

# Du produit de niche à une demande d'appellation : le chaînon manquant

Rémy Lambert, PhD

Collaborateur  
Fabien Jouve, doctorant

**Automne 2009**

## Qui sommes-nous ?

- Une équipe de l'Université Laval et de l'ISARA-Lyon
  - au Québec : un chercheur senior + un doctorant et professionnel de recherche
  - en France : deux enseignantes-chercheuses et une chercheuse senior



UNIVERSITÉ  
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Pourquoi une équipe France - Québec?

- De nombreux produits faisant état du lien au territoire;
- De nombreuses tentatives (intérêts);
- De forts questionnements sur la façon d'y arriver;
- Etc.

**Quelles conditions pour le développement au Québec ?**



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

# Notre démarche

- Recherche :
  - articles scientifiques
  - participation à des colloques
  - mémoires et thèses universitaires
- Un lien très fort avec le milieu



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

# Le projet Appellation Côte-Nord

- Étape # 1: Détermination du potentiel régional
  - Établir une liste de produits de niche avec l'aide des professionnels
  - Analyse du potentiel réel à l'aide d'une **grille d'analyse** unique que nous avons développée.



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Grille d'analyse (GAPAQ<sup>©</sup>) développée pour les appellations réservées territoriales (AO et IGP) :

La grille d'analyse du potentiel pour une appellation québécoise (GAPAQ<sup>©</sup>) permet d'établir un diagnostic exhaustif de la situation d'une filière vis-à-vis des appellations, elle conclut à des recommandations et comporte un plan d'action sommaire pour mettre sur pied un projet d'appellation si cela est **pertinent et faisable**

GAPAQ<sup>©</sup> : Jouve, F. et Lambert, R.



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Grille d'analyse (GAPAQ<sup>®</sup>) développée pour les appellations réservées territoriales (AO et IGP) :

- **Pertinence** : ce qui justifie une démarche d'appellation (spécificité, historique, notoriété (connu) et réputation (reconnu pour ses caractéristiques))

➡ Basée sur l'interprétation des lois et règlements concernant les Appellations réservées territoriales et à la documentation du CARTV (référentiel)

- **Faisabilité** : ce qui facilite une démarche d'appellation (intérêt de la filière, collectif, enjeux de développement locaux et régionaux)

➡ Gestion du projet d'appellation (Quels facteurs de succès)



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Grille d'analyse (GAPAQ<sup>®</sup>) développée pour les appellations réservées territoriales (AO et IGP) :

### Grille d'analyse



- **Pertinence** : 10 critères, 48 indicateurs analysés
- **Faisabilité** : 5 critères, 28 indicateurs analysés



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation



# Exemple

## • Pertinence

Exemple de critère : Savoir-Faire

### Indicateurs :

1. Description des S-F et des techniques utilisées
2. Différences de ces S-F p/r aux autres régions
3. Impacts de ces différences sur le produit fini
4. Liens entre S-F et l'histoire du produit
5. Sources et documentation



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

# Exemple

## • Faisabilité

Exemple de critère : Degré d'intérêt vis-à-vis l'appellation

### Indicateurs :

1. Intérêt pour le projet
2. Volonté d'une connaissance supplémentaire
3. Intérêt à la mise en place de l'appellation
4. Volonté d'implication



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Exemple du projet Appellation Côte-Nord

14 produits nord-côtiens



Grille d'analyse



4 produits avec potentiel, dont 2 reconnaissables pour une appellation



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Exemple du projet Appellation Côte-Nord

- Produits reconnaissables (pertinence et faisabilité):

- pétoncle de Minganie



→ Caractéristiques  
du produit

- crevette de Sept-Îles



→ Notoriété et  
dénomination

- Sans potentiel pour ces appellations :

- fraise (pas d'intérêt commercial, différente, mais trop petit marché)

- bleuet (pas de caractère différenciant vs bleuet L-St-Jean, pas de preuve)

- Et la chicoutai ?

- pas de dénomination géographique

- pas de comparaison avec un produit courant



UNIVERSITÉ  
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Exemple du projet Appellation Côte-Nord

- Étape # 2 : accompagnement des producteurs et transformateurs
  - réunions avec les producteurs et transformateurs;
  - dégager un accord (vs consensus) sur les caractères distinctifs du produit;
  - début de l'écriture d'un cahier des charges.

### Conditions nécessaires :

- Appropriation de la démarche collectivement;
- Inclus dans une stratégie de développement plus large conforme aux intérêts de la filière.



UNIVERSITÉ  
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Résultats

- Travail en coopération étroite avec les professionnels du milieu, le MAPAQ et le CARTV :

➡ Démarche complémentaire et appliquée



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

---

# Merci

Pour nous joindre :



Rémy Lambert, vice-doyen à la recherche

[Remy.lambert@fsaa.ulaval.ca](mailto:Remy.lambert@fsaa.ulaval.ca)

418 656 2131 poste 3254



Fabien Jouve, FSAA, doctorant

[Fabien.jouve@eac.ulaval.ca](mailto:Fabien.jouve@eac.ulaval.ca)

418 656 2131 poste 12350



UNIVERSITÉ  
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation