Les nouvelles du CDBL

Hiver 2022

En bref

- Mot du président
- Bienvenue dans l'équipe
- Formation Hygiène et salubrité - gestionnaire d'établissement
- Sommet régional en économie circulaire
- Étude de caractérisation de la filière bioalimentaire lanaudoise en économie circulaire
- Adhésion Goûtez Lanaudière!
- Nouvelle campagne d'affichage en magasin
- Clin d'œil aux détaillants
- Coup de cœur du CDBL

Mot du président

Chers membres et chers partenaires,

En ce début d'année, plusieurs d'entre vous ont reçu une demande d'adhésion ou de renouvellement au CDBL.

C'est dans ce contexte que je souhaite rappeler que le CDBL, bien ancré dans le milieu, est la table de concertation bioalimentaire de la région regroupant et tissant des liens entre les différents maillons du secteur bioalimentaire.

Une cotisation annuelle de 125 $ vous permet de devenir membre du CDBL et d'avoir accès aux services-conseils spécialisés ainsi qu'à de l'accompagnement par nos professionnels qualifiés pour vos différents projets. C'est également un soutien aux entreprises bioalimentaires de la région, qu'elles soient des secteurs de la production, de la transformation des aliments et boissons et du commerce des aliments.

Voici quelques projets et activités en cours :

- La marque Goûtez Lanaudière ! et ses campagnes marketing;
- Le Défi 100 % local (campagne d'achat local consommateur et institutionnel);
- Les Petits ambassadeurs (cohorte de services de garde éducatifs à la petite enfance visant la mise en valeur éducative et l'intégration de produits régionaux à leur menu);
- Synergie Lanaudière (en collaboration avec Lanaudière Économique, amélioration productivité et performance environnementale en donnant une seconde vie aux matières résiduelles);
- Rencontres avec des acheteurs.

Pour plus d'information ou pour devenir membre pour une première fois : Informations adhésion CDBL — Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL)

En 2022, soyez des nôtres!

Bonne lecture!

Gyslain Loyer

Conseil de Développement Bioalimentaire de Lanaudière

Bienvenue dans l'équipe!

Jolène Gadoury, chargée de projet pour l'Étude de caractérisation en économie circulaire et Synergie Lanaudière.

Professionnelle en gestion avec plusieurs années d'expérience en ressources humaines, elle vient de compléter un DESS en gestion du développement durable.

Isabelle Bonneville, marchandiseuse Goûtez Lanaudière!

Soucieuse du détail et appréciant énormément les produits régionaux, Isabelle saura assurément rendre vos étalages plus performants.

Formation Hygiène et salubrité alimentaires - Gestionnaire d'établissement (MAPAQ)

Compétence :
Maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments.

Dates : 5 et 6 avril 2022

Heure : 9 h 00 à 16 h 00

Où: Salle Boisée,
110 rue Beaudry Nord,
Joliette, Québec, J6E 6A5

Inscription par courriel à **gduval@cdbl.ca**

Sommet régional en économie circulaire - L'industrie bioalimentaire au cœur de la transition

Organisé par **Lanaudière économique** en collaboration avec le Conseil de développement bioalimentaire, le premier sommet en économie circulaire de Lanaudière s'est tenu le 18 janvier dernier en mode virtuel.

105 participants ont assisté à différentes présentations afin de connaître les possibilités et les défis d'intégrer l'économie circulaire dans un modèle d'affaires pour le secteur bioalimentaire.

Des conférences inspirantes telles que : les pratiques ancestrales autochtones en matière d'économie circulaire, les moyens de mettre en action les pratiques en économie circulaire et la transition vers une autonomie alimentaire étaient au programme de la demi-journée.

Plusieurs entreprises y ont également présenté leurs innovations et leurs bonnes pratiques afin de réduire le gaspillage alimentaire, de s'approvisionner localement, et de développer de nouvelles opportunités d'affaires.

En marge du sommet, les entreprises et les organisations qui le désirent peuvent être accompagnées par l'équipe de Synergie Lanaudière, entre autres, pour échanger des ressources entre elles, trouver des débouchés à leurs matières résiduelles, s'approvisionner localement à partir de matières recyclées et développer de nouveaux produits à valeur ajoutée à partir de sous-produits.

Informez-vous auprès de Gabrielle Duval, chargée de projet **Synergie Lanaudière**.

Étude de caractérisation de la filière bioalimentaire lanaudoise en économie circulaire

Nouveau projet réalisé cet hiver et ce printemps, l'étude répertorie les principaux résidus et surplus alimentaires et agricoles sous valorisés afin de créer des opportunités d'affaires pour les entreprises lanaudoises de tous les secteurs d'exploitation.

Pourquoi participer à l'étude?

- Réduire les coûts d'approvisionnement et de gestion de matières résiduelles;
- Explorer de nouveaux produits ou services à valeur ajoutée;
- Diversifier les modèles d'affaires;
- Contribuer à la sécurité alimentaire régionale;
- Accélérer la recherche et le développement du secteur bioalimentaire régional.

Le Centre de transfert technologique en écologie industrielle (CTTÉI) analysera les données et recommandera des opportunités de mise en valeur pour les entreprises et des actions territoriales prioritaires.

Vous souhaitez faire partie de l'innovation régionale, **cliquez ici**, un de nos experts vous contactera et courez la chance de gagner un panier-saveurs de produits régionaux d'une valeur de 100 $.

Plus d'informations sur le sujet

Adhésion Goûtez Lanaudière!

- Vous êtes producteur et/ou transformateur et vous souhaitez faire connaître davantage vos produits et votre entreprise?
- Vous êtes détaillant et souhaitez mettre de l'avant les produits de la région que vous offrez?

Nous sommes actuellement en recrutement pour notre campagne promotionnelle **Goûtez Lanaudière! - produits et détaillants**.

Tous les détails dans les PDF, que vous trouverez dans ce lien : https://bit.ly/3gOxWgQ

N'hésitez pas à communiquer avec nous pour plus d'information!

Nouvelle campagne d'affichage en magasin

Peut-être l'avez-vous déjà remarqué, chez plusieurs détaillants, nos nouveaux visuels sont installés! Fruits d'une collaboration avec **Aliments du Québec** et le **MAPAQ**, ils sont un rappel sympathique aux consommateurs, dont 70 % des décisions d'achat sont prises directement sur le lieu de vente.

Les photos suivantes ont été réalisées à l'Intermarché Saint-Roch.

Clin d'œil à nos détaillants

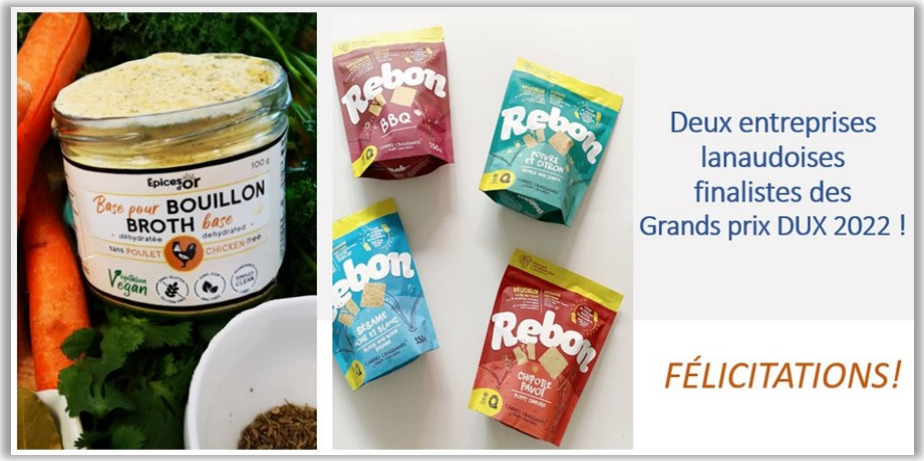
Connaissez-vous la Halte Jardinière, à Saint-Esprit?

Pascal Ricard, propriétaire, vous invite à découvrir leur vaste choix de mets préparés sur place, de produits saisonniers et de produits locaux. Sourire et accueil chaleureux pour agrémenter votre visite.

Coup de cœur du CDBL

Cette année, deux entreprises lanaudoises se démarquent en étant finalistes aux prestigieux **Grands Prix DUX!**

Félicitations à **Épices d'or** et **Alice & Ambre (craquelins Rebon)**! Vous faites honneur à la région!



Supervision : Annie Cossette et Marie-Josée Demers
Textes : Karine Charpentier, Annie Cossette, Marie-Josée Demers et Gabrielle Duval

En collaboration avec :

Québec

Développement économique Canada pour les régions du Québec

Canada Economic Development for Quebec Regions

UPA Pouvoir nourrir pouvoir grandir Lanaudière — L'Union des producteurs agricoles

Table des préfets Lanaudière

MRC Les Moulins — Terrebonne · Mascouche

MRC Matawinie — Entreprenante de nature!

MRC de Montcalm — Entre futur et nature

MRC de L'Assomption

MRC de Joliette — Un espace où prendre racine

MRC de D'Autray

Aliments du Québec

CDBL — Goûtez Lanaudière! — Goûtez Lanaudière!

Conseil de Développement Bioalimentaire de Lanaudière