

INSCRIPTION (voir formulaire inséré)

TARIFS

Avant le 17 octobre, 17 h : 65 \$

Après le 17 octobre, 17 h : 85 \$

Incluant conférences, cahier du participant, pause, repas du midi et cocktail.

ANNULATION ET REMBOURSEMENT

En cas d'annulation, votre avis écrit doit nous parvenir au moins 7 jours avant la tenue de l'événement. Vous serez alors remboursé à 80 %. Aucun remboursement ne sera effectué après cette date. Cependant, le remplacement d'un participant par une autre personne est possible. Les organisateurs n'assument aucune responsabilité financière liée à un changement de date survenant en cas de force majeure.

INFORMATION

Conseil de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec
(418) 872-6290, poste 1
www.quebecagro.com

Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches
(418) 837-9008, poste 243
www.taca.qc.ca

LIEU DE L'ACTIVITÉ

L'HÔTEL QUÉBEC
3115, avenue des Hôtels
Sainte-Foy (Québec) G1W 3Z6
Téléphone : (418) 658-5120
Sans frais : 1 800 567-5276

PARTENAIRES



Conseil de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire pour le Développement de la Région de Québec



Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches

Agriculture, Pêcheries et Alimentation

Québec

Emploi

Québec

La Financière agricole

Québec

et sa filiale d'investissement



Capital Financière agricole inc.



Communauté métropolitaine de Québec



Desjardins



Rendez-vous AGROALIMENTAIRE

QUÉBEC - CHAUDIÈRE-APPALACHES

Innovation et développement de produits

Outils au service de la croissance de votre entreprise

Le jeudi
3 novembre
2005

L'HÔTEL QUÉBEC
Sainte-Foy, Québec

CONCEPTION ET RÉALISATION : GROUPE DORCAS
PHOTOS : TACA, FERME CASSIS ET MÉLISSE,
BISCUITS LECLERC LIÉE

TRAVAILLER À SE DÉMARQUER

L'automne 2005 amène une troisième collaboration entre les deux tables de concertation agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches et de la Capitale-Nationale. Une fois encore, c'est du développement des entreprises agroalimentaires que nous allons traiter.

Innovation et développement de produits

Tout le monde s'entend pour affirmer que les entreprises performantes sont celles qui innovent. Les goûts des consommateurs évoluent, la concurrence offre des alternatives, les technologies élargissent sans cesse le champ des possibilités. Bref, une gamme de produits peut vieillir vite et l'entrepreneur doit anticiper ces évolutions permanentes.

Mais qu'appelle-t-on innovation? Est-ce la même chose que le développement d'un nouveau produit? À partir de quand est-ce qu'on innove? Est-ce une démarche réservée à la grande entreprise? Autant de questions qui sont le quotidien de tout chef d'entreprise. Nous ferons donc le point sur toutes ces questions pour remettre les concepts et les dynamiques en perspective.

Outils au service de la croissance de votre entreprise

La seconde partie de notre titre exprime bien le mandat du Conseil de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec (CAADRQ) et de la Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA). En effet, nous pouvons vous épauler dans vos décisions stratégiques.

Notre journée vise aussi à vous transmettre des outils opérationnels pour progresser dans vos affaires. Alors, au-delà des concepts, nous souhaitons que vous repartiez avec du concret : listes d'entreprises de services, conseils avisés, adresses et interlocuteurs accessibles, centres de transferts... Tous ces outils sont disponibles et au service de la croissance de votre entreprise. Nous savons que vous en ferez bon usage.

Bonne journée de travail!

Jacynthe Gagnon
Présidente du CAADRQ

Charles Proulx
Président de la TACA



P R O G R A M M E

P R O G R A M M E

- 8 h 00 Accueil et inscription
- 8 h 45 Ouverture de la journée
- 9 h 00 *L'innovation, un outil stratégique de développement*
M. Rémy Lambert
Directeur
Département d'économie agroalimentaire et sciences de la consommation
Université Laval
- 9 h 50 *Comment innove-t-on dans une petite entreprise?*
Mme Hélène Prince
Copropriétaire
Miellerie Prince-Leclerc et associés
- 10 h 15 Pause
- 10 h 30 *Processus de développement de produits*
Mme Johanne Tanguay
Directrice générale
Cintech Agroalimentaire
- 11 h 30 *Comment innove-t-on dans une grande entreprise?*
M. Frédéric Langlois
Vice-président marketing
Biscuits Leclerc ltée
- 12 h 00 Dîner
- 13 h 30 *Au-delà du produit, un emballage qui innove pour vendre*
M. Luc Dupont
Professeur
Département de communication
Université d'Ottawa
- 14 h 45 *La communication marketing et l'emballage : ressources régionales pour les transformateurs agroalimentaires*
Mme Christine Côté
Directrice
Développement des affaires
Filière santé et nutrition
Pôle Québec – Chaudière-Appalaches
- 15 h 00 *Le transfert technologique en agroalimentaire : les partenaires régionaux et un cas concret, TransBIOTech*
M. Denis Beaumont
Directeur général
TransBIOTech
- 15 h 30 *Financement, aides financières et crédits d'impôts pour la recherche et le développement de produits*
M. André Martin
Conseiller
Développement économique Canada
- 16 h 00 Mot de la fin, cocktail de clôture et réseautage

COMITÉ ORGANISATEUR

- **Jean-Michel Bordron**
Directeur de la TACA
Tél. : (418) 837-9008, poste 243
taca@bellnet.ca
- **Michelle Drolet**
Conseillère en transformation alimentaire
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Transformation alimentaire Québec
Guichet régional
de la Capitale- Nationale
Tél. : (418) 643-8866
michelle.drolet@mapaq.gouv.qc.ca
- **Roger Lamontagne**
Conseiller en transformation alimentaire
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Transformation alimentaire Québec
Guichet régional
de Chaudière-Appalaches
Tél. : (418) 386-8121, poste 250
roger.lamontagne@mapaq.gouv.qc.ca

