

Valorisons ensemble les produits locaux

Invitation aux producteurs, transformateurs et restaurateurs de la MRC Laurentides

Journée formation et réseautage sur l'agroalimentaire

L'objectif de cette journée est l'amélioration des compétences et de la collaboration entre les différents secteurs afin d'établir des liens d'affaires plus forts !

- Conférence « **Comment passer de région à destination?** »
Papilles consultation
 - Formation spécifique pour les producteurs –transformateurs
« **Où mettre ses efforts pour vendre plus et mieux!** »
 - Papilles consultation
 - Formation spécifique pour les restaurateurs «**Comment utiliser les produits locaux de façon optimale et rentable?** »
Christophe Alary
 - Cocktail réseautage et salon des producteurs
- Quand :** Lundi 14 avril
- Heure :** 9 h à 16 h 30
- Lieu :** Carrefour Mont-Tremblant (Voisin du Comfort Inn)
860, rue Lalonde –Mont-Tremblant
(sortie 116, de la 117 nord, au dessus du Steak Frites)
- Tarif:** **40\$**/ pers. producteur, transformateur, restaurateur
70\$/ pers. provenant d'organisme
Taxes incluses
Payable par chèque au nom du CLD Laurentides
- Inclus:** **Café-viennoiserie à l'accueil, dîner, cocktail, conférence et formation et tous les ateliers**

Inscription en ligne **CLIQUEZ ICI** ou par
téléphone au 819-681-3373 poste 1403

Cette activité est rendue possible grâce
à la participation financière:



Déroulement de la journée

8h40 Accueil des participants

9h00 Mot d'accueil du CLD Laurentides et des partenaires

9h30 Salle plénière - Conférence « Comment passer de région à destination? » - par Papilles consultation

10h30 Formations simultanées

Salle I - Producteurs -transformateurs « Où mettre ses efforts pour vendre plus et mieux! » - par Papilles consultation

La fonction de vente, pour une petite entreprise agricole et/ou de transformation, n'est pas toujours évidente. Chacun des marchés comporte ses particularités spécifiques, et les producteurs doivent bien les connaître pour bien les servir, souvent avec peu de ressources. Avant tout, il importe aussi pour les producteurs de bien connaître la réalité de leur entreprise, leurs clientèles cibles, les prix et la rentabilité afin de vraiment cerner quels sont les meilleurs marchés pour eux, afin de savoir où mettre leurs efforts de mise en marché. Une fois cet exercice fait, ils doivent ensuite se doter de stratégies adaptées et à leur portée, afin d'optimiser leurs ventes et atteindre leurs objectifs à l'intérieur des marchés choisis.

Salle plénière - Restaurateurs « Comment utiliser les produits locaux de façon optimale et rentable? » - par Christophe Alary

Objectif : Offrir des pistes de solutions durables et rentables afin d'optimiser l'utilisation des produits régionaux.

La cuisine est restée longtemps traditionnelle. Ces dernières années, des modifications majeures sont apparues dans les habitudes alimentaires, dues à la mondialisation et la modernisation des façons de faire. Le défi d'aujourd'hui : satisfaire les besoins d'une clientèle de plus en plus épicurienne en lui offrant une nourriture ancrée dans la région. Il n'y a rien de pire que de prendre un repas dans un endroit spécifique et de ne pas en ressentir ses caractéristiques propres. Dans les Laurentides, il faut manger laurentien!

12h30 Dîner sur place

13h30 Poursuite des formations

14h30 Retour en plénière et annonces

15h30 Cocktail et salon des producteurs