



INFO @GRO



Le nouveau Guide Gourmand 2008!

Les saveurs du Haut-Saint-Laurent à la page

NOVEMBRE 2007

DANS CE NUMÉRO :

Consultez le bulletin en ligne

Le nouveau Guide Gourmand 2008 page 1

Le Pacte rural
Place au développement de produits de spécialité page 1

Le marketing des produits régionaux page 2

Une foire gourmande et commerciale d'avant Noël 2007 à Ormstown page 3

Vous êtes au stade de la transformation ! Page 4

Le Pacte rural

Place au développement de produits de spécialité

La politique nationale de la ruralité 2007-2014 dans le cadre du pacte rural met à la disposition des milieux ruraux, une aide financière supportant le développement de produits de spécialité.

Cette mesure a pour but de supporter des micro-projets relevant du secteur bioalimentaire et des domaines des produits non ligneux et de la forêt, de la culture et du patrimoine et des produits artisans. L'aide financière, sous forme de subventions, peut atteindre 25 000 \$.

L'admissibilité concerne les projets relatifs à l'agroalimentaire, à la foresterie, à la culture, au patrimoine et à l'art. De plus amples précisions sont disponibles au :

http://www.mamr.gouv.qc.ca/publications/regions/ruralite/produits_specialite.pdf

Suite page 2

Tout le savoir-faire et l'excellence des produits régionaux aux bouts des doigts et accessibles en un seul répertoire, voilà ce que permet la 2^e édition du répertoire des produits régionaux, le Guide Gourmand 2008 réalisé par le CLD du Haut-Saint-Laurent. Le répertoire a pour objectif de mettre en valeur la diversité et la qualité des produits régionaux.

Les produits du Haut-Saint-Laurent ont la cote avec la nouvelle édition du Guide Gourmand. L'objectif avoué du Guide est de rendre les produits accessibles au menu du restaurant de votre quartier, aux bonnes adresses dans les épiceries fines locales et dans les rayons de supermarchés près de chez vous.

Plus qu'un recueil, c'est une véritable vitrine mettant en valeur plus d'une quarantaine de producteurs du Haut-Saint-Laurent pour un cumul de plus de 200 produits régionaux.

Au nombre de 500 exemplaires, le recueil gourmand sera distribué auprès de clientèles ciblées telles les restaurateurs, les exploitants d'épiceries fines, les transformateurs et les autres acteurs agroalimentaires. Les secteurs géographiques de distribution sont principalement le Haut-Saint-Laurent, la Rive-Sud et Montréal.

Sous l'égide du Haut-Saint-Laurent, le Guide Gourmand 2008 est rendu possible à l'aide des contributions financières du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ, Montérégie Ouest); Madame Claude DeBellefeuille, députée de Beauharnois-Salaberry; Monsieur Albert de Huntingdon; Les Vergers Leahy Inc.; Caisse Desjardins Est du Haut-Saint-

Laurent; Caisse Desjardins du Suroît-Sud; journal Le Suroît Agricole et l'Union des Producteurs Agricoles (syndicats locaux de l'UPA de Châteauguay, Ormstown et Saint-Anicet).

Le Guide Gourmand 2008 sera disponible en ligne au www.cldhsl.ca à compter du 12 novembre. Les producteurs non répertoriés dans le Guide et désireux de joindre le répertoire sont invités à contacter Carolyn O'Grady au (450) 264-5252.

Le Guide Gourmand 2008 fera l'objet d'un lancement public le 12 novembre 2007, à la Salle Alfred-Langevin, au 10 rue King à Huntingdon, de 17 h à 19 h.

The know-how of the producers and the excellence of our regional products now at your finger tips in one directory; the 2nd Edition of the Guide Gourmand 2008, a regional product directory published by the CLD of the Haut-Saint-Laurent.

The New Guide Gourmand 2008!

Updates on taste from the Haut-Saint-Laurent

The know-how of the producers and the excellence of our regional products now at your finger tips in one directory; the 2nd Edition of the Guide Gourmand 2008, a regional product directory published by the CLD of the Haut-Saint-Laurent. The directory is aimed at marketing the diversity and the quality of our regional products. Note that products from the Guide will be on the menu of numerous local restaurants and available at your favourite local gourmet food stores as well as on sale in grocery stores near you. This new edition of the Guide Gourmand turns the spotlight on the products of the Haut-Saint-Laurent.

More than just an index, it is a

showcase of greater than forty producers of the Haut-Saint-Laurent and over 200 regional products. Many of the 500 copies of the gourmet publication will be distributed to target customers such as restaurant and gourmet food store owners, food processors and other key players in the agro-processing industry. The Guide will be distributed mainly following geographical areas: Haut-Saint-Laurent, South Shore and Montreal.

Under the CLD of the Haut-Saint-Laurent stewardship, the Guide Gourmand 2008 was made possible thanks to the financial contribution of the Department of Agri-

culture, Fisheries and Food (MAPAQ, Montérégie West); Madame Claude DeBellefeuille, Deputy of Beauharnois-Salaberry; Mr Albert De Martin, Deputy of Huntingdon; Les Vergers Leahy Inc.; Caisse Desjardins East of the Haut-Saint-Laurent; Caisse Desjardins of South-Suroît; *Le journal Suroît Agricole* and Union des Producteurs Agricoles (Châteauguay, Ormstown and Saint-Anicet base syndicates).

The Guide Gourmand 2008 will be available on line at : www.cldhsl.ca as of November 12th 2007. Producers that are not yet listed in the Guide but whom wish to join the directory are invited to contact Carolyn O'Grady at (450) 264-5252.

The Guide Gourmand 2008 will also be the object of an official public launching on November 12th 2007 from 5 PM to 7 PM at Alfred-Langevin Room, located at 10 King street in Huntingdon.



Une formation qui vaut son pesant d'or

A training worth its weight in gold!
Le marketing des produits régionaux

Un marketing adéquat est la clé du succès de toute entreprise voulant réussir sa mise en marché de produits régionaux et assurer sa viabilité. La formation intitulée « La mise en marché et la vente directe de produits régionaux, mode d'emploi » présente l'abc et même davantage en matière de promotion.

La formation, accessible pour 15 personnes, sera donnée au cours du mois de janvier 2008 par la formatrice Madame Geneviève Jacques, B.A.A., de la firme ADN Stratégie-Conseil. Les objectifs généraux sont les suivants :

Appropriate marketing is the key for any business wishing to succeed and to achieve the marketing of its regional products as well as maintain its sustainability. The training titled: "Marketing and direct sale of your regional products, directions for use" offers the basics and more in terms of promotion. Available to 15 people, the training will be given in January 2008 by Madame Geneviève Jacques, B.B.A., from the ADN Stratégie-Conseil firm. The training main objectives are:

- Understand the dynamics of the different distribution networks
- Learn how to attract a clientele and to

Appropriate marketing is the key for any business wishing to succeed and to achieve the marketing of its regional products as well as maintain its sustainability.

- Comprendre la dynamique des différents circuits de distribution
 - Apprendre comment attirer une clientèle et la fidéliser
 - Analyser son emballage
 - Comprendre et appliquer des techniques de vente
 - Identifier des différents moyens de promotion des produits
- Identifier ses forces et faiblesses pour ensuite améliorer ses ventes

La formation se déroulera selon une formule interactive donnant ainsi une grande place à des exemples concrets, aux questions et aux préoccupations des producteurs. Les participants seront invités à apporter un exemplaire de leurs produits ainsi que des photos de leurs lieux de vente. Il est possible de s'inscrire à la formation et de plus amples information en contactant Carolyn O'Grady au (450) 264-5252.

The marketing of your regional products

- establish loyalty
 - Analyse its packaging
 - Understand and apply sales techniques
 - Identify different product sales promotional devices
- Identify your strengths and weaknesses in order to improve sales

The training will be given in an interactive format thus giving way to case in point, or any questions and/or concerns the producers may have. Participants are invited to bring a sample of their products as well as photos of their points of sale. Please note that the session will be in French with support given in English. You can register for this training and/or obtain further information by contacting Carolyn O'Grady at (450) 264-5252.



Le Suroît en saveurs

Un panier de délices à offrir en cadeau
Savours of the Suroît
Gourmet gift baskets

Offrez le meilleur du Suroît avec les paniers gourmands composés de la crème des produits régionaux à l'occasion d'événements, d'anniversaires ou simplement à l'occasion de Noël.



Il est possible de se procurer les paniers en contactant Madame Sophie Maccabée au (450) 826-4747 ou encore par télécopieur au (450) 826-1414

Give the "best of the Suroît" with gourmet gift baskets made of top quality regional products for special events, anniversaries or for Christmas. It is now possible to buy these baskets by contacting Madam Sophie Machabée by phone at (450) 826-4747 or by fax at (450) 826-1414.

Le Pacte rural
Place au développement de produits de spécialité-La suite

The Rural Pact
making way for the development of speciality products

The 2007-2014 National Policy on Rurality, within the framework of the Rural Pact, makes financial assistance for the development of speciality products available to many rural sectors. The goal of this measure is to support micro-projects pertaining to the agrifood, non-ligneous forest products and forest product sectors, culture and heritage and also artisanal products. The said financial assistance, which is given in the form of a grant, can reach up to \$25,000 per product.

Further information is available at:
http://www.mamr.gouv.qc.ca/publications/regions/ruralite/produits_specialite.pdf



Une foire gourmande et commerciale d'avant Noël 2007 à Ormstown The Early Christmas 2007 Agri-food and Commercial Fair

Le Centre récréatif de Ormstown sera le théâtre de la 1^{ère} édition de la Foire gourmande et commerciale d'avant Noël 2007 se déroulant le 18 novembre 2007 de 10 h à 17 h, sous l'égide de la Chambre de commerce et de l'industrie du Haut-Saint-Laurent.

Sous un même toit, des producteurs régionaux proposeront des expériences gustatives par des dégustations et feront la vente de leurs produits. L'exposition mettra à l'avant-scène aussi des entreprises et des commerces issus de différents secteurs d'activité qui présenteront leurs produits et services. Initié par la Chambre de commerce et de l'industrie du Haut-Saint-Laurent, l'événement réunissant plus d'une trentaine d'exposants a notamment pour objectif de favoriser l'achat local et de faire connaître les entreprises membres de l'organisme à vocation économique. L'activité est rendue possible grâce aux participations financières du député de Huntingdon, M. Albert De Martin, Les Productions DémentsCiel, la SADC du Suroît-Sud, le CLD du Haut-Saint-Laurent et la municipalité de Ormstown.

L'admission est gratuite sur les lieux de la Foire. Un laissez-passer gourmand sera accessible aux visiteurs au coût de 10 \$. Celui-ci permettra à son détenteur de déguster les produits à tous les kiosques d'entreprises agrotouristiques. L'animation sera au rendez-vous avec la présentation de deux spectacles pour enfants mettant en présence un magicien. Deux paniers cadeaux contenant des produits de



tous les exposants feront l'objet d'un tirage à 16 h 30.

It's under one roof that regional producers will sell and have you taste their products. The exhibition will also put the spotlight on businesses from various non-agricultural activity sectors that will showcase their products and services. The event, initiated by the Chamber of Commerce and Industry of the Haut-Saint-Laurent, brings together more than thirty participants and has the main goals of promoting local purchases and also to make their members (local businesses) known to the public.

Les entreprises désireuses de participer à l'activité peuvent le faire en contactant Kathleen Bisson au (450) 264-5252.

Under the stewardship of the Chamber of Commerce and Industry of the Haut-Saint-Laurent, the Recreation Centre of Ormstown will be the centre stage of the 1st Edition of the Commercial and Gourmet Food Fair before Christmas on November 18th 2007 from 10 a.m. until 5 p.m.

It's under one roof that regional producers will sell and have you taste their products. The exhibition will also put the spotlight on businesses from various non-agricultural activity sectors that will showcase their products and services. The event, initiated by the Chamber of Commerce and Industry of the Haut-

Saint-Laurent, brings together more than thirty participants and has the main goals of promoting local purchases and also to make their members (local businesses) known to the public. The event was made possible thanks to the financial contribution of Mr Albert De Martin, Deputy of Huntingdon, Les Productions DémentsCiel, SADC du Suroît-Sud, the CLD of the Haut-Saint-Laurent and the municipality of Ormstown and the with partnership of the Huntingdon County Farmers' Market.

The entrance to the Fair site is free. A gourmet pass will also be available to visitors at a cost of \$10. This pass will enable its holder to taste products at every agrotourism business stand. Animation is also on the menu with the presentation of two shows for children featuring a magician. Two gift baskets containing products from every exhibitor will be the object of a draw at 4:30 P.M.

Businesses wishing to participate in the event can do so by contacting Kathleen Bisson at (450) 264-5252.



Vous êtes au stade de la transformation ! You are in the transformation stage!

Vous songez à transformer vous-même vos produits ? La transformation alimentaire de vos produits destinés à la vente aux consommateurs est réalisable avec l'obtention d'un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et en se conformant aux normes de salubrité.

Une inspection de votre cuisine sera nécessaire et la quantité de produits transformés ne doit pas excéder 100 kg par mois.

Au-delà de cette quantité, deux options s'offrent à vous. L'une d'elle est de construire et d'aménager une cuisine commerciale, ce qui implique des coûts importants. La seconde, moins coûteuse, consiste à louer une cuisine commerciale. Dans cette situation, un permis du MAPAQ sera exigé au nom du transformateur mais avec l'adresse où le produit a été transformé.

Prochainement, le CLD du Haut-Saint-Laurent va initier un réseau mettant en présence des producteurs/transformateurs désireux de louer leur cuisine commerciale et des producteurs intéressés à transformer leurs produits en recourant à une cuisine

commerciale louée. Les entreprises désireuses de participer à l'activité peuvent le faire en contactant Carrolyn O'Grady au (450) 264-5252.

You are thinking of transforming the vegetables or fruits that you grow? Transforming of your food products for consumer sale is possible by obtaining a permit from the Department of Agriculture, Fisheries and Food (MAPAQ) while complying with

least expensive, consists of leasing a commercial kitchen. In the latter case, a permit from the MAPAQ in the name of the food processor and the address where the product has been transformed will be required.

In the near future, the CLD of the Haut-Saint-Laurent will develop a network for producers/food processors wishing to rent out their commercial kitchen and for pro-

Transforming of your food products for consumer sale is possible by obtaining a permit from the Department of Agriculture, Fisheries and Food (MAPAQ) while complying with health and salubrity standards.

health and salubrity standards. Note that an inspection of your home kitchen will be necessary and that the quantity of your transformed product can not exceed 100 Kg per month.

Beyond this quantity, two options are available to you. The first one is to build and design a commercial kitchen, which can imply major costs. The second, and the

ducers interested in transforming their products in a leased commercial kitchen. Business interested in participating in this activity can do so by contacting Carrolyn O'Grady at (450) 264-5252.

Les bonnes adresses Interesting links:

CUMO du Côte Sud : une coopérative d'utilisation de main d'œuvre agricole
<http://www.cumocotedusud.com/>

Le Gestionnaire (une revue à ne pas manquer pour l'amélioration de la gestion de votre entreprise agricole!)
<http://www.farmcentre.com/Francais/News/CFMNewsletter/Default.aspx>

Canadian Farm Manager Newsletter (a must read for bettering the management of your farm!)
<http://www.farmcentre.com/News/CFMNewsletter/>

Pour publier une offre d'emploi gratuitement sur le site d'Emploi-Québec
<http://emploi Quebec.net/francais/index.htm> en fr
<http://emploi Quebec.net/anglais/index.htm> en ang