



Biodélices

PRODUITS DE L'ÉRABLE · MAPLE PRODUCTS

NOTRE PASSION, ÉTABLIR DE NOUVEAUX STANDARDS

Journées acéricoles 2018

Par Serge Dubois, acériculteur et transformateur

Biodélices se spécialise dans la production et la transformation de produits de l'érable biologiques. L'entreprise a été bâtie dans un esprit familial avec des valeurs bien ancrées au sein de l'équipe.

Serge et François Dubois, deux cousins passionnés et déterminés, possèdent des compétences et des aptitudes complémentaires. Ayant grandi au cœur d'une érablière familiale, ils ont acquis de nombreuses connaissances sur les produits de l'érable grâce à leur grand-père, leur père et leur oncle qui sont parmi les pionniers dans la production de sirop d'érable biologique.

L'histoire commence en 2007 alors que Serge est aux études en génie électrique et François étudie en comptabilité. Aujourd'hui Serge se charge principalement de la vente et de la mise en marché des produits alors que François s'occupe principalement de la production et des finances de l'entreprise.

C'est en décembre de cette même année que l'aventure a véritablement débutée pour Biodélices. Cette entreprise thetfordoise a la volonté d'offrir des produits de qualité supérieure tout en demeurant accessible pour tous les consommateurs aux niveaux local et international.

HISTORIQUE



L'ÉRABLIÈRE
FAMILIALE



EXPÉRIENCES DE
VENTES et MISE
EN MARCHÉ DES
PRODUITS



FAIRE SA PLACE



MARCHÉ
INTERNATIONAL



INNOVER



NOTRE PLUS
GRANDE RÉUSSITE,
METTRE L'AMOUR
EN BOUTEILLE

Serge Dubois
serge.dubois@biodelices.ca
Tel : 418 423-1143
poste 107



En 2008, l'équipe procède à la création et à l'élaboration d'une ligne complète de produits de l'érable certifiés biologiques destinés au marché haut de gamme. La stratégie consiste à créer une clientèle solide par une approche cas par cas pour pénétrer un marché pratiquement saturé en s'appuyant sur la qualité et le service.

L'aménagement du bâtiment est nécessaire pour pouvoir effectuer une production selon les normes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments(ACIA).

Le sirop d'érable Biodélices est soigneusement choisi par ses propriétaires. En effet, le choix se fait par dégustation. Serge et François accordent une grande importance au goût du sirop d'érable utilisé.

Toujours dans l'objectif de faire reconnaître le gage de qualité et l'image de marque Biodélices, des démarches furent entamées afin de présenter notre gamme de produits au protocole du gouvernement canadien. C'est avec grande fierté que nos produits sont devenus les cadeaux officiels du Canada. Une semaine plus tard, les cousins étaient reçus au parlement pour un entretien avec le Premier ministre, M. Stephen Harper, à Ottawa. Par la suite, ils sont devenus les fournisseurs officiels du gouvernement du Québec.

Au cours de l'année 2009, Biodélices a mis l'accent sur le développement de détaillants au Québec. Nous avons triplé le nombre de points de vente. Le fait de rencontrer directement les clients nous a permis d'affiner notre représentation et de nous mouler à la réalité des tendances du commerce d'aujourd'hui.

En 2010, après avoir maximisé les installations, il est maintenant le temps de procéder à un 1er agrandissement ainsi que de faire l'acquisition de nouveaux équipements.

En 2013, un 2e agrandissement est construit, soit une nouvelle salle de production. De plus, nous avons aussi acheté de nouveaux équipements afin d'augmenter la capacité de production pour répondre à la demande toujours grandissante. Nous acceptons un poste au conseil d'administration de la filière biologique du Québec.





Dans cette même année, Serge et François font l'acquisition de l'érablière familiale. Le goût d'innover de Serge et François porte fruits. Lors du transfert, l'entreprise est de 14 000 entailles avec une moyenne de 2.8 livres à l'entaille. Cinq ans plus tard, avec le même nombre d'entailles, ils réussissent à atteindre plus de 4 livres à l'entaille.



En 2014, Serge débute une tournée de 2 ans dans les écoles du Québec. Plus de 80 représentations intitulées « Un acériculteur dans mon école ». Il explique le travail d'un acériculteur à des élèves d'école primaire. Une dégustation est offerte aux enfants. L'activité est proposée par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et conçue en fonction des exigences du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

En 2015, début d'un 3^e agrandissement. Les produits Biodélices commencent à être de plus en plus présents dans les 4 coins du monde. Des investissements sont nécessaires pour augmenter la capacité de production et répondre à la demande de nouveaux développements européens.

Biodélices établit de nouveaux standards dans l'industrie acéricole en contribuant au développement et au raffinement du sirop d'érable depuis les méthodes traditionnelles jusqu'à l'adaptation des marchés et tendances d'aujourd'hui.

Serge et François ont encore plusieurs projets à réaliser. Ils continueront avec passion de faire découvrir la qualité et les richesses du terroir québécois aux niveaux local et international.



Sujets abordés lors de la conférence

Notre passion, établir de nouveaux standards

- ◆ **Dès notre jeunesse, le goût de l'entrepreneuriat**
- ◆ **L'érablière familiale**
 - ◆ Projet d'agrandissement et de modernisation
 - ◆ Augmentation du nombre d'entailles
- ◆ **Acériculteur et étudiant**
- ◆ **Production de sirop à la transformation, pourquoi pas?**
- ◆ **Fondation de Biodélices**
- ◆ **1^{re} gamme de produits**
- ◆ **Nos premières expériences de vente**
- ◆ **Mise en marché des produits**
 - ◆ Sélection des sirops
 - ◆ Faire sa place
 - ◆ Les embûches
 - ◆ Stratégies de valorisation
 - ◆ Distinction face à la concurrence
- ◆ **Bâtir une notoriété**
- ◆ **Évolution et adaptation**
- ◆ **Marché international**
 - ◆ Les salons internationaux
 - ◆ Exportation
- ◆ **Innover**
- ◆ **Bien s'entourer, la clef de la réussite**
- ◆ **Prix et distinctions**
- ◆ **Conciliation travail-famille**
- ◆ **Projet majeur en cours**
- ◆ **Vision future de l'érable**



Biodélices
PRODUITS DE L'ÉRABLE · MAPLE PRODUCTS