
des affaires
Dominion & Grimm

Rock Gaulin

Vice-président et directeur
général, Fabrication et
division acéricole
H2O Innovation

Léandre Vachon

Vice-président, Innovation
et R-D
DSD International Inc.

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE

Christine Jean

CTAQ



PRÉSIDENT

Mitchell Leahy

Vice président, Opérations
et production
Vergers Leahy

ADMINISTRATEURS

Pierre Morin

Directeur Ventes
Aliments Ouimet-Cordon Bleu
(jusqu'en avril 2024)

Sylvain Dufour

Vice-président
du développement des affaires
Fruit d'Or

Michel St-Arneault

Président fondateur
Saint-Arneault

John Tartaglia

Co-président
Aliments Putters/Aliments
St-Louis

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Dimitri Fraeys

CTAQ

AMPAQ

Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec



MOT DU PRÉSIDENT

L'année 2024 constitue un tournant pour l'industrie avec le départ de Pierre Morin, président depuis plus de 30 ans. Son dévouement exemplaire et ses 40 années de contribution à l'industrie sont unanimement salués. Pierre poursuit désormais sa carrière dans le secteur de la boulangerie.

Plusieurs enjeux majeurs ont marqué l'année, notamment la difficulté de recruter et de retenir une main-d'œuvre spécialisée, incluant la gestion des travailleurs étrangers temporaires. La formation continue des employés, l'attraction de la relève dans les écoles, ainsi que l'impact de la hausse des taux d'intérêt sur la trésorerie, particulièrement lors de l'achat des récoltes automnales, ont également été au cœur des préoccupations. D'autres priorités incluent l'amélioration de la productivité grâce aux programmes PTA et ESSOR, les discussions autour du code de conduite et de la politique bioalimentaire, ainsi que la préparation en vue de la renégociation de l'Accord Canada-États-Unis-Mexique (ACEUM) en 2026.

La Table filière des légumes de transformation, présidée par le CTAQ, suit annuellement les projets liés à la production, à la transformation et à la distribution. En vue de son exercice de planification stratégique 2025-2028, elle met les changements climatiques en tête des priorités. Un projet pilote, en collaboration avec le MAPAQ, marquera une étape clé dans l'adaptation du secteur.

En recherche horticole, des avancées significatives ont été réalisées grâce aux essais de 90 cultivars, dont 36 variétés de pois, 26 de haricots réguliers et 28 de maïs. Ces travaux soutiennent l'innovation et répondent aux défis d'une production durable.

Malgré les transitions et défis, l'année 2024 témoigne de la résilience et de la mobilisation de l'industrie pour un avenir prometteur.

ANEV

Association des négociants embouteilleurs de vins

L'année 2024 a été riche en avancées pour l'Association des négociants embouteilleurs de vins (ANEV), affirmant son rôle central dans le développement durable et la croissance de l'industrie des vins embouteillés au Québec.

Dans un contexte marqué par des défis économiques, l'ANEV a intensifié ses échanges avec des acteurs clés, notamment le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE). Ces discussions, axées sur des allègements réglementaires, visent à réduire les obstacles administratifs et à renforcer la compétitivité des embouteilleurs québécois. En poursuivant ces efforts en 2025, l'ANEV demeure déterminée à créer un environnement d'affaires propice à la réussite de ses membres.

L'environnement reste au cœur des priorités de l'ANEV et de l'industrie. L'association continue de mettre en avant les avantages des vins embouteillés localement, notamment leur contribution à la réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES). Parallèlement, elle prépare de nouveaux outils et initiatives pour consolider son leadership environnemental. Ces actions reflètent un engagement ferme à promouvoir des pratiques durables tout en valorisant les bénéfices de l'embouteillage local.

Un point marquant de l'année a été la signature d'une entente quinquennale entre la SAQ et les distributeurs autorisés, visant à relancer la croissance dans le réseau SAQ Alimentation.



Ce partenariat stratégique incarne une volonté commune de renforcer la présence des vins embouteillés localement sur le marché québécois, contribuant à leur visibilité et à leur compétitivité dans un contexte mondial exigeant.

Avec ces réalisations, l'ANEV confirme son rôle comme moteur de l'industrie, répondant aux attentes du marché tout en générant des retombées économiques et environnementales significatives. En se positionnant comme un acteur clé d'une économie durable, l'association trace une voie ambitieuse pour ses membres et l'industrie en général.

ADMINISTRATEURS

Dominique Berberi

Vice-présidente, Marketing
Vins Arista

David Lachance

Chef des opérations
Station 22

Mira Natal

Vice-présidente, Stratégie
de marché
Vins Arterra Canada

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Sébastien Nadeau

CTAQ

PRÉSIDENTE

Nicole Lelièvre

Présidente et propriétaire
Office Général des Eaux
Minérales (O.G.E.M.) Ltée

ADMINISTRATEURS

Louis-Pierre Thibeau

Président
Eau Everest

Jean-Paul Leblanc

Président
Gasp-eau

Roger Bérubé

Président
Eau Limpide

Sébastien Potvin

Contrôleur financier
Nutrinor, division eau de source

Ian Seigny

Président
Eau Altitudet

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE

Annick Van Campenhout

CTAQ

APEEQ

Association des petits embouteilleurs d'eau du Québec

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Pour l'Association des petits embouteilleurs d'eau du Québec (APEEQ), 2024 est une année marquée par des avancées significatives dans nos actions pour la préservation de l'environnement et la gestion durable de nos ressources.

L'un des principaux enjeux auxquels nous avons dû faire face cette année est l'impact croissant des politiques de gestion des déchets, notamment en ce qui concerne la consigne et la collecte sélective. Ces initiatives, qui visent à renforcer la réutilisation et le recyclage des matériaux, ont certes entraîné des coûts supplémentaires pour nos opérations. Toutefois, elles s'avèrent indispensables à long terme pour réduire notre empreinte écologique et encourager une économie circulaire. Nous avons confié au CTAQ le mandat de bien veiller à la gestion transparente de l'organisme de gestion désigné qui représente la responsabilité élargie des producteurs, car nous voulons nous assurer que les efforts que nous déployons dans la récupération et le recyclage des matériaux soient véritablement dirigés vers les endroits destinés à cette fin.

Nous avons travaillé de manière proactive pour nous assurer que ces nouvelles obligations ne nuisent pas à la viabilité financière de nos membres tout en respectant les critères environnementaux.

Un autre sujet qui a pris de l'ampleur cette année est l'application de la redevance sur l'eau. Bien que cette nouvelle mesure puisse entraîner des coûts accrus pour certaines collectivités, elle constitue également un levier important pour encourager une gestion plus responsable et plus efficiente de l'eau, ressource précieuse et parfois sous-estimée.

Ces deux axes – la gestion des déchets et l'eau – sont au cœur de nos préoccupations, et c'est grâce à un engagement collectif que nous pouvons continuer à œuvrer pour un avenir plus durable. Nous sommes convaincus qu'à long terme, les efforts que nous déployons aujourd'hui permettront de créer des bases solides pour une gestion environnementale plus responsable, tout en préservant les ressources pour les générations futures.



APHAMQ

Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec

MOT DU PRÉSIDENT

L'année 2024 marque une étape importante dans l'évolution de notre association et de notre secteur. Nous avons poursuivi avec détermination nos efforts pour faire rayonner les hydromels et alcools de miel du Québec, en mettant en avant leur qualité exceptionnelle, leur diversité, et leur lien profond avec la nature et la biodiversité.

L'un des moments forts de l'année a été le lancement de notre nouvelle marque consommateur, Vins et Spiritueux de miel Québec, une initiative visant à offrir aux Québécois une identité claire et attrayante pour les produits à base de miel.



En mai dernier, nous avons également organisé la deuxième édition de la Semaine des hydromels. En parallèle, nous avons également mis sur pied le mouvement Fleurir le Québec, alors que nous avons distribué des milliers de sacs de semences de plantes mellifères à travers le Québec.

Sur le plan politique, notre association a continué de représenter avec vigueur les intérêts de nos membres. Nous avons renforcé notre présence auprès des instances gouvernementales pour les sensibiliser aux réalités de notre secteur et aux défis auxquels nous faisons face.

Par ailleurs, une autre priorité de notre association est la valorisation du secteur, qui s'adresse à un large éventail de publics – consommateurs, restaurateurs, et détaillants – pour les inviter à découvrir et à adopter nos produits dans leur quotidien.

Enfin, il est primordial de rappeler l'importance des abeilles, gardiennes de notre écosystème. Ces pollinisateurs, indispensables à la production alimentaire et à la biodiversité, nous rappellent chaque jour combien leur préservation est cruciale.

En mon nom et en celui du conseil d'administration, je tiens à remercier tous nos membres pour leur passion, leur résilience et leur innovation. C'est grâce à vous que notre association continue de grandir et de prospérer.

PRÉSIDENT

René Bougie
Président-directeur général
La Miellerie King – distillerie
et hydromellerie

VICE-PRÉSIDENT

Géraud Bonnet
Copropriétaire
Ferme Apicole Desrochers D.

ADMINISTRATEURS

Ali Agougou
Président
Miel Nature inc.

Anthony Dufour
Copropriétaire
Hydromel Charlevoix

David Ouellet
Propriétaire
Miellerie de la Grande Ourse

Lynnard Sarduy
Copropriétaire
Miellerie St-Patrice

Nadine Pelletier
Copropriétaire
Apikol

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Vincent Lambert
CTAQ

PRÉSIDENTE

Sophie Dallaire
Présidente
Maison du Café L'Armorique

VICE-PRÉSIDENTE

Marie-Eve Ouellette
Présidente
La Brûlerie d'ici

ADMINISTRATEURS

Frédéric Bernier
Copropriétaire
Café Bonté Divine
(jusqu'en avril 2024)

Anne-Sophie Brossard
Vice-présidente, vente
Café Brossard

David Fabi
Agent de développement
des affaires
Brûlerie Faro

Howard Sauvé
Président
Brûlerie des Monts

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE

Annick Van Campenhout
CTAQ

ATCQ

Association des torréfacteurs de café du Québec

MOT DE LA PRÉSIDENTE

L'année 2024 a été témoin par deux projets ambitieux de promotion et de développement des marchés pour nos torréfacteurs d'ici. Ces initiatives ont pour but de rassembler les acteurs de notre secteur, afin de bâtir une communauté solide, qui dépasse la simple compétitivité des marchés et qui met en lumière notre passion commune pour le café.

D'une part, nous avons finalisé la réalisation du site web «La Route du Café», lancé en mars, accompagné d'une campagne promotionnelle dans les médias nationaux du Québec. Ce projet symbolise notre volonté de mettre en avant l'histoire et la diversité du café québécois et d'ouvrir la voie à de nouvelles découvertes pour tous les amateurs de café.

D'autre part, nous avons créé la «Boîte d'exploration», un coffret découverte qui permet à chacun de savourer une sélection unique de cafés torréfiés avec soin. Disponible juste à temps

pour les fêtes, cette boîte continue de séduire les connaisseurs et novices, et sa campagne se poursuivra jusqu'en avril 2025.

Ces deux projets s'inscrivent pleinement dans les objectifs que nous nous sommes fixés: promouvoir la richesse de notre terroir, soutenir l'innovation locale et offrir aux consommateurs une expérience café exceptionnelle.

Bien que la fin de l'année ait été marquée par l'annonce d'une hausse des coûts du café, nous restons confiants. Le café demeure la boisson non alcoolisée la plus consommée au monde, et grâce à notre savoir-faire en torréfaction, nous continuerons à offrir aux Québécois des cafés d'exception, répondant à leurs goûts et à leurs attentes.

Nous sommes fiers de cette évolution et déterminés à maintenir notre place privilégiée dans le cœur des consommateurs québécois.





Boulangerie Québec

MOT DU PRÉSIDENT

L'année 2024 a été marquée par des initiatives mobilisatrices pour le secteur de la boulangerie au Québec. Une campagne web dynamique, déployée sur Instagram, Facebook et TikTok, vise à séduire les 18-35 ans. Sous le thème du « langage de l'amour », des influenceuses ont illustré le plaisir de consommer des produits boulangers, renforçant ainsi l'attachement des jeunes consommateurs à nos créations.

Boulangerie Québec s'illustre par son implication au sein de Concertation Grains Québec (CGQ) pour développer une filière boulangère basée sur le blé panifiable produit localement. Ce projet ambitieux inclut la création d'un réseau d'experts, l'approvisionnement en semences québécoises et la mise en place d'une chaîne d'approvisionnement intégrée.

De plus, le rendez-vous annuel de la filière boulangère a permis de rassembler plus de 100 acteurs clés, incluant producteurs, minoteries, boulangeries, détaillants et chercheurs. Cet événement fut une opportunité unique d'échanger sur les enjeux de la filière et de bâtir des collaborations solides.

Le Salon national de la boulangerie aura lieu à Montréal en avril 2025, après 6 ans d'absence. Un concours mettant à l'honneur l'excellence artisanale, avec des catégories telles que la meilleure baguette, le meilleur croissant, la meilleure viennoiserie et un pain fantaisie, permettra à six équipes de démontrer leur savoir-faire devant un jury composé de trois professeurs en boulangerie et d'un boulanger professionnel.

Enfin, grâce à un appui financier, une nouvelle formation pour les boulangers industriels est en développement. Ce programme, élaboré avec un consultant de contenu et une firme d'animation, vise à attirer et former les talents de demain tout en valorisant nos métiers artisanaux et industriels.



PRÉSIDENT

Éric Côté

Vice - président
et Directeur général
Première Moisson.

ADMINISTRATEURS

Élisabeth Brasseur

Vice-présidente, vente
et innovation
Farinart

Pierre-Olivier Raymond

Co-président-directeur général
Production Lafayette

Jean-Marc Longtin

Directeur général
La Fournée Dorée/Boulangerie Lanthier

Charles Brunelle

Vice-président Ventes et marketing
La Petite Bretonne

Guillaume Talbot

Président
Boulangerie Auger

Philippe Gadoua

Co-propriétaire - Président
Mejicano

Pierre Morin

Directeur Sénior des ventes nationales Canada
Boulangerie Humanité

Stéphane Perreault

Vice-Président Opération
Boulangerie St-Méthode

Charles Bergeron

Directeur National relations gouvernementales
Grupo Bimbo

Denis Landry

Directeur général
Groupe Prestige

Michel Dion

Vice-Président Ventes Canada et Midwest
Lallemand

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Dimitri Fraeys

CTAQ

PRÉSIDENT

Louis Turenne

Vice-président
et directeur général
The Maple Treat Corporation

ADMINISTRATEURS

Martin Bernard

Vice-président
Les Industries Bernard & fils

Philippe Charest-Beaudry

Co-président
Les Douceurs de l'érable
Brien

Guy Bolduc

Président
Produits de l'érable Bolduc
et fils

Vallier Chabot

Président
Produits d'érable Prestige

Marie-Ève Darveau

Directrice des opérations
et des ventes
Produits d'érable MSD

Serge Dubois

Co-fondateur et directeur
des approvisionnements
Appalaches Nature

Nancy Fortin

Directrice générale
Sirops Maple Grove

Vincent More

Vice-président
Nokomis

Kevin Pelletier

Directeur général
Ferme Vi franc

Francis Roy

Président
Mic Mac Maple syrup

Sébastien Roy

Directeur général
Citadelle, coopérative
de producteurs de sirop
d'érable

DIRECTRICE GÉNÉRALE

Marie-Pier P-Séguin

CTAQ

CIE

Conseil de l'industrie de l'érable



MOT DU PRÉSIDENT

Au cours de l'année 2024, nous avons poursuivi la mise en œuvre de notre plan stratégique dont les axes sont l'amélioration de la qualité du sirop d'érable, la croissance des exportations et la pérennité de nos entreprises.

Au niveau de la qualité, nous avons pu compter en 2024 sur une récolte exceptionnelle de 239 millions de livres de sirop d'érable, ce qui a permis d'enrichir les inventaires de nos entreprises ainsi que la réserve stratégique des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ).

Nous avons par ailleurs finalisé notre Cahier des exigences des marchés, un document regroupant les normes des différents marchés d'exportation et visant à produire un sirop d'érable de la meilleure qualité qui soit.

En matière d'exportations, on note en 2024 une croissance moyenne supérieure à 10 % des produits d'érable exportés par le Québec, ce qui est favorable pour l'ensemble de l'industrie.

Au niveau de la pérennité de nos entreprises, les négociations en vue de la prochaine Convention de mise en marché du sirop d'érable se sont tenues et ont abouti en novembre sur une entente de deux ans pour les articles touchant le prix, la réception et l'entreposage des barils ainsi que le classement et trois ans pour tous les autres articles. Une démarche est en cours en vue de se doter d'une planification stratégique sectorielle d'ici la fin de l'année 2025, pour l'ensemble des partenaires de la filière acéricole.

Finalement, la Journée nationale de l'érable a eu lieu le 20 octobre dernier, et a permis de faire connaître cette première édition. Nous avons profité de l'occasion pour revoir notre image de marque et lancer une vidéo présentant notre rôle dans l'industrie de l'érable. Vivement la seconde édition pour continuer de faire connaître le travail réalisé par nos entreprises qui font la promotion et la vente de produits d'érable dans plus de soixante pays à travers le monde.

CQTV

Conseil québécois de la transformation de la volaille

MOT DE LA PRÉSIDENTE

En gestion de l'offre, la production doit répondre aux besoins des marchés domestiques, mais les processus d'allocation génèrent des tensions. Bien que les transformateurs partagent des données sur l'état des marchés, leur influence sur les allocations demeure limitée. Les conditions de marché sont difficiles, particulièrement pour le dindon alors que l'offre excède la demande.

Les modifications aux programmes d'immigration, dont l'accès aux travailleurs étrangers temporaires (TET) ainsi que l'influenza aviaire (IA) maintiennent des inquiétudes. En 2024, le Québec a enregistré cinq cas d'IA dans des élevages commerciaux, nombre moindre que les 28 cas de 2023.

Les conventions de mise en marché du poulet et du dindon occupent de façon importante le CQTV. Pour le poulet, l'ajout de normes sur les balcons, ancrages et toilettes améliorent les conditions de travail des attrapeurs. Pour le dindon, le CQTV propose un paiement basé sur la qualité et des ententes d'approvisionnement. Les négociations avec les Éleveurs de volailles du Québec (EVQ) ont débuté.

Les acteurs de la filière poulet ont mené une réflexion stratégique et ont lancé le plan 2025-2029 le 3 février 2025. La création d'une structure permanente est envisagée pour coordonner la mise en œuvre des actions retenues, cela soutenu par des comités de travail.

Les changements dans la gouvernance des EVQ depuis avril 2024 ont apporté une nouvelle dynamique perçue positivement par les acteurs de la filière.

Le CQTV continue son engagement avec l'Équipe québécoise de contrôle des maladies avicoles (EQCMA) et a participé à de nombreux dossiers et consultations dont :

- L'évaluation quinquennale du Plan conjoint des producteurs de volaille
- La consultation sur la Politique bioalimentaire du Québec
- Un projet de commercialisation pour valoriser les découpes de viande brune a été déployé avec succès avec Aliments du Québec, Metro et AgroQuébec
- Des rencontres d'urgence sous le leadership du MAPAQ avec un dénouement positif en mars 2024, évitant la fermeture de l'usine Sanimax de Montréal.



PRÉSIDENTE

Silke Schantz

Directrice, Approvisionnement et relations avec les membres
Exceldor coopérative

1^{ER} VICE-PRÉSIDENT

Jean-Luc Hamelin

Vice-président,
Approvisionnement -
Porc Est et Volaille
Olymel s.e.c./l.p.

2^E VICE-PRÉSIDENT

Dominique Martel

Président-directeur général
Ferme des Voltigeurs inc.

ADMINISTRATEURS

Pierre Bessette

Directeur, Opérations
et approvisionnement -
Porc Est et Volaille
Olymel s.e.c./l.p.

Alexandre D'Amours

Président
Abattoir Ducharme inc.

Samuel Lajoie

Directeur, Affaires juridiques
et secrétaire général
Exceldor coopérative

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE

Sylvie Richard, agr.

CTAQ

PRÉSIDENTE

Émilie Charest

Coordonnatrice, Planification
et innovation
Industrie gastronomique
Cascajares

VICE-PRÉSIDENT

Martin Riopel

Spécialités MB

ADMINISTRATEURS

Geneviève Arsenault

Vice-présidente, Assurance
qualité, R&D et Bien-être
animal
Exceldor coopérative

Sandra Clusiau

Directrice, Programmes de
sécurité alimentaire et qualité
Olymel s.e.c./l.p.

Sandra Fontaine

Présidente-directrice générale
et copropriétaire
Ducs de Montrichard

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Christian Bazinet

CTAQ

RTVQ

Regroupement des transformateurs de viandes du Québec



MOT DU PRÉSIDENT

L'année 2024 a été marquée par de nombreux défis pour notre secteur. En tant que présidente du Regroupement des transformateurs de viandes du Québec (RTVQ), je tiens à saluer votre résilience et votre engagement face à des enjeux complexes qui touchent toute notre industrie.

D'abord, la mise en œuvre des nouvelles exigences d'étiquetage frontal (Front of Pack) soulève des préoccupations importantes. Ces règlements, bien qu'animés par une volonté d'informer les consommateurs, imposent des ajustements coûteux et logistiques pour les entreprises. Soyez assurés que nous continuerons à plaider pour des mesures adaptées à la réalité de notre secteur.

Par ailleurs, l'accès aux travailleurs étrangers demeure un enjeu critique. La rareté de main-d'œuvre dans nos usines menace notre capacité à répondre à la demande croissante. Nous poursuivons nos démarches auprès des autorités pour faciliter et accélérer les processus d'embauche afin de soutenir vos opérations.

L'approvisionnement de certaines matières premières en provenance d'Europe subit également des perturbations. Que ce soit en raison des délais d'expédition ou des restrictions commerciales, nous sommes conscients de l'impact sur vos activités et travaillons à explorer des solutions alternatives et des partenariats locaux.

Enfin, je ne peux passer sous silence les défis spécifiques auxquels font face nos producteurs et transformateurs de bœuf ici au Canada. La concurrence internationale, combinée aux pressions sur les prix et les marges, fragilise notre filière. Ensemble, nous devons continuer à renforcer notre réseau et à valoriser l'excellence de nos produits sur les marchés locaux et internationaux.

Je tiens à vous remercier pour votre engagement constant. Votre voix et votre expertise sont essentielles pour faire avancer nos dossiers et garantir la pérennité de notre industrie.

Restons unis pour faire face à ces défis, et n'hésitez pas à me faire part de vos préoccupations ou suggestions.

UQMD

Union québécoise des microdistilleries

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Le travail de l'UQMD sur les dossiers législatifs et réglementaires a été, cette année encore, au cœur de nos priorités. Nous avons poursuivi nos efforts pour moderniser un cadre législatif qui ne répond plus aux réalités actuelles des microdistilleries. Grâce à vos contributions et à notre engagement collectif, nous avons renforcé notre rôle d'intermédiaire auprès des décideurs, tout en mettant en avant des propositions concrètes pour favoriser une industrie plus compétitive et équitable.

Par ailleurs, 2024 a été l'année d'une collaboration inédite avec de nouveaux partenaires issus de divers horizons. Ces alliances stratégiques nous permettront d'élargir notre rayonnement et de trouver des solutions innovantes pour répondre aux besoins spécifiques de nos membres. Cette ouverture reflète notre capacité à évoluer et à nous adapter dans un marché en constante transformation.

Certains projets lancés cette année poseront les bases de nos actions pour 2025.

Qu'il s'agisse de nouvelles initiatives pour diversifier les canaux de mise en marché, de programmes de formation adaptés aux enjeux actuels ou d'actions visant à mieux outiller nos membres, nous entrons dans la nouvelle année avec un élan porteur et une vision tournée vers l'avenir.

Je tiens également à saluer la résilience et la passion de nos membres. Dans un contexte parfois complexe, marqué par des défis économiques et réglementaires, vous avez su faire preuve d'une créativité remarquable et d'un engagement indéfectible envers vos communautés, vos familles et votre métier. C'est cette force collective qui fait de notre industrie un moteur essentiel pour les régions du Québec.

Enfin, je souhaite remercier chaleureusement chacun d'entre vous pour votre confiance et votre implication dans notre association. Votre voix est le fondement de l'UQMD, et ensemble, nous continuerons à bâtir une industrie dynamique et solidaire.



PRÉSIDENTE

Madeleine Dufour

Directrice générale et responsable de la distillation
Distillerie Charlevoyou
(depuis avril 2024)

Joël Pelletier

Copropriétaire
Distillerie du St. Laurent
(jusqu'à avril 2024)

1^{ER} VICE-PRÉSIDENT

Joseph St-Denis Boulanger

Propriétaire
Distillerie des Marigots

2^E VICE-PRÉSIDENT

Frédéric Bougie

Distillateur en chef
La Miellerie King – distillerie
et hydromellerie

ADMINISTRATEURS

Danahé Savoie

Directrice opérations Distillerie
Square Old Chelsea

Martin Vaillancourt

Copropriétaire
Lore & Legends

Nicolas Bériault

Co-Fondateur
Distillerie 3 Lacs

Rock Boissonneault

Copropriétaire
La Vallée Bleue Distillerie

DIRECTEUR GÉNÉRAL

Paul Goulet

UQMD

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Vincent Lambert

CTAQ

MOT DU PRÉSIDENT

L'année 2024 marque une période de consolidation et d'expansion pour la Fondation Initia, qui renforce son impact stratégique sur la relève alimentaire québécoise et l'innovation. Depuis sa fondation, Initia a distribué plus de 500 000 \$ en prix et bourses, affirmant son rôle de catalyseur pour le développement des talents et des entrepreneurs de demain. Cette mission est rendue possible grâce à l'engagement de près de 50 bénévoles, actifs au sein du conseil d'administration et du programme de mentorat, qui amplifient l'impact de la Fondation.

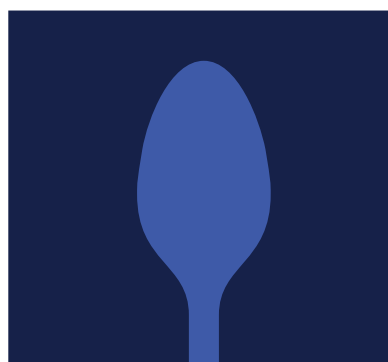
La Soirée Relève Initia a une fois encore été un événement phare, réunissant près de 200 acteurs influents pour célébrer la relève dynamique du secteur alimentaire. Avec le soutien d'Investissement Québec et de nombreux partenaires, les Prix Relève Alimentaire Québec ont remis plus de 125 000 \$ en prix et en bourses pour la troisième année consécutive, récompensant les jeunes entreprises et professionnels qui se démarquent par leur innovation et leur leadership.

Les bourses Transfo:Inno ont également appuyé des étudiants en sciences des aliments qui portent des projets novateurs, illustrant l'engagement de la Fondation envers l'excellence académique et la recherche, essentielles à la prospérité alimentaire.

Le programme de mentorat de la Fondation Initia continue d'être un levier pour les jeunes entrepreneurs, offrant un accès privilégié à des experts chevronnés et transformant ainsi leurs ambitions en réussites concrètes.

Enfin, en réponse à la baisse des inscriptions dans les programmes spécialisés en transformation alimentaire, Initia a formé un partenariat avec Financement agricole Canada (FAC) et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ). Ce projet, soutenu par FAC, permet à des élèves du secondaire de découvrir les opportunités offertes par la transformation alimentaire.

Animée par la mission d'accélérer l'autonomie et la prospérité alimentaire du Québec, la Fondation Initia s'affirme comme un pilier pour la relève alimentaire québécoise!





PRÉSIDENT

Pierre Rivard

Administrateur de sociétés

VICE-PRÉSIDENTE

Geneviève Arsenault

Vice-présidente,
Assurance qualité, R&D
et Bien-être animal
Exceldor coopérative

ADMINISTRATEURS

Marie-Noëlle Cano

Présidente
Cano intelligence collective

Jean-Philippe Coiteux

Directeur, Investissement
Desjardins Capital

Guyline Déry

Directrice principale R&D
A. Lassonde inc.

Louis Falardeau

Vice-président, Assurance
qualité et R&D
A. Lassonde inc.

Isabelle Jomphe

Avocate et Associée
Lavery De Billy

Salwa Karbouné

Doyenne associée,
Professeure agrégée
Université McGill

Patrick Leduc

Professeur et chef d'équipe
ITAQ

Jacques Meunier

Administrateur de sociétés

Renée Michaud

Directrice générale
Université Laval - INAF

Marie-Claire Pelletier

Directrice R&D
Olymel
(jusqu'en juin 2024)

Michel Pouliot

Scientifique en chef
Agropur coopérative

Anne Scheffer

Vice-présidente, Expérience clients
Logient
(jusqu'en juin 2024)

Michel Sirois

Vice-président Associé,
Agroalimentaire Canada
Banque Nationale
(jusqu'en janvier 2024)

Louis Turcotte

Vice-président national,
Financement corporatif
et comptes d'envergure
FAC - Division agroentreprise
et agroalimentaire

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Sébastien Nadeau

CTAQ

COORDONNATRICE DU PROGRAMME DE MENTORAT

Denise Duhamel

CTAQ

COORDONNATRICE DES PROJETS

Laurence Ryan

CTAQ

Comités



Agriculture

Le comité Agriculture a pour mandat d'organiser chaque année des essais de cultivars de pois, haricots et maïs en collaboration avec le CTAQ, Nortera (anciennement Bonduelle) et les Producteurs de légumes de transformation du Québec (PLTQ).

En 2024, 90 variétés, accompagnées de onze témoins, ont été testées. Ces essais comprenaient 36 cultivars de pois, 26 de haricots (calibre régulier et mi-fin), ainsi que 28 de maïs sucré, répartis en cinq cultivars de type SU et vingt-trois de type SH2. Le protocole, élaboré par le Centre de recherche sur les grains (CEROM), est mis à jour annuellement.

Cette année, les rendements des pois et du maïs sont restés inférieurs à ceux de 2023. Les champs de haricots ont été particulièrement affectés par les inondations causées par la tempête tropicale Debby. Le 9 août, plus de 100 mm de pluie se sont abattus, entraînant des signes de dépérissement et des baisses de rendements.

L'entente entre le CTAQ et le CEROM ayant pris fin en 2024, une nouvelle collaboration devra être négociée afin de poursuivre ces essais essentiels pour l'industrie des légumes de transformation.

ESG

En 2024, le CTAQ a multiplié les initiatives stratégiques pour accompagner les entreprises de transformation alimentaire face aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques. Les premières assises ESG de la transformation alimentaire ont marqué l'année, rassemblant des experts et leaders autour du thème « Environnement - Société - Gouvernance sous toutes ses formes et sans tabou! ». La journée, brillamment ouverte et clôturée par Dominique Anglade, a mis en lumière des pistes concrètes, telles que l'importance de la transparence et d'un bilan régulier sur la gouvernance, ainsi

qu'une annonce en primeur et des solutions innovantes pour «faire plus avec moins».

Sur le plan de la collecte sélective et consigne, le CTAQ a activement participé aux comités de suivi des organismes de gestion désignés par Recyc Québec, un dossier qui restera au centre des discussions en 2025. Concernant la gestion de l'eau, nous avons soutenu le plan d'action gouvernemental, notamment en matière de sensibilisation à une utilisation responsable. Enfin, en matière d'énergie, l'événement «Diversifiez vos énergies du futur» a exploré des solutions d'efficacité énergétique.

Activités professionnelles

Le comité des Activités professionnelles est scindé en deux : un sous-comité se concentre sur le congrès annuel du CTAQ et l'autre sur l'Événement Marketing.

Le sous-comité Congrès s'est lancé dans la programmation du Congrès CTAQ 2025 dès l'été 2024. Pour sa part, le sous-comité Marketing s'est concentré sur la programmation de l'édition 2024 de l'Événement Marketing qui a eu lieu le 21 novembre à Montréal.

Ce comité a été créé afin de stimuler l'intérêt de tous les joueurs de l'industrie alimentaire par la diversité et la qualité des conférences offertes, dans le but d'offrir de l'information et des pistes de solutions à propos d'enjeux auxquels notre industrie est confrontée.

Main-d'œuvre

Le comité Main-d'œuvre et relations de travail du CTAQ joue un rôle essentiel dans les dossiers liés à l'attraction et à la rétention de la relève, aux relations de travail, à la santé et sécurité au travail (SST) et aux programmes en

immigration. En 2024, plusieurs initiatives importantes ont été réalisées.

Le comité attraction de la relève, regroupant deux universités, trois Cégeps, le CSMOTA et des entreprises, a été créé pour augmenter les inscriptions dans les programmes de transformation des aliments. Le CTAQ a également rencontré le ministère de l'Enseignement supérieur pour rendre ces programmes admissibles aux bourses perspectives.

Sur le plan de l'immigration, le CTAQ a multiplié les rencontres avec le ministère de l'Immigration du Québec (MIFI) pour aborder les enjeux du programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET), la liste des professions admissibles et les projets pilotes en immigration permanente. Il a également collaboré avec Services Canada sur la prolongation du seuil de 20% des travailleurs étrangers temporaires et a participé au Sommet fédéral sur la main-d'œuvre.

Le CTAQ collabore activement avec Aliments et Boissons Canada (ABC) et assume des rôles clés au CSMOTA et au Centre patronal SST, consolidant ainsi son rôle dans le soutien des entreprises.

Mise en marché

Le comité Mise en marché a pour mandat d'analyser les problématiques en matière de commercialisation et de marchandisage des produits et d'élaborer les représentations nécessaires pour faire valoir le point de vue de l'industrie de la transformation alimentaire.

Le rôle des membres du comité est d'évaluer et d'intervenir de façon efficace et dynamique sur les campagnes de promotion d'achats de produits alimentaires, les appellations et autres programmes de certification gouver-





nementale et de veiller au développement de relations harmonieuses entre les secteurs de la transformation et de la distribution. Après trois ans de discussions et de négociations, le code de conduite pour le secteur des produits d'épicerie a été annoncé le 18 juillet.

Productivité (TI - transformation numérique)

L'objectif du comité est de faire évoluer le niveau technologique des entreprises en transformation des aliments, d'améliorer leur productivité ainsi que leurs processus. En effet, ce comité est un lieu d'échanges des meilleures pratiques en TI et transformation numérique, un outil de collaboration et un réseau de contacts qui favorise l'entraide.

La cybersécurité demeure une priorité des membres du comité. La loi 25 sur les renseignements personnels vient renforcer le besoin d'investir dans les outils et les moyens pour gérer les risques.

L'intelligence artificielle prend sa place dans l'industrie pour automatiser des tâches autant dans l'usine qu'au niveau administratif. Des conférences et des ateliers, lors du Congrès ont permis de se familiariser avec ces nouveaux outils.

Le projet Offensive transformation numérique (OTN), géré par le CTAQ, poursuit son intégration auprès des entreprises prêtes à utiliser des logiciels de gestion. 43 entreprises ont été rencontrées, dirigées ou orientées dans l'implantation des meilleures pratiques de gestion permettant l'amélioration de la compétitivité.

Relations gouvernementales

Le comité Relations gouvernementales du CTAQ a été créé à la fin de l'année 2024 afin de soutenir le CTAQ et ses différents comités dans la représentation des intérêts de l'industrie agroalimentaire auprès des décideurs, des organismes gouvernementaux et des parties prenantes. Ce comité a pour mission de prioriser et orienter les activités et stratégies de lobbying du CTAQ. Il vise à influencer les politiques publiques, les lois et les réglementations touchant l'industrie agroalimentaire, tout en renforçant les relations avec les décideurs politiques. En travaillant de concert avec les autres comités, il contribue à positionner l'industrie comme un acteur clé dans le développement économique et alimentaire du Québec.

Technique et réglementaire

Le comité technique se réunit deux à trois fois par an, ou plus fréquemment si nécessaire. En 2024, ses travaux ont porté sur plusieurs enjeux clés, notamment la consultation sur l'équivalence des normes entre le Canada et d'autres pays, l'exportation de produits contenant des œufs ou des ovo-produits vers les États-Unis, ainsi que d'autres dossiers stratégiques pour l'industrie. Le CTAQ diffuse également un bulletin technique et réglementaire dans son infolettre, offrant un aperçu des sujets d'intérêt pour le secteur. Par ailleurs, des rencontres régulières avec l'ACIA permettent d'aborder des enjeux spécifiques à l'industrie. Le comité travaille actuellement sur un projet majeur visant à développer des formations spécialisées sur l'étiquetage.

Projets

PDMB

Programme de développement des marchés bioalimentaires

Le Programme de développement des marchés bioalimentaires (PDMB), financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et mis en œuvre par le CTAQ, a officiellement pris fin en mars 2024, marquant l'aboutissement de deux années de travail intensif et de réalisations significatives pour les PME bioalimentaires québécoises. Conçu pour accompagner 12 secteurs dans leur développement de marché, ce programme a permis de doter les entreprises d'outils stratégiques et de renforcer leurs relations avec les distributeurs, détaillants et acheteurs.

Le PDMB s'est démarqué par son approche ciblée et innovante, offrant une expertise en mise en marché grâce à la collaboration de spécialistes et à un comité consultatif de l'industrie. Parmi ses réalisations phares figurent des études de marché, des plans d'action stratégiques personnalisés, des campagnes de commercialisation impactantes et des outils numériques. De plus, des magazines sectoriels distribués à 10 000 exemplaires ont contribué à positionner les produits transformés québécois auprès des acheteurs et gestionnaires de catégories.

Des collaborations fructueuses avec des détaillants tels que Metro, Sobeys et Maxi ont permis d'élaborer des initiatives de visibilité sur mesure, stimulant les ventes et renforçant les relations d'affaires.

Des activités comme la relance du site À Table Québec, des dégustations, et des formations en mise en marché ont consolidé les acquis du programme, tout en créant un impact durable pour les PME participantes.

L'adoption du projet de loi 478 et la célébration de la première Journée nationale de l'érable, en octobre 2024, ont marqué des moments culminants du programme, témoignant de l'engagement collectif des acteurs de l'industrie.

En rétrospective, le PDMB a non seulement répondu à ses objectifs initiaux, mais il a également établi une base solide pour le développement de nouvelles stratégies de commercialisation dans le secteur bioalimentaire québécois. Le programme a permis de mobiliser l'industrie autour d'une vision commune, de renforcer sa compétitivité et de poser les bases pour un avenir prometteur. Alors que le PDMB se clôture, le CTAQ tient à souligner l'engagement des associations, des entreprises et des partenaires qui ont contribué à son succès, tout en réaffirmant son engagement à poursuivre cette dynamique dans ses futures initiatives.



Porte d'entrée pour vos démarches d'amélioration alimentaire



Ensemble pour piloter
l'offre alimentaire
d'aujourd'hui et de
demain au Québec

- ✓ Outil d'aide à la décision
- ✓ Processus accélérateurs
- ✓ Réseau solide d'experts

« En 2024, AAQ a poursuivi sa transformation pour renforcer son rôle au sein de la filière bioalimentaire du Québec. Grâce à l'implication de nos experts, collaborateurs et partenaires, nous avons consolidé nos actions, développé des outils novateurs, et intensifié nos efforts pour accompagner les entreprises dans l'amélioration nutritionnelle de leurs produits. Le déploiement de nouvelles initiatives telles que SCAN!, un simulateur calculateur pour l'amélioration nutritionnelle, ainsi que la mobilisation accrue autour de projets structurants témoignent de la vitalité et de l'impact de notre mission. L'évolution de projets clés, comme l'outil de mesure de l'élasticité du goût et du prix, ou encore la mise en place de l'Espace AAQ, se traduisent en un impact concret sur l'écosystème tout en offrant un accompagnement sur mesure aux entreprises en transformation alimentaire engagées dans une démarche d'amélioration de l'offre alimentaire. Cet accompagnement est soutenu par un réseau complet d'experts pluridisciplinaires et une approche intégrée avec laquelle AAQ garantit un accompagnement à 360°. Ensemble, poursuivons notre mission de contribuer à un Québec où innovation et collaboration convergent vers une offre alimentaire améliorée, durable et compétitive. »

– Marie-Pier Lalli,
Directrice Générale AAQ

Réalisations 2024

- **Rayonnement de AAQ**
Conférence AAQ lors du Sial et autres implications significatives pour la visibilité de AAQ.
- **Forum des collaborateurs AAQ (juin 2024)**
Une journée réunissant chercheurs, experts et entreprises pour un partage d'expertise et un alignement stratégique.
- **Déploiement de SCAN!**
Un outil innovant de simulation pour l'amélioration nutritionnelle, développé par l'Observatoire, en collaboration avec AAQ, lancé en novembre 2024.
- **Renforcement des partenariats stratégiques**
Collaboration accrue avec les partenaires pour la mise en oeuvre de projets structurants.
- **Participation active aux événements sectoriels**
et collaboration entre le secteur académique et la transformation alimentaire: un rapprochement essentiel et porteur.
- **Formation et sensibilisation**
Organisation de webinaires pour guider les entreprises dans leurs démarches d'innovation. AAQ, une approche liée au développement durable.
- **Transition et réforme d'AAQ**
Adoption d'une réforme stratégique

AAQ: un solide réseau d'expert.es et de décideurs

Innovation collaborative / Outils pratiques pour les entreprises / Partenariats structurants

Un écosystème au service de l'innovation alimentaire

Amélioration Alimentaire Québec continue de bâtir un écosystème 360° pour guider les entreprises québécoises dans la transformation alimentaire. Ensemble, nous allons plus loin pour un avenir alimentaire meilleur.

AAAQ bénéficie du soutien financier du MAPAQ pour assurer le déploiement de ses projets et initiatives, en ligne avec la cible 7 de la Politique bioalimentaire du Québec.

www.bonpournous.com devient amelior.ca

Offensive transformation numérique

Le CTAQ a poursuivi son initiative d'Offensive transformation numérique (OTN), un programme phare conçu pour accompagner les entreprises agroalimentaires dans leur transition numérique et les aider à relever les défis technologiques d'aujourd'hui. En collaboration avec des partenaires stratégiques tels que Coboom et Productique Québec, ce programme offre aux entreprises les outils nécessaires pour élaborer des plans stratégiques robustes, implanter des outils numériques, optimiser l'utilisation de leurs données et ainsi soutenir leurs objectifs de croissance et d'innovation.

En 2024, le CTAQ a accompagné plus de 40 entreprises dans le cadre de cette initiative, leur fournissant des diagnostics approfondis et des accompagnements personnalisés. La prolongation de la convention de financement avec le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE) jusqu'en 2025 a offert au CTAQ l'opportunité d'intensifier ses efforts de sollicitation et de soutenir l'intégration de nouvelles technologies. Cette initiative s'inscrit dans une vision ambitieuse visant à rendre l'industrie bioalimentaire québécoise plus agile, compétitive et résiliente dans un environnement en constante évolution.



Alliances stratégiques et réseautage

Ag-West Bio Inc.

AgriFoodIndex

Alberta Food Processors Association

Aliments et boissons Canada – Food & Beverage Canada (ABC-FBC)

Association canadienne de la boulangerie (ACB)

Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL-CPMA)

Association des brasseurs du Québec (ABQ)

Association des détaillants en alimentation du Québec (ADAQ)

Association des fournisseurs en boulangerie et pâtisserie (ADFBP)

Association Restauration Québec (ARQ)

Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP)

Association québécoise de la distribution des fruits et légumes (AQDFL)

Association québécoise de récupération des contenants de boissons (AQRCB)

Association québécoise des consommateurs industriels d'électricité (AQCIE)

Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière (AQINAC)

Association canadienne des boissons

Association des microbrasseries du Québec (AMBQ)

Association des transformateurs laitiers du Canada (DPACF-ATLC)

Banques alimentaires Canada

Banques alimentaires du Québec

Canadian Craft Distillers Alliance (CCDA)

Canadian Federation of Independant Grocers (CFIG)

Centre ACER (Centre de recherche, de développement et de transfert en acériculture)

Centre canadien sur l'intégrité des aliments

Centre patronal SST (CPSST)

Club Élite de l'Alimentation

Concertation Grains Québec (CGQ)

Comité sectoriel de la main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Comité technique et aviseur de la filière acéricole (TAFA)

Conseil canadien de l'industrie des dépanneurs (CICC-CCID)

Conseil canadien du commerce de détail (CCCD)

Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois (CPAQ/Aliments du Québec)

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)

Conseil des vins du Québec (CVQ)

Conseil du patronat du Québec (CPQ)

Conseil québécois du commerce de détail (CQCD)

Consortium de recherche et innovations en bioprocédés industriels au Québec (CRIBIQ)

Consortium RITA

Éco Entreprises Québec (ÉEQ)
Équipe québécoise de contrôle des maladies avicoles (ÉQCMA)
Fédération canadienne de l'agriculture
Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ)
Filière biologique du Québec
Food & Beverage Atlantic
Food & Beverage BC
Food & Beverage Manitoba
Food & Beverage Ontario
Food, Health & Consumer Products of Canada (FHCP)
Food Processors of Canada
Groupe de consultation des négociations commerciales en agriculture d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (GCNCA)
Groupe Export Agroalimentaire
GS1 Canada
HEC Montréal
Institut canadien des politiques agroalimentaires (ICPA)
Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire (ITÉGA)
Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
International Maple Syrup Institute (IMSI)
Moisson Montréal
Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire
Protein Industries Canada (PIC)
Les Producteurs de cidre du Québec
Producteurs de légumes de transformation du Québec (PLTQ)
Réseau canadien de technologie (RCT)
Réseau d'information sur le commerce international (OMC)
Réseau des associations provinciales en transformation alimentaire
Retail Council of Canada (RCC)
Restaurants Canada
Saint-Hyacinthe Technopole
SIAL
Stratégie québécoise de santé et de bien-être des animaux (SQSBEA)
Table filière des insectes comestibles (TFIC)
Table filière des légumes de transformation
Table ronde fédérale de la transformation alimentaire
La Tablée des chefs
Transformateurs de volailles et d'oeufs du Canada (TVOC)
Union des producteurs agricoles (UPA) et plusieurs de ses fédérations
Université de Guelph - Arrell Food Institute
Université de Montréal
Université de Sherbrooke
Université Laval
Université McGill
Wine Growers Canada



Permanence du CTAQ

Sylvie Cloutier

Présidente-directrice générale
sylviecloutier@conseiltaq.com

Christian Bazinet

Vice-président, Contenus
et relations médias
christianbazinet@conseiltaq.com

Diane Bédard

Coordonnatrice aux événements
et communications externes
dianebedard@conseiltaq.com

Lili Blanchette

Directrice,
Projets événementiels
liliblanchette@conseiltaq.com

Sylvie Bouchard

Vice-présidente,
Développement des affaires
sylviebouchard@conseiltaq.com

Nicole Boutin

Vice-présidente, Finances
nicoleboutin@conseiltaq.com

Denise Duhamel

Adjointe administrative
et service aux membres
deniseduhamel@conseiltaq.com

Vanessa Fayolle

Directrice des ressources
humaines
vanessafayolle@conseiltaq.com

Dimitri Fraeys

Vice-président, Innovation
et Affaires économiques
dimitrifraeys@conseiltaq.com

Christine Jean

Vice-présidente, Services
techniques et réglementaires
christinejean@conseiltaq.com

Vincent Lambert

Directeur, Affaires publiques
et gouvernementales
vincentlambert@conseiltaq.com

Amaryllis Martel

Coordonnatrice, Marketing
et médias sociaux
amaryllismartel@conseiltaq.com

Sébastien Nadeau

Vice-président, Marketing
et stratégie corporative
sebastiennadeau@conseiltaq.com

Marie-Pier Paquette-Séguin

Directrice générale, Conseil
de l'industrie de l'érable
mpseguin@cie-mic.com

Martine Pitre

Commis comptable
martinepitre@conseiltaq.com

Sylvie Richard, agr.

Secrétaire générale, Conseil
québécois de la transformation
de la volaille
cqtv@conseiltaq.com

Laurence Ryan

Conseillère principale,
Stratégie et communications
laurenceryan@conseiltaq.com

Annick Van Campenhout

Vice-présidente,
Progrès en alimentation
et Développement durable
annickvancampenhout@conseiltaq.com

MEMBRES ASSOCIÉS PRESTIGE

Agro Québec

BDC – Banque de développement
du Canada

Desjardins

Éco Entreprises Québec

FAC – Division agroentreprise et
agroalimentaire

Fasken Martineau DuMoulin
S.E.N.C.R.L., s.r.l.

Fidelio par Commsoft Technologies

Hydro-Québec

Inno-Centre

Lareau – Courtiers d'assurances

Nielsen IQ

Pigeon Brands

SIAL Canada

Talsom

MEMBRES ASSOCIÉS

Agence Braque

Banque Nationale

Barrette Légal inc.

Coboom inc.

Demers Beaulne s.e.n.c.r.l.

EgR stratège en assurance

Fondation

Fonds de Solidarité FTQ

Groupe CIS

Investissement Québec

Léger

Ig2

MNP S.E.N.C.R.L., s.r.l.

TACT Intelligence-conseil

TD Bank Group

• FERME ST-OURS • FERME VIFRANC • FERMES BURNBRAE • LES FERMES HUDSON VALLEY • FERMES PB • FÈVES AU LARD L'HÉRITAGE • FIDELIO PAR COMMISOFT TECHNOLOGIES • LES FILLES FATTOUSH • FIN SODA • FINFINOIX • FITCH BAY CAFÉ • FLEURY MICHON AMÉRIQUE • FLORIMEAULT LES SUCRES • FONDACTION • FONDS DE SOLIDARITÉ FTQ • FOOD AND BEVERAGE CANADA • FOOD AND BEVERAGE ONTARIO • FOREST LAVOIE CONSEIL • FORGESTIK • LA FOURNÉE DES SUCRERIES DE L'ÉRABLW • LE FOURNIL ANCESTRAL, BOULANGERIE ARTISANALE • FRARE & GALLANT • FROMAGERIE AMAFAÇON • FROMAGERIE BROMONT • FROMAGERIE L'ANCÊTRE • FROMAGERIE VICTORIA • FRUIT D'OR • FUMIVORE • FUMIX • FUMOIR GRIZZLY • FUMOIRS GOSSELIN • GASP-EAU • GAYONICA • GENERATION ECOM • GESTBEAU • GESTION H. BEAUREGARD 2010 • GESTION SANIPLUS • GMMI - ADEXIA • GOOD BIG NICE • GOURMET 84 • GRANBY COMPOSITES • GROUE MORNEAU • GROUPE AGÉCO • GROUPE BERGERON-THIBAUT, MARGARINE THIBAUT • GROUPE CIBUSTEC • GROUPE CIS • GROUPE COLABOR • GROUPE EFIKA • GROUPE EXPORT AGROALIMENTAIRE • GROUPE HELIOS • GROUPE MAG • GROUPE NUTRI • GROUPE OATBOX • GROUPE PREMIÈRE MOISSON • GROUPE PRESTIGE • GROUPE ROBERT • GROUPE SFP RESSOURCES HUMAINES • GROUPE TCJ • GROUPE TRANSIT • GROUPE WOOP4 • GSI CANADA • H2O INNOVATION • LA HALTE JARDINIÈRE • HARRIS MORAN SEED COMPANY • HÉRITAGE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE • HISTOIRE D'AGNEAU • HYDROMEL CHARLEVOIX • HYDROMELLERIE CRU D'ABEILLE • HYDROMELLERIE SAINT-PAUL-DE-LA-CROIX • HYDROMELLERIE TAL • HYDROPHILA • HYDRO-QUÉBEC • IDÉAL EN GROS • IGRL UNE COMPAGNIE DE SALAS O'BRIEN • IMCD CANADA • IMMIGRATION GLOBAL CROSSING • IMPRIMERIE STE-JULIE • INDUSTRIE GASTRONOMIQUE CASCAJARES • LES INDUSTRIES BERNARD ET FILS • INNO-CENTRE • INNODAL • INNOVALTECH • INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC • INSTITUT SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS FONCTIONNELS • INTROPAK • INVESTISSEMENT QUÉBEC • INVESTISSEMENT QUÉBEC - CRIQ • ISABELLE MARQUIS • INSTITUT DE TECHNOLOGIE DES EMBALLAGES ET DU GÉNIE ALIMENTAIRE • LE JARDIN DE LA SIMPLICITÉ • JASMINO SIROP • JULIUS • JUPITER, NOURRITURE POUR ANIMAUX • KANAVAL • KEFIPLANT • KERRY • KWE COCKTAILS • LA BOUCANERIE D'HENRI • LA BULLE BLEUE • LA FERME DU LOUP • LA FUDGERIE • LA GÂTELIÈRE • LA MAISON CROWIN • LA NORMANDINOISE • LA PETITE BRETONNE • LA TERRE À BOIRE • LA TRANSFORMERIE • LABELINK • LAITERIE CHALIFOUX/MAISON RIVIERA • LAITERIE CHARLEVOIX • LALLEMAND • LANGIS LUSSIER • LANTIC • LAPORTE EXPERTS CONSEILS • LAREAU - COURTIER D'ASSURANCES • L'ARMORIQUE • LAVERY DE BILLY • LAVO • LÉGER • LES BRUTES • LES CANARDISES • LES CONSULTANTS MARIO COSSETTE • LES ÉLEVEURS DE PORCS DU QUÉBEC • LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE • LES ESPRITS TORDUS • LES MARQUES METRO S.E.N.C. • LES SIFFLEUX • LES TRUFFETTES • LES ZEMPOTÉS • LG2 • LOBLAWS • LOGIENT • MAG INTÉGRATION • MAHEU & MAHEU • MAISON D'AFFINAGE MAURICE DUFOUR • MAISON DE LA POMME DE FRELIGHSBURG • MAISON LEGRAND • MAISON ORPHÉE • LA MAISON RUPICOLE • MAISON RUSSET • MAISON THÉIER • MALTBROUE • MAPEI • MAPLE MUSCLE • MARCHÉ DE POISSON ST-ÉLIE • MASSY FORGET LANGLOIS RELATIONS PUBLIQUES • MASTERLAB • MATELIBRE • MATURIN • MB RECHERCHE DE CADRES • MCCARTHY TÉTRAULT S.E.N.C.R.L. • MEILLEURES MARQUES LTÉE (GROUPE ST-HUBERT) • MENAUD - DISTILLERIE & BRASSERIE • MERKUR • MICHEL SAINT-ARNEAULT • MIEL DUBREUIL • MIEL FONTAINE • MIEL NATURE • MIELLERIE DE LA GRANDE OURSE • LA MIELLERIE KING - DISTILLERIE ET HYDROMELLERIE • LA MILANAISE • MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC • MINOTERIE CALICO • MIREGO • MITO SUSHI • MNP S.E.N.C.R.L. • LE MONDE DU RAVIOLI • MONT-CAFÉ • MONTOUR LTÉE • MONTPAK INTERNATIONAL • MONTROSE INTERNATIONAL GROUP • MOOV AI • MOSTI MONDIALE • MOULIN DE CHARLEVOIX • MR BUBBLE TEA • MTL GRINGO • MULLER • MULTIPORTIONS / DALISA • N & N PINETTE • NATHALIE LEMIEUX • NAVADA • NÉO CHIPS • NIELSENIQ • NOASIS • NOKOMIS • NORDIKEAU • NORMEX • NORTERA • NSF INTERNATIONAL • NUTRASOFT • NUTRI IMPACT • NUTRIART S.E.C. • NUTRIFRANCE • NUTRINOR AGROALIMENTAIRE • NUTRINOR BOULANGERIE DU ROYAUME • NUTRINOR DIVISION EAU DE SOURCE • NUTRINOR DIVISION PRODUITS LAITIERS • NUTRINOR DIVISION VIANDES/CHARCUTERIE L. FORTIN/BOUCHERIE-CHARCUTERIE PERRON • NUTRINOR FROMAGERIE CHAMPÊTRE • NUTRINOR FROMAGERIE PERRON • UN OCÉAN DE SAVEURS • OCTANT C3 • O'DWYER DISTILLERIE • OLYMEL S.E.C./L.P. • OPNOR • ORIGAMI EXTRACTION • ÖZER • PALARDY ACIER INOXYDABLE • PAPILLES DÉVELOPPEMENT • PARADIS NORD INVESTISSEMENT • PARI-CNRC • PÂTES DE L'ÎLE/CHEF FRANÇOIS HUBERT • PERFORMANCE COURTIER ALIMENTAIRE • LE PETIT RUCHER DU NORD • LA PETITE CABANE À SUCRE • PGA EXPERTS • PIGEON BRANDS • PIZZA ANGRY PAESANO • PLOMBERIE ET CHAUFFAGE ST-HYACINTHE • POLYMERES TECHNOLOGIES • PORC DU RANG 4 • PREF-ÉRABLE • PREMIER TECH SYSTÈMES AUTOMATISÉS • PROACTION INTERNATIONAL • PRODUCTEURS DE LÉGUMES DE TRANSFORMATION DU QUÉBEC • PRODUCTION ALIMENTAIRE L'ÉPICURIENNE • PRODUCTIONS DÉFERLANTES • PRODUCTIONS LA FAYETTE • PRODUIT DE L'ÉRABLE ST-FERDINAND B • PRODUITS ALIMENTAIRES VIAU • PRODUITS ALIMENTAIRES, DE SANTÉ ET DE CONSOMMATION DU CANADA • PRODUITS DE L'ÉRABLE BOLDUC • LES PRODUITS DE L'ÉRABLE ÉLOI BEAUREGARD • LES PRODUITS D'ÉRABLE G.L. • PRODUITS D'ÉRABLE PRESTIGE • PROGIMA • PROREC • P'TITES SUCRERIES DU BÛCHERON • QUALTECH • RAYMOND CHABOT GRANT THORNTON • REBONPARALICE & AMBRE • RÉGALE-TOI • RÉGIE DES ALCOOLS, DES COURSES ET DES JEUX • REGROUPEMENT DES ENTREPRISES EN AUTOMATISATION INDUSTRIELLE • RÉSEAU CANADIEN D'INNOVATION EN ALIMENTATION • RÉSEAU DYNAMIQUE • RIBOZOME • ROUGE VIANDE • S3R • SALAMICO LTÉE • SAMONIX • SANA • SANI MARC, DIVISION AGROALIMENTAIRE • SCP AUTOMATION • SEMICAN INTERNATIONALE • SENECA EXPERTS-CONSEILS • SERVICE D'ENTRETIEN CLEAN INTERNATIONAL • LES SERVICES EXP • SERVICES HELLO DARWIN • SHAKER ALIMENTATION • SIAL CANADA • SIROP & CIE • SIROP D'ÉRABLE DU CANADA • SIROPS MAPLE GROVE • SOBEYS • SOCIÉTÉ DE TORRÉFACTION DE CAFÉ • SOCIÉTÉ DE VIN INTERNATIONALE • SOCIÉTÉ EMBALLAGES HOOD - DIVISION GLOPAK • LA SOCIÉTÉ SECRÈTE - DISTILLERIE ARTISANALE • SOFIAC • SOGELCO INTERNATIONAL • SOLLIO GROUPE COOPÉRATIF • SOLPAK • SOTECK CLAUGER • SOYXPERT • SPB SOLUTIONS • SPÉCIALITÉS LASSONDE • SPÉCIALITÉS MB • SPIRITUEUX ALPHA TANGO • SPLENDID CHOCOLATES LTD • ST-AMOUR (UNE DIVISION DU GROUPE MAGELLAN) • STATION 22 • STATION AGRO-BIOTECH • ST-HYACINTHE TECHNOPOLE • STILL GOOD • SUCRE SOLUTION • LES SUCRERIES DE CHLOÉ • SURFACEX • SYLPHIDE CAFÉ • SYNGENTA SEEDS • SYRI LTÉE • SYSTEMATIX • SYSTÈMES DATAHEX • SYSTÈMES ÉNERGIE TST • TACT INTELLIGENCE-CONSEIL • TALSOM • TD BANK GROUP • TECHNO PAK • TÉMISCOUATA LA DISTILLERIE • TERGEL • TES - TECHNOLOGIES ET SOLUTIONS - THE EMPLOYMENT SOLUTION • THE MAPLE TREAT CORPORATION • TOP GLACIERS • TORRÉFACTEUR BEAN ET BONHEUR • TOUT CRU! ATELIER DE FERMENTATION • TRANSFORMATION CACAO IVOIRE QUÉBEC • TRANSPORT DYNAPRO • TRIO PAC • TRITERRE • UBALD DISTILLERIE • UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES • UNISOYA • UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE • UNIVERSITÉ LAVAL • UNIVERSITÉ MCGILL • VALÉ O MIEL/HYDROMEL DU FJORD • LA VALLÉE BLEUE DISTILLERIE • VAN DE WATER-RAYMOND • VEGPRO INTERNATIONAL • VEOLIA WATER TECHNOLOGIES CANADA • VERGER BARRY • VERGERS LEAHY • VERGERS PAUL JODOIN • VERSACOLD SERVICES LOGISTIQUES • VIDENS ANALYTICS • VIEUX MOULIN • VIGNOBLE KOBLOTH ET FILS • VINS ARISTA • VINS ARTERRA CANADA • VITACUIRE • VOLAILLE GIANNONE • VOLGO • WALMART CANADA • WECOOK • WEST PENETONE • WILTOR CAFÉ

Merci

Nous tenons à saluer l'ensemble des acteurs de l'industrie bioalimentaire du Québec. La transformation alimentaire est le premier secteur manufacturier au Québec et une force économique indéniable grâce à vous.

Et à vous, chers membres du CTAQ, recevez nos plus sincères remerciements pour votre soutien indéfectible.

Adresse	216, rue Denison Est Granby, Québec J2H 2R6
---------	---

Téléphone	450-349-1521
-----------	--------------

Courriel	info@conseiltaq.com
----------	--

Site web	conseiltaq.com
----------	--

The logo for CTAQ, featuring the letters "CTAQ" in white on a red rectangular background that is slightly tilted.