



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

LA MAURICIE SE DOTE D'UNE NOUVELLE IDENTITÉ AGROALIMENTAIRE

Trois-Rivières, le 17 juin 2015 – La Mauricie se dote d'une nouvelle identité agroalimentaire afin de favoriser la consommation des produits élevés, cultivés, transformés ou cuisinés dans la région : *Miam, le meilleur de la Mauricie*. C'est ce qu'ont annoncé aujourd'hui les partenaires régionaux du Plan de développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Mauricie (PDAAM), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, la Fédération de l'UPA de la Mauricie, Innovation et Développement économique Trois-Rivières et les autres CLD de la région, le ministère des Affaires municipales et de l'Occupation du territoire, Emploi-Québec ainsi que Tourisme Mauricie.

Un gage de proximité... et de qualité

Synonyme de plaisir et de satisfaction gustative, l'acronyme de l'expression « Le meilleur de l'industrie agroalimentaire de la Mauricie », le *Miam* vise à mettre en valeur ses produits, principalement en offrant aux consommateurs des outils afin de les aider à mieux les identifier. Il vise également à apporter de la notoriété aux entreprises et produits de la Mauricie. En effet, les produits répondant à des critères précis concernant la provenance des aliments pourront être certifiés. Pour être identifiés *Miam, le meilleur de la Mauricie*, les aliments non transformés devront être entièrement élevés, pêchés ou cultivés en Mauricie, tandis que les aliments préparés et les repas servis en restaurant devront contenir un minimum de 50 % de produits régionaux ou que l'élément distinctif de l'assiette provienne de la Mauricie.

De plus, les entreprises de production, de transformation, de restauration, de vente au détail et les événements spécialisés qui se démarqueront particulièrement par leur offre alimentaire mauricienne pourront également afficher fièrement les couleurs du *Miam*.

La création de l'identifiant régional est le fruit d'un processus de consultation documenté, auquel de nombreux partenaires et entreprises liés à l'agriculture et à l'agroalimentaire ont participé. Sa création a été confiée à la firme Egzakt de Trois-Rivières, qui a su avantageusement traduire le « terroir festif » de la Mauricie en une appellation distinctive.

« La création de cette certification est un atout majeur pour notre région et un outil pour bien se positionner afin d'inciter autant les consommateurs que les acteurs de l'industrie à acheter les produits de la Mauricie. Cette démarche de valorisation des produits régionaux s'inscrit parfaitement dans la stratégie du gouvernement du Québec parce que les aliments du Québec, c'est toujours le bon choix! » souligne Norman Houle, directeur régional du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Déjà, plusieurs produits de quelques entreprises portent la certification *Miam* et cette offre est appelée à augmenter considérablement au fil des semaines à venir. Les entreprises intéressées peuvent d'ailleurs s'adresser à Patricia Lamy, coordonnatrice du PDAAM.

Des outils pour épauler la stratégie

Les consommateurs pourront bénéficier d'outils afin de les aider à mieux identifier l'offre alimentaire régionale. Dès septembre, un tout nouveau site web sera lancé permettant de découvrir les entreprises mauriciennes. Les transformateurs et les restaurateurs pourront également en bénéficier pour les inciter à intégrer la Mauricie dans la composition de leurs mets. Divers supports visuels (étiquettes, autocollants de vitrine, affichettes) seront aussi disponibles au cours de l'été. Les entreprises se qualifiant pourront, dès maintenant, l'incorporer dans leur étiquette de produit certifié.

Une stratégie d'affichage et de communication complétera également la stratégie, offrant ainsi une vitrine exceptionnelle aux entreprises qui pourront bénéficier d'outils collectifs de promotion, à peu de frais.

De tout pour plaire!

Il faut dire que la Mauricie n'a rien à envier aux autres régions. Avec plus de 1 000 entreprises agricoles, dont une centaine qui commercialisent eux-mêmes leurs propres produits, trois marchés publics, 736 restaurants et 407 détaillants en alimentation, la région en a pour tous les goûts! À ce nombre s'ajoutent de nombreux événements et festivals mettant en vedette les produits mauriciens.

« L'industrie bioalimentaire de la Mauricie représente un PIB de 600 000 000\$ et environ 17 000 emplois, dont plus de 1 500 producteurs agricoles. C'est un moteur économique majeur pour la région! », explique le président de la Fédération de l'UPA de la Mauricie, Jean-Marie Giguère.

La Mauricie se distingue notamment pour ses alcools (principalement la bière, mais aussi des vins et des boissons artisanales de qualité), ses produits alimentaires issus de la forêt (tels que les champignons sauvages, les bleuets et autres plantes comestibles), ses viandes de spécialité (sanglier, bison, bœuf, agneau) et des produits maraîchers en quantité. Elle compte également sur l'appui de chefs cuisiniers renommés et d'entreprises de transformation pour maximiser la mise en valeur de ces produits.

– 30 –

Informations : Patricia Lamy, coordonnatrice
Plan de développement de l'agriculture et de
l'agroalimentaire de la Mauricie
819 691-4969 poste 264 | patricia.lamy@cre-mauricie.qc.ca

Source : Jean-Sébastien Dubé
Conseiller en communication
Fédération de l'UPA de la Mauricie