

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2025

Centre de Développement
Bioalimentaire du Québec

Quebec Agrifood Innovation Center

TABLE DES MATIÈRES

Le CDBQ en bref 3

- Vision, mission, valeurs 5
- Mot du président 6
- Conseil d'administration 8
- Les comités 9
- Notre équipe 10

Nos secteurs d'activités 14

- Hébergement d'entreprises 15
- Transformation alimentaire (R&D) 17
- Alcool et boissons fermentées (R&D) 18
- Entotechnologies (R&D) 19
- Projets de recherche 20
- Production à forfait - Rôle d'incubateur 22

Nos partenaires 23

Nos clients 25

Nos engagements 29

- Préparer la relève - Collaboration ITAQ-CDBQ 30
- Implications dans l'écosystème bioalimentaire 31

État des résultats 33

Contact 35



LE CDBQ EN BREF

LE CDBQ EN BREF

3,0 M$

de chiffre d'affaires

38 000

pieds carrés
de laboratoires
et usines pilotes

33 %

croissance des
contrats R&D

Plus de 1 000 entreprises clientes en 20 ans !

4 secteurs d'activités :
- R&D
- Recherche
- Hébergement d'entreprise
- Incubateur pour la production à forfait



19 employés

4 747 abonnés
LinkedIn (+86%)

73 membres

VISION, MISSION ET VALEURS

Vision

Devenir un pilier de l'innovation bioalimentaire au Québec en alliant collaboration, expertise et engagement humain afin de contribuer à une offre alimentaire durable.

Mission

Propulser l'innovation bioalimentaire en mettant notre expertise, notre savoir scientifique et notre engagement humain au service de l'industrie. En collaboration avec des partenaires de choix, nous guidons et accompagnons les entreprises dans leur croissance, en leur offrant des solutions innovantes et adaptées aux défis d'aujourd'hui et de demain.

Valeurs

- Innovation
- Collaboration
- Expertise
- Engagement humain







MOT DU PRÉSIDENT

Un plan stratégique ambitieux qui donne des résultats !

En 2025, j'ai eu le privilège, à titre de président, de vivre une expérience enrichissante entourée de professionnels dévoués et passionnés au sein du conseil d'administration. Nous avons ensemble et avec l'aide de l'équipe du CDBQ, relevé le défi de la transition vers la pérennité de l'organisation en accélérant sa transformation vers un modèle durable et performant. Laissez-moi vous dresser un tableau de l'ensemble des réalisations de la dernière année.

Le CDBQ s'est doté d'un plan stratégique 2024-2026 structuré autour de **quatre axes porteurs**. Le **premier axe** visait à clarifier l'offre de services du CDBQ et à en accroître la visibilité auprès des entreprises alimentaires du Québec. En 2025, les efforts soutenus de notre équipe ont porté leurs fruits, se traduisant par une **croissance remarquable de 33 % des contrats privés en R&D**.

Le **deuxième axe** avait pour objectif d'optimiser l'utilisation des ressources par l'implantation d'indicateurs clés de performance. Ceux-ci permettent d'assurer une saine gestion des ressources humaines tout en mesurant la rentabilité des projets. Dans cette optique, le CDBQ a également investi dans le développement des compétences de son équipe, notamment par des formations en **relations clients**, renforçant ainsi la qualité de son accompagnement.

Le **troisième axe** du plan portait sur l'établissement de **partenariats stratégiques** avec des organisations complémentaires. Ces collaborations permettent aujourd'hui au CDBQ de remplir pleinement son rôle d'incubateur et de catalyseur d'innovation. À titre d'exemples, le CDBQ soutient les entreprises en commercialisation grâce à son partenariat avec **Blender Stratégies**, offre une gamme complète de services d'affaires avec la firme comptable **Mallette** et agit comme organisation de soutien en R&D pour l'incubateur **Mycélium**. Fort d'une notoriété à l'échelle provinciale, il demeure important pour le CDBQ de contribuer aussi à l'économie régionale. Par exemple, le CDBQ contribue au parcours du **Germoir** en y intégrant un volet transformation, en collaboration avec la **Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent** et s'implique activement dans le **Kamouraska Mycologique**.

Par ailleurs, plusieurs projets de recherche ont été réalisés en collaboration avec d'autres acteurs clés de l'écosystème bioalimentaire, notamment le **Centre d'expertise fromagère**, **Cintech** et le **CRBM**. Soulignons également la collaboration de longue date entre l'**ITAQ** et le CDBQ, laquelle pourrait ouvrir la voie à de nouvelles initiatives dans le milieu de l'enseignement, tout comme celles envisagées avec le **Cégep de La Pocatière**.

Le **quatrième axe** consistait à élaborer un plan marketing afin de revoir les outils marketing pour mieux promouvoir le CDBQ. Cette démarche est en voie d'être bonifiée par un **plan de vente et marketing 2026-2028**, dont la finalisation est imminente. Ce plan permettra au CDBQ de poursuivre le développement de ses activités au-delà du territoire québécois. L'infrastructure et l'expertise du CDBQ étant **uniques au Canada**, les prochaines années s'annoncent déterminantes pour accroître son **rayonnement national**.

L'un des objectifs stratégiques les plus ambitieux pour un centre de recherche demeure l'atteinte d'une autonomie financière complète. En 2025, le CDBQ a assuré 85 % de son financement grâce à des fonds privés, et l'objectif fixé pour 2028 est d'atteindre 100 %, garantissant ainsi la pérennité du centre.

MOT DU PRÉSIDENT

À cet égard, il importe de souligner et de remercier les organismes régionaux qui ont soutenu financièrement le CDBQ au cours des dernières années, notamment le Collectif Régional du Bas-Saint-Laurent (CRD) par le biais de l'entente sectorielle de développement en innovation du Bas-Saint-Laurent 2023-2026, le MEIE, le MAMH, les villes centres et les huit MRC du Bas-Saint-Laurent, rendant cette transition possible.

Nous souhaitons aussi remercier le MAPAQ qui est un partenaire depuis plus de vingt ans en reconnaissant le rôle d'incubateur du CDBQ par son soutien financier à travers deux décennies et qui contribuera lors de la prochaine décennie par le prêt d'équipements jusqu'en 2036.

Je tiens également à remercier chaleureusement notre clientèle : les **entreprises en démarrage**, qui nous confient leurs idées et leurs ambitions; les **PME**, qui constituent le cœur de notre clientèle et auprès desquelles notre équipe d'experts agit comme une véritable extension de leurs équipes internes; ainsi que les **grandes entreprises**, qui, malgré la présence de capacités internes en R&D, choisissent de s'appuyer sur la complémentarité et l'expertise spécialisée du CDBQ.

J'aimerais en profiter pour remercier l'équipe dévouée et passionnée du CDBQ qui jour après jour, avec des standards élevés, font évoluer les produits qui se retrouveront dans nos assiettes et contribuent concrètement à rencontrer les objectifs d'autonomie alimentaire de la politique bioalimentaire du Québec. Ils ont aussi su incarner le changement de culture amené par la direction afin de transformer l'organisation par l'intérieur.

Enfin, je souhaite exprimer toute ma reconnaissance à nos **administrateurs bénévoles** qui, forts de leurs expériences respectives, contribuent activement à façonner le CDBQ de demain, dans le respect de sa mission, de sa vision et de ses valeurs. Votre engagement nous permet d'aller plus loin. À vous, chers **membres du CDBQ**, votre confiance envers le conseil d'administration et la direction nous permet de faire évoluer l'organisation avec légitimité et assurance. Votre soutien demeure essentiel pour les années à venir.

Le Centre de Développement Bioalimentaire du Québec va poursuivre sa transition vers une autonomie financière complète tout en contribuant à l'innovation bioalimentaire sur le territoire québécois. Ce fut un honneur de contribuer humblement au succès du CDBQ et je vous remercie de m'avoir accordé votre confiance à titre de président de cette organisation dotée d'une belle notoriété.

Le CDBQ est en mouvement.

Le CDBQ est en croissance.

Bonne continuité au CDBQ !

Bernard Labrie
Président



CONSEIL D'ADMINISTRATION



Bernard Labrie
Président
Propriétaire, Ferme Jean Labrie inc. et Foresterie Labrie inc.



Paul-Simon Lebel
Vice-président
Propriétaire, Métro Plus Lebel



Vincent Coderre
Secrétaire-trésorier
Co-propriétaire, Pit Caribou



Aisha Issa
Administratrice
Coach exécutive et stratège identitaire



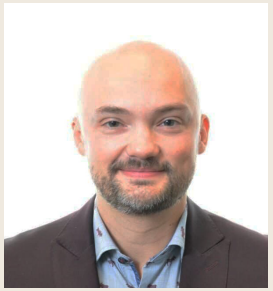
Anik Briand
Administratrice
Directrice générale, SADC du Kamouraska



Élise Gosselin
Administratrice
Directrice générale Novalait



Étienne Martel-Octeau
Administrateur
Directeur caisse Desjardins de La Pocatière



Marc-Antoine Goulet
Administrateur
Directeur développement corporatif, Premier Tech



Michel Pouliot
Administrateur
Scientifique en chef, Agropur

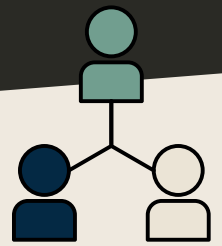


Nathalie Lemieux
Administratrice
Propriétaire, Érablière Nathalie Lemieux
Co-propriétaire, Ferme Ricet inc.



Rémi Faucher
Administrateur
Co-propriétaire, Boulangerie La Pocatière, Ferme Harfang, Le Labo Solution Brassicoles, Librairie L'Option

LES COMITÉS



Exécutif-finance

Bernard Labrie, président
Paul-Simon Lebel, vice-président
Vincent Coderre, trésorier

Le comité exécutif-finance s'est assuré à chaque mois de l'adéquation entre le budget et les résultats financiers.

Gouvernance & éthique

Aisha Issa, présidente du comité
Anik Briand
Élise Gosselin

Le comité de gouvernance & éthique a évalué l'admissibilité de candidats potentiels pour des postes d'administrateurs ainsi que recommandé au conseil d'administration des améliorations au fonctionnement de l'AGA.

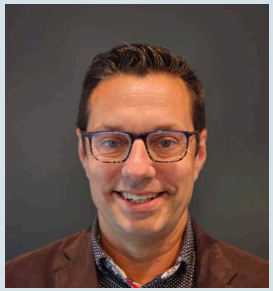
Ressources humaines

Paul-Simon Lebel, président du comité
Michel Pouliot
Étienne Martel-Octeau

Le comité RH a établi les objectifs du DG et évalué le plan de relève de ce dernier.

NOTRE ÉQUIPE

Équipe de direction



Yves Fournier
Directeur général



Vincent Banville
Directeur scientifique



Marjolaine Bouchard
Directrice services administratifs



Mélissa Beaulieu
Directrice de l'expérience client et du développement des affaires



Charles-Étienne Bernier
Directeur de la maintenance

NOTRE ÉQUIPE

Recherche et développement



Charles Emond
Spécialiste expérience client



Anne-Marie Audet-Bernier
Chargée de projets recherche et développement



Catherine Dancause
Chargée de projets recherche et développement



François Tardif
Chargé de projets recherche et développement



Laurent Pen
Chargé de projets recherche et développement



Serena Saffiedine
Chargée de projets recherche et développement



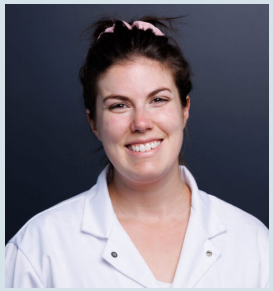
Aurore Cournoyer
Chercheure



Rosie Deschênes-Gagnon
Chercheure

NOTRE ÉQUIPE

Équipe technique



Daphné McNicoll
Technicienne
de laboratoire



Tommy Turbide
Technicien
de laboratoire



Matthieu Milliard
Adjoint à la direction
des services
administratifs



Dave Dubé
Électromécanicien



Réjean Deschênes
Ouvrier



Nils Parus
Employé polyvalent

QUELQUES ACTIVITÉS SOCIALES...









NOS SECTEURS D'ACTIVITÉS





HÉBERGEMENT D'ENTREPRISES

L'accès à nos infrastructures est un service important pour les entreprises désireuses de lancer leur production à une échelle préindustrielle. Ceci permet aux entreprises de conserver leur fonds de roulement pour la commercialisation plutôt que d'investir dans une infrastructure et des équipements. Celles-ci évitent ainsi un endettement important dans leurs premières années d'existence. Nous mettons à leur disposition des installations répondant à la fois aux exigences administratives, réglementaires et techniques, leur offrant ainsi un environnement optimal pour démarrer et développer leurs activités. Que ce soit pour des besoins à court, moyen ou long terme, nos usines pilotes sont là pour soutenir les entrepreneurs tout au long de leur parcours.

En plus, en fournissant un soutien adapté par notre équipe d'experts et en créant un cadre propice à la production alimentaire, nous nous engageons à faciliter leur évolution et leur succès dans l'industrie agroalimentaire.

Le CDBQ détient des permis de fabrication laitière et de préparation de viandes et des produits marins (C1) ainsi que des permis de brasseur et distillateur. Ces permis permettent aux entreprises hébergées de mener des activités de recherche et de production diversifiées dans ces secteurs spécifiques.

Nos usines pilotes :

- Produits laitiers
- Produits végétaux et de boulangerie
- Produits carnés et marins
- Plateforme d'innovation en transformation des insectes (PITI)
- Usine dotée d'un équipement à la fine pointe de la technologie pour le traitement avec les hautes pressions hydrostatiques (HPP)
- Fermentation, brassicole et distillerie pour toutes sortes de breuvages alcoolisés et non alcoolisés

LES ENTREPRISES QUI CHOISISSENT L'ENVIRONNEMENT DU CDBQ POUR CROÎTRE



FOUDUCOCHON™

FOUDUCOCHON confectionne à la main des cochonnailles lacto-fermentées biologiques depuis 2005. C'est avec audace et minutie qu'elle conçoit des charcuteries mettant en valeur les parfums de nos côtes maritimes.

fouducochon.com



LE LABO
SOLUTIONS BRASSICOLES

Produit des ferments d'une pureté et d'une qualité exemplaire, une fiabilité constante qui permet aux brasseurs de dormir sur leurs deux oreilles!

lelaboyeast.com

DES ENTREPRISES CHOISISSENT DE S'INSTALLER À L'INCUBATEUR BIOALIMENTAIRE À LONG TERME.

Ils y retrouvent un environnement propice à l'innovation et au développement des affaires! Le CDBQ offre la location d'espace de transformation sous forme de bail avec l'option d'aménagement avec les équipements de l'entreprise hébergée.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE (R&D)

Le CDBQ développe des produits innovants pour les entreprises dans tous les secteurs d'activités

- Produits laitiers : Réduction de sel et gras saturés dans le fromage, crèmes glacées aromatisées, boissons alternatives à base de protéines végétales, utilisation de protéines laitières comme suppléments, valorisation de coproduits de l'industrie laitière.
- Les breuvages: énergétiques, supplémentés, protéinés et nutraceutiques. Selon les besoins du marché et les objectifs du client, ces produits sont conçus avec des ingrédients de qualité, naturels ou fonctionnels. On développe des stratégies de conservation qui permettent des durées de conservation élevées.
- Les produits végétaux et de la boulangerie: Confiseries, pâtes boulangères et nouilles, barres nutritives, garnitures et valorisation de coproduits de pressages de jus. On développe des produits goûteux qui répondent aux besoins des consommateurs et au juste coût pour le transformateur.
- Les produits carnés et marins : Évaluation d'ingrédients fonctionnels, accompagnement pour le développement de terrines, merrines, charcuteries, saucisses, viandes fumées, etc. Nous formulons aussi les versions véganes ou hybrides. Le CDBQ offre la possibilité de procéder à une ingénierie inverse afin de déterminer la composition de mélanges d'épices.
- Les produits acéricoles : Infusions boréales de sirops, confiseries et produits fins, valorisation de l'eau d'érable et des sirops déclassés, alcool d'érable.

LE CDBQ NE FAIT PAS QUE DÉVELOPPER DES FORMULATIONS.

Il accompagne les clients dans ses étapes de recherche d'équipement, de partenaire de fabrication et il supporte la validation industrielle de la solution proposée. Nous offrons maintenant aussi la possibilité de valider les idées innovantes auprès des consommateurs en amont du développement et ce, en collaboration avec notre partenaire inBe.





ALCOOLS ET BOISSONS FERMENTÉES (R&D)

Le secteur brassicole et des spiritueux est sous forte pression exercée par une multiplication de l'offre dans un marché hautement concurrentiel et par la montée des coûts de production.

Dans ce contexte, l'innovation est la clé du succès autant pour différencier ses produits que pour optimiser ses procédés de fermentation et de distillation.

En 2025, le CDBQ a encore une fois démontré qu'il est le partenaire d'innovation de choix en développant plusieurs produits aux caractéristiques uniques, en générant et diffusant de nouvelles connaissances brassicoles et en démontrant la pertinence technico-environnementale de valoriser des coproduits de la transformation alimentaire en alcool de bouche.

Les nouvelles tendances des prêts-à-boire alcoolisés et non alcoolisés (mocktails) ainsi que des bières non alcoolisées ont permis de mettre de l'avant tout le savoir-faire du CDBQ en matière de développement de produits. Les microbrasseries et les micro-distilleries doivent faire évoluer leur modèle d'affaires dans le contexte actuel et le CDBQ demeure un partenaire de choix pour y arriver.





ENTOTECHNOLOGIES (R&D)

Le CDBQ s'est doté en 2020 d'une usine pilote pour la transformation des insectes qu'on appelle Plateforme d'Innovation en Transformation des insectes ou PITI.

Le centre était alors visionnaire car avec la croissance de la demande en protéines prévue d'ici dix ans, l'apport des ingrédients protéiniques à base d'insectes deviendra un incontournable. En effet, la demande mondiale de protéines va passer de 64 milliards USD en 2025 à 132 milliards USD. Les sources de protéines végétales et animales ne vont pas suffire pour répondre à cette forte croissance ce qui mettra une forte pression à la hausse sur les systèmes de production traditionnels et incidemment, sur le prix au consommateur.

Par conséquent, il arrivera un point où le consommateur sera prêt à incorporer des protéines d'insectes dans son alimentation et à ce moment, le CDBQ sera en mesure d'aider les transformateurs puisque les ingrédients auront été développés de façon proactive. Il est à noter qu'en termes de développement durable, la **production d'un kg de protéines d'insectes utilise 10x moins d'espace et 5x moins d'eau que la production d'un kg de protéines bovines.**

PROJETS DE RECHERCHE

Sujet	Bailleur(s) de fonds publics	Partenaire(s) industriels(s)	Chercheurs	Budget total	Échéance
Répertorier les pertes en industrie laitière et favoriser leur réduction par des stratégies de valorisation.	MAPAQ	• N/A • Partenaire de collaboration : Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ)	• Vincent B. • Charles E. • Rosie D.G. • Serena S.	80 000 $	Déc. 2025
Créer un guide technique pour les conseillers agroalimentaires du Québec.	MAPAQ	• N/A • Partenaire de collabo : Cintech	• Vincent B. • Aurore C.	188 000 $	Juin 2026
Développer des ingrédients protéiques à partir de levures brassicoles de fonds de cuve (déchet) – innovation dans le procédé de désamérisation. Incorporation dans les aliments.	MEIE Axelys	• Le Labo-Solutions Brassicoles • Brasseurs du Nord (Boréal)	• Rosie D.G. • Vincent B.	150 000 $	Oct. 2026
Étude des options de valorisation des coproduits.	Consortium RITA-MAPAQ, McGill	• Fontaine Santé • Lassonde • Nortera • Fruit D'or • Olymel	• Aurore C. • Vincent B.	90 000 $	Avril 2027
Évaluer les effets des HPP sur les caractéristiques microbiologiques et organoleptiques de différentes viandes et saucisses fraiches afin de trouver des solutions de mitigations.	MEIE Créneaux d'excellence	• Créneau Aliments santé • Natur+L XTD • Cuisines gaspésiennes • Spécialités M.B.	• Aurore C. • Vincent B.	348 000 $	Mai 2027

PROJETS DE RECHERCHE

Sujet	Bailleur(s) de fonds publics	Partenaire(s) industriels(s)	Chercheurs	Budget total	Échéance
Vise la mise à l'échelle d'un procédé d'extraction et de conversion des carapaces de crabe en chitine/chitosane, par mécanochimie.	MEIE Axelys	• McGill • Or Rouge de la côte Nord	• Aurore C. • Vincent B.	262 000 $	Juin 2027
Développer des ingrédients d'insectes comestibles : protéines et lipides (grillons et ténébrions) qui serviront d'ingrédient dans la transformation alimentaire.	MAPAQ	• Ribozomes • Entologik	• Rosie D.G. • Vincent B.	246 000 $	Juin 2027
Développer des ingrédients protéiques de drèches de microbrasseries. Adresser les enjeux logistiques par des moyens technologiques.	MAPAQ	• Ras L'Bock • Aux Fous Brassant • Biscuits Leclerc • Malterre • Microbrasserie Pit Caribou • Globe Protéine • Noctem Artisans Brasseurs	• Rosie D.G. • Vincent B.	245 000 $	Juin 2028
Exploiter le potentiel UMAMI des champignons pour créer des ingrédients qui permettront la réduction de sel dans les aliments transformés.	MAPAQ	• Lallemand • Krispy Kernel • Kamouraska Mycologique • Champignons des méandres • Créneau aliment santé • Biopterre	• Rosie D.G. • Vincent B.	243 000 $	Juin 2028

PRODUCTION À FORFAIT - RÔLE D'INCUBATEUR (NOUVEAU SERVICE)

Le CDBQ est un incubateur qui a pour rôle d'accompagner les entreprises dans tout le processus d'innovation. Par conséquent, lorsqu'un produit est au premier stade de commercialisation au tout début du développement de son marché, les quantités requises sont souvent inférieures aux quantités minimums requises par les co-manufacturiers ce qui crée un stress financier important pour l'entreprise ou des pertes de produits selon la durée de conservation.

Puisque le CDBQ possède des usines pilotes avec des permis de fabrication pour tous les sous-secteurs de la transformation alimentaire et que le processus de développement de produits du centre implique déjà une mise à l'échelle et donc, la production d'un premier lot commercialisable, il nous apparaissait tout à fait naturel d'offrir ce tout nouveau service de production à forfait.

Le CDBQ a donc embauché des personnes d'expérience en production et formé un comité de pilotage afin de structurer ce service de production à forfait disponible pour les entreprises sur tout le territoire québécois. 2026 sera donc une année de transition afin d'implanter des processus de production robustes qui permettront au CDBQ de développer sa notoriété dans ce secteur d'activités qui pourra contribuer à l'autonomie financière du CDBQ.





NOS PARTENAIRES

NOS PARTENAIRES

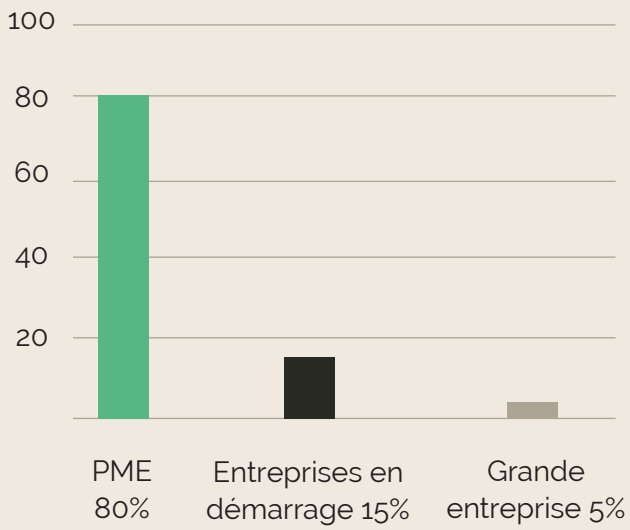
Merci à tous nos précieux partenaires !

- Centre d'expertise fromagère du Québec
- CÉROM
- Collectif régional de développement du Bas-Saint-Laurent
- Créneau d'excellence Aliments Santé
- CRIBIQ
- Développement économique La Pocatière
- Faculté des Sciences et de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Université Laval
- ITAQ – Institut de technologie agroalimentaire du Québec
- La Ruche
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie
- MRC de Kamouraska
- Mycélium Incubateur Alimentaire
- PARI-CNRC
- Premier Tech
- Réseau Agriconseils
- RITA – Recherche Innovation Transformation Alimentaire
- SADC du Kamouraska
- Services Québec
- Table de concertation bioalimentaire – Bas-Saint-Laurent
- Table filière des insectes comestibles
- Université McGill
- UQMD – Union québécoise des microdistilleries

NOS CLIENTS

NOS CLIENTS

Le CDBQ peut compter sur la confiance de plusieurs entreprises établies à travers tout le Québec.



DES CLIENTS QUI ONT SU SE DÉMARQUER !

Limonade matcha prête-à-boire

SETA Organic, entreprise spécialisée dans les boissons fonctionnelles biologiques, propose une gamme innovante de limonades matcha prêtes-à-boire. Offertes en quatre saveurs, ces boissons faibles en sucre (8 g par canette) allient le thé vert matcha pour une énergie douce et naturelle, ainsi que des fibres prébiotiques et des probiotiques. Déjà reconnue pour ses smoothies protéinés et lattés fonctionnels en poudre, l'entreprise poursuit son expansion avec des produits qui allient plaisir, bien-être et ingrédients de qualité.

SETA Organic



Protéines végétales texturées de type Bacon Bits

L'entreprise Les Brutes propose des PVT de type bacon bits, pratiques et savoureuses, conçues à partir de soya. Elles ajoutent une touche fumée, salée et croustillante à une variété de plats. Faciles à utiliser, elles se saupoudrent directement, sans aucune préparation. Parfaites pour rehausser salades, pâtes, pizzas, bols repas ou pommes de terre.

Les Brutes



DES CLIENTS QUI ONT SU SE DÉMARQUER !

Vin sans alcool

La gamme de vin Vierge est élaborée à partir de thé fermenté et d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés, offrant profondeur et structure. La marque propose une expérience raffinée à part entière, pensée pour celles et ceux qui souhaitent continuer à célébrer, autrement. Cette gamme de boissons sans alcool haut de gamme, faibles en sucre et sans gluten, offre toute la complexité et le plaisir des vins traditionnels, sans l'alcool. Elle se décline en trois expériences : rouge, blanc et rosé.

Le vin rosé pétillant a été récipiendaire de la médaille de bronze au World Alcohol-Free Awards 2026 à Londres.

Vierge



Miel épicé

Principalement associé à la pizza, le miel épicé, ou « hot honey », est un condiment sucré et relevé qui rehausse une grande variété de plats. Élaboré à partir de miel canadien et infusé avec des piments forts, le miel épicé de l'entreprise Hotey offre un équilibre unique entre douceur et chaleur. Deux saveurs sont proposées : originale et extra épicée.

Hotey



NOS ENGAGEMENTS

PRÉPARER LA RELÈVE
COLLABORATION ITAQ-CDBQ

En 2025, l'entente de formation entre le Centre de Développement Bioalimentaire du Québec (CDBQ) et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec, campus de La Pocatière (ITAQ) s'est poursuivie.

Cette collaboration vise à renforcer les compétences académiques et pratiques des étudiants du programme Technique de production de qualité des aliments (TPQA), offrant ainsi une valeur ajoutée à la communauté éducative et à l'industrie agroalimentaire.

En associant l'expertise du CDBQ en matière de développement technologique et d'innovation alimentaire aux connaissances techniques de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), les étudiants bénéficient d'une formation complète et pertinente, en les préparant ainsi à relever les défis de l'industrie alimentaire.

Quelle belle façon de préparer la relève dans ce secteur d'avenir !



IMPLICATION DU CDBQ DANS L'ÉCOSYSTÈME BIOALIMENTAIRE

Le CDBQ s'implique activement dans l'écosystème bioalimentaire en siégeant sur différents conseils d'administration tels que Le Réseau des Tables de Concertation Bioalimentaire du Québec, La Table de Concertation Bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent, le CRIBIQ, Le Créneau Aliments Santé et l'incubateur Mycélium, Le Kamouraska Mycologique et la Table Filières des insectes comestibles.

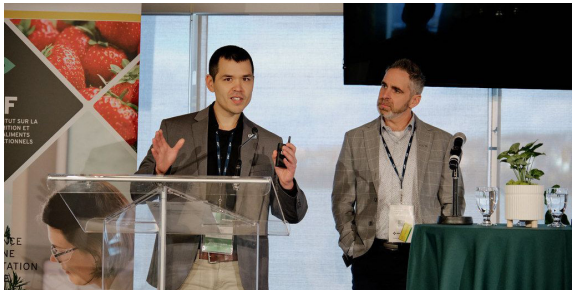
De plus, le CDBQ a été actif tout au cours de l'année 2025 dans différentes activités telles que :



Visite du ministre du MAPAQ, Donald Martel



Participation au Tremplin laitier du Conseil des industriels laitiers du Québec





BENEFIQ 2025

IMPLICATION DU CDBQ DANS L'ÉCOSYSTÈME BIOALIMENTAIRE



Conclusion d'un partenariat de services d'affaires avec la firme comptable Mallette



Participation au Réseau Innovation et de Transformation Alimentaire (RITA)



Promotion du parc bioalimentaire de La Pocatière avec DELP et IQ

ÉTAT DES RÉSULTATS

ÉTAT DES RÉSULTATS 2025-2024

	Poste	2025	2024
PRODUITS	Produits du CDBQ	3 003 614 $	2 449 352 $
	Produits agricoles du CDBQ	17 521 $	75 315 $
	Total	**3 021 135 $**	**2 524 667 $**
CHARGES	Frais d'opération	2 766 562 $	2 632 019 $
	Frais d'administration	142 981 $	159 501 $
	Frais financiers	7 053 $	17 031 $
	Total	**2 916 596 $**	**2 808 551 $**
	Excédent (insuffisance) avant autres produits et charges	104 539 $	-283 884 $
	Autres produits et charges	309 644 $	322 885 $
	Excédent (insuffisance) des produits par rapport aux charges	**414 183 $**	**39 001 $**
	Excédent avant amortissements et intérêts	590 291 $	224 462 $



CONTACT & QUESTIONS

418 856-3141 / info@cdbq.net / cdbq.ca
1660, rue de la Ferme, La Pocatière (Qc) G0R 1Z0

CDBQ
Centre de Développement Bioalimentaire du Québec
Quebec Agrifood Innovation Center