

GIBIER CANABEC, CRÉER DE LA VALEUR

Installée dans une nouvelle usine à Saint-Augustin-de-Desmaures depuis septembre 2017, Gibier Canabec a depuis ce temps quadruplé sa capacité de production. Fondée en 1987, l'entreprise met en marché des viandes de gibiers et de spécialité, au détail et en HRI, reconnues pour leur très haute qualité. En voie d'obtenir sa certification HACCP l'entreprise compte ouvrir très prochainement de nouveaux marchés au Canada. « Dans un premier temps nous voulons vraiment faire connaître nos produits partout au Canada. « Nous développons aussi en R&D des produits plus internationaux qui seront plus facilement commercialisables en dehors de nos frontières québécoises et canadiennes. Nous pouvons désormais nous permettre d'avoir une vision plus internationale, » mentionne Sophie Desforges, Directrice R&D.»

Gibier Canabec déploie depuis plusieurs années maints efforts à développer des produits coup de cœur à valeur ajoutée. L'entreprise s'investit en recherche pour trouver des alternatives significatives, source de partenariat importante pour la PME. « Nous sommes des passionnés et nous voulons que ça se remarque jusque dans les assiettes des consommateurs. Nous avons travaillé avec l'INAF sur la réduction du sodium dans les terrines. Cela va nous permettre d'avancer plus rapidement pour répondre à cet enjeu de santé important et à la nouvelle réglementation sur l'étiquetage. »

Ouverte à la collaboration, l'entreprise a pris part à un projet de recherche en partenariat visant l'identification d'alternatives santé à l'ajout des nitrites et des nitrates dans les produits de charcuterie avec la Maison du Gibier,

Les Spécialités Prodal (division de Viande du Breton) et le Groupe Yamaco de la Montérégie. Ce projet coordonné par le Créneau Aliments santé a été réalisé par un groupe de chercheurs de l'Institut national de la recherche scientifique (INRS) et a permis à chacune des entreprises d'utiliser les résultats selon la nature de ses produits respectifs pour en améliorer la qualité.

Membre actif au sein du Comité du Créneau Aliments santé, Sophie Desforges, est l'instigatrice du projet Goûteur à domicile. « Faire partie du Créneau permet à Gibiers Canabec de répondre davantage à ses besoins en termes d'activités et de formations. C'est aussi pour nous une façon de faire connaître notre marque et de travailler davantage en collaboration ouverte. »

« NOUS SOMMES DES PASSIONNÉS ET NOUS VOULONS QUE ÇA SE REMARQUE JUSQUE DANS LES ASSIETTES DES CONSOMMATEURS. »

En 2016, Gibiers Canabec a également pris part au projet Soyez les grandes gagnantes qui visait à développer leurs stratégies de vente et marketing avec le soutien des experts du marketing et de l'alimentation de Triade Marketing. Les dix entreprises participantes ont pu réaliser des actions porteuses dont l'analyse de leur performance en épicerie, le positionnement de produits, la planification marketing, la publicité télé et Web, l'image de marque, des présentations convaincantes aux bannières, le soutien à l'équipe des ventes, la structure de vente ainsi que l'amélioration de l'offre de produits. Pour Gibiers Canabec, les résultats furent probants, dont une croissance des ventes de près de 30% en épicerie.

