

## DÉMARRAGE EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

# SE LANCER EN AFFAIRES



Avez-vous le profil entrepreneurial? Détenez-vous la formation adéquate? Avez-vous rédigé votre plan d'affaires? Ce document amène à réfléchir aux étapes du démarrage d'entreprise et propose des ressources en accompagnement pour le lancement d'un projet d'affaires.

## CRÉATION ET REPRISE D'ENTREPRISE : LES PIÈGES À ÉVITER

**Créer ou reprendre une entreprise sans réfléchir mûrement au projet peut être tentant, mais quelques précautions s'imposent pour éviter de commettre des erreurs. En effet, il faut savoir :**

→ **Prendre le temps**

Aller trop vite est une mauvaise idée. Prendre le temps de bien penser un projet et de l'amener à maturité avant de se lancer est crucial. C'est pourquoi il est important de mener des études de marché.

→ **Élaborer un plan d'affaires**

Mettre en place une stratégie à court, à moyen et à long terme est essentiel. Si vous effectuez une reprise, étudiez longuement le passif de l'entreprise avant de vous lancer.

→ **Choisir la bonne forme juridique**

Il existe plusieurs formes juridiques d'entreprise (travailleur autonome, société par actions, société en nom collectif, etc.) et chacune d'entre elles présente des avantages et des inconvénients.

→ **Bien s'entourer**

Il importe de bien choisir ses associés et ses collaborateurs. Une sélection selon leurs compétences et leurs expériences complémentaires selon les forces et les faiblesses est souhaitable.

→ **Tenir compte du contexte**

Ce qui se passe dans l'actualité sur le plan de l'économie, ou même sur celui de l'environnement, a une incidence sur les entreprises. Cela implique d'adapter votre projet et votre stratégie.

# AVEZ-VOUS LE PROFIL ENTREPRENEURIAL?

Vous pensez avoir les compétences nécessaires pour réussir en affaires? Pour vous assurer que votre projet répond à vos aspirations ainsi qu'à vos objectifs personnels et familiaux, remplissez [l'autoévaluation de votre potentiel entrepreneurial](#). Elle vous permettra d'évaluer vos qualités en matière de motivations, d'aptitudes et d'attitudes. D'autres outils dans la section [Informations utiles](#) vous permettront de tester vos compétences en gestion.

## DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES EN GESTION ET EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Avoir une idée et être motivé, c'est bien, mais avoir les compétences pour la concrétiser, c'est mieux! Une bonne idée suffit rarement à lancer une entreprise et la formation s'avère importante autant dans votre secteur d'activité qu'en gestion d'entreprise.

### À savoir

Dans chaque région du Québec, des établissements d'enseignement et divers organismes offrent des formations en gestion, tels les services de formation continue et les services aux entreprises des cégeps et des centres de services scolaires. Ces formations sont offertes à faible coût et portent, entre autres, sur la compréhension des états financiers, l'établissement du prix de revient et la gestion des ressources humaines.



Certaines écoles et certains collectifs régionaux de formation se sont également spécialisés en agroalimentaire. Pensons notamment à l'[Institut de technologie agroalimentaire du Québec](#) (ITAQ).

Pour concrétiser un projet de démarrage d'entreprise, la formation [Lancement d'une entreprise](#) proposée par Entrepreneuriat Québec est tout indiquée. Elle vous fournira les informations essentielles pour entamer votre projet, du plan d'affaires aux rouages du statut juridique, en passant par l'étude de marché et les méthodes d'acquisition et de fidélisation des clients.

### Astuce

La formation [Lancement d'une entreprise spécialisée en transformation alimentaire](#) du Centre d'entrepreneuriat des Grandes-Seigneuries peut également vous fournir les outils nécessaires pour faire face aux défis du secteur de la transformation alimentaire.



## ÉTABLISSEMENT D'UN PLAN D'AFFAIRES

Évaluer la faisabilité et la rentabilité d'un projet fait partie des premières étapes du démarrage d'une entreprise en transformation alimentaire. La capsule vidéo [Évaluation d'un projet de transformation](#) présente les étapes importantes à suivre afin d'évaluer réaliste-ment un projet.

Si vous devez rencontrer des partenaires financiers pour les convaincre de financer une partie de votre entreprise, il est primordial de réaliser votre plan d'affaires. Ce document explique l'orientation de l'entreprise et détaille le financement pour mener à bien le projet. Lorsque vous présentez votre plan d'affaires, la personne devant vous doit être convaincue de la réussite de votre entreprise, et partager votre enthousiasme et votre confiance à cet égard. Le plan doit démontrer que votre projet est ancré dans une certaine objectivité et que vous vous basez sur des connaissances concrètes et récentes pour prendre vos décisions.

La majorité des plans d'affaires ne se concrétisent pas comme prévu, surtout en démarrage d'entreprise. Il ne faut pas le voir comme un échec. Soyez flexible et restez ouvert aux nouvelles occasions d'affaires. Cela démontrera votre capacité à vous adapter aux changements.

Comme la plupart des petites entreprises échouent avant de souffler leur cinquième bougie, il est important de réaliser un plan d'affaires pour comprendre et gérer les risques auxquels vous serez inévitablement exposé en tant qu'entrepreneur.

Plusieurs modèles sont disponibles sur le Web, autant auprès des organismes de développement économique qu'auprès des écoles ou des partenaires financiers, comme les banques et les fonds financiers.

## Rappel

Il n'y a pas de modèle universel pour un plan d'affaires, mais certains éléments sont indispensables :

- Présentation des promoteurs
- Présentation de l'entreprise
- Présentation des produits et des services
- Permis et obligations
- Étude de marché
- Plan de commercialisation (plan marketing)
- Planification des ressources humaines
- Planification des ressources matérielles
- Coût du projet et prévisions financières

### À savoir

Le service d'accompagnement pour rédiger ou vérifier votre plan d'affaires est généralement offert par les services économiques des MRC et des villes du Québec. Informez-vous auprès de l'organisme de développement économique de votre région.

# ACCOMPAGNEMENT

Diverses organisations offrent de l'accompagnement aux entreprises, qu'elles soient en démarrage ou en croissance. En voici quelques-unes :

- [Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation \(MAPAQ\)](#)
- [Réseaux Agriconseils](#)
- [MRC](#)
- [Réseau des SADC et CAE](#)
- [Evol](#)



## Le mentorat d'affaires

Le mentorat est un accompagnement offert par une personne possédant une grande expérience comme dirigeant d'entreprise (mentor) à une personne ayant moins d'expérience dans ce domaine (mentoré). Des programmes de mentorat existent pour vous aider à assurer la croissance de votre entreprise.

### À savoir

Le [Réseau Mentorat](#) propose de l'accompagnement par des entrepreneurs d'expérience. Il offre ses services dans toutes les régions du Québec par l'entremise des organismes de développement économique.

## La relève d'entreprise

Vous êtes la relève d'une entreprise existante et vous souhaitez poursuivre ses activités? Le [Centre de transfert d'entreprise du Québec](#) est la ressource appropriée pour vous accompagner dans ce processus.

## Les incubateurs d'entreprises

Un incubateur d'entreprises est un programme ou un organisme qui permet aux entreprises en démarrage d'accéder à du mentorat, à des investisseurs et à d'autres formes de soutien pour s'établir.

Les entreprises ayant recours aux incubateurs d'entreprises sont encore à l'étape de définir leur modèle et leurs objectifs opérationnels. Celles qui ont dépassé le stade de l'incubateur trouvent plutôt du soutien auprès des accélérateurs d'entreprises. Il existe plusieurs incubateurs spécialisés dans le secteur agroalimentaire au Québec. Contactez votre [conseiller en transformation alimentaire du MAPAQ](#) pour les connaître.

# INFORMATIONS UTILES

---

## Outils de référence

### Agro-calculateur

Outil permettant de calculer le coût de revient pour l'industrie bioalimentaire.

### Agro-démarrage

Boîte à outils de démarrage du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec.

### Guide d'accompagnement au développement d'un projet agroalimentaire

Outil permettant de réaliser un plan d'affaires dans le secteur agroalimentaire.

### Guide de démarrage de l'entreprise de l'Association du Jeune Barreau de Montréal

Guide consacré aux volets juridiques de l'entreprise en démarrage. Il porte sur les formes juridiques, les contrats, la propriété intellectuelle et certains recours judiciaires.

### Guide de fabrication des aliments et des boissons en Ontario

Guide sur le démarrage et la croissance d'une entreprise en transformation alimentaire réalisé par le gouvernement de l'Ontario.

## Organisations

### Centre d'expertise fromagère du Québec

Centre d'expertise accompagnant l'industrie fromagère, tant en démarrage qu'en développement de produits.

### Entreprises Québec

Site Web gouvernemental comprenant plusieurs informations sur le démarrage d'entreprise.

### Gouvernement du Canada – section Démarrage d'entreprise

Site Web gouvernemental présentant les étapes à suivre pour démarrer une entreprise au Canada.

### Gouvernement du Canada – services d'information aux entreprises

Site Web gouvernemental présentant deux services d'information ciblant les petites entreprises et les futurs entrepreneurs : l'aiguillage et l'information de marché.

### Répertoire d'experts en innovation alimentaire

Répertoire de consultants et de laboratoires offrant divers services au secteur alimentaire, conçu par Québec International.

### Répertoire – accélérateurs et incubateurs

Site Web qui répertorie les incubateurs et les accélérateurs d'entreprises, tous secteurs confondus.

## Formations

### Collège de Maisonneuve – AEC en transformation des aliments

Attestation d'études collégiales en transformation alimentaire.

### Cégep de Lanaudière – Technologie des procédés et de la qualité des aliments

Formation technique sur les procédés et la qualité des aliments.

### Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire – formations en gestion des ressources humaines

Organisme de concertation qui met en œuvre des stratégies répondant aux besoins de l'industrie de la transformation alimentaire en matière de promotion, de formation et de gestion des ressources humaines.

### TransformA – Gestion et mise en marché des produits transformés

Formation en quatre modules sur la mise en marché des produits transformés (en ligne).

### Union des producteurs agricoles – U+

Répertoire de formations visant à développer des compétences, notamment en matière de gestion ou d'agrotourisme.

### Université Laval – Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation

Formation universitaire offerte, soit des baccalauréats, des études supérieures et des cours de perfectionnement.

### Université McGill – Sciences des aliments et de la nutrition

Programme de formation double en sciences des aliments et de la nutrition menant à l'obtention de deux diplômes.