

## CRITÈRES DE QUALIFICATION

### CONTEXTE

La région de la Mauricie s'est dotée d'un identifiant régional pour mettre en valeur son secteur agricole et agroalimentaire. Les objectifs de l'identifiant régional sont :

- Offrir aux entreprises agricoles et agroalimentaires de la Mauricie des outils de communications visant à faire la promotion de celles-ci;
- Offrir aux consommateurs un outil d'aide à la décision leur permettant de distinguer la provenance de leurs aliments ;
- Mettre en valeur les produits de la Mauricie.


### DÉCLINAISON DES APPELLATIONS

Il existe quatre types de déclinaisons pour les entreprises MIAM Mauricie :

- **TERROIR | MIAM Mauricie** : vise les entreprises qui produisent (récoltent, cultivent, élèvent, pêchent) et/ou transforment leurs produits entièrement en Mauricie;
- **SAVOIR-FAIRE | MIAM Mauricie** : vise les transformateurs agroalimentaires mauriciens, ainsi que les restaurants qui transforment et commercialisent leurs produits hors de leur établissement. La provenance des ingrédients n'est pas nécessairement de la région, mais la transformation doit être plus que de l'emballage et de la modification de texture, il doit y avoir un mélange d'ingrédients et/ou une intervention technique maîtrisée qui modifie de manière significative les propriétés de l'aliment.
- **SAVOIR-FAIRE DU TERROIR | MIAM Mauricie** : vise les entreprises qui transforment leurs produits en Mauricie, et dont la provenance des ingrédients est en majorité de la région.
- **FIERTÉ | MIAM Mauricie** : vise les restaurateurs qui mettent les produits de la Mauricie à l'avant-plan, ainsi que les détaillants qui vendent un nombre significatif de produits MIAM.

### TERROIR | MIAM Mauricie

Une entreprise mauricienne peut être qualifiée si elle répond aux critères suivants:

- Le secteur principal de l'entreprise est la production d'un ou de plusieurs aliments bruts (qui ne subissent pas de transformations) qui sont entièrement récoltés, pêchés, cultivés ou élevés sur le territoire de la Mauricie ;
  - La majorité des produits commercialisés (en volume et en variété) sont entièrement récoltés, pêchés, cultivés ou élevés sur le territoire de la Mauricie ;
  - L'entreprise qui met en marché ses produits à une adresse postale sur le territoire de la Mauricie ;
  - L'entreprise respecte tous les lois et règlements en vigueur au Québec auxquels elle est soumise, notamment l'obtention des permis et certificats d'autorisation requis.
- 
- A decorative graphic of a green leafy branch is located in the bottom right corner of the page.

### SAVOIR-FAIRE DU TERROIR | MIAM Mauricie

Une entreprise mauricienne peut être qualifiée si elle répond aux critères suivants:

- Lorsqu'il s'agit d'une entreprise dont le domaine principal est la transformation alimentaire ;
- La totalité de la transformation des produits, ainsi que la majeure partie du conditionnement et de l'emballage sont réalisés sur le territoire de la Mauricie ;
- L'entreprise utilise en majorité des produits répondant aux critères TERROIR ;
- L'entreprise qui met en marché ses produits à une adresse postale sur le territoire de la Mauricie ;
- L'entreprise respecte tous les lois et règlements en vigueur au Québec auxquels elle est soumise, notamment l'obtention des permis et certificats d'autorisation requis.

### SAVOIR-FAIRE | MIAM Mauricie

Une entreprise mauricienne peut être qualifiée si elle répond aux critères suivants:

- Lorsqu'il s'agit d'une entreprise dont le domaine principal est la transformation alimentaire, ou un restaurateur qui transforme et commercialise des produits hors de son établissement ;
- La totalité de la transformation des produits, ainsi que la majeure partie du conditionnement et de l'emballage sont réalisés sur le territoire de la Mauricie, sans égard à la provenance des ingrédients ;
- La transformation doit constituer une manipulation de la matière première qui dépasse la notion d'emballage et de la modification de texture. Il doit y avoir un mélange d'ingrédients et/ou représenter l'utilisation d'une intervention technique maîtrisée qui modifie de manière significative les propriétés de l'aliment ;
- Sont reconnues comme des activités de savoir-faire, les transformations par procédé ou assemblage lorsqu'elles impliquent une expertise (ex. torréfaction, fermentation, cuisson, fumage, maturation, distillation, etc.) ;
- L'entreprise qui met en marché ses produits à une adresse postale sur le territoire de la Mauricie ;
- L'entreprise respecte tous les lois et règlements en vigueur au Québec auxquels elle est soumise, notamment l'obtention des permis et certificats d'autorisation requis.

### FIERTÉ | MIAM Mauricie

Une entreprise mauricienne peut être qualifiée si elle répond aux critères suivants:

- Lorsqu'il s'agit d'une entreprise dont le domaine principal est la **restauration**, celui-ci doit inclure dans ses plats du menu en permanence:
  - Minimalelement 6 produits MIAM, d'au moins 3 membres MIAM;
  - 3 plats avec un élément majeur ou distinctif mauricien;
  - Avoir au moins 3 membres MIAM à la carte de produits alcoolisés (si permis d'alcool).
- Lorsqu'il s'agit d'une entreprise dont le domaine principal est la **vente au détail** (épicerie, boutiques spécialisées) :
  - L'entreprise doit être ouverte à l'année ;
  - Offrir et identifier un minimum de 15 produits MIAM Mauricie (n'incluant pas les bières), d'au moins 10 membres MIAM.
- L'entreprise respecte tous les lois et règlements en vigueur au Québec auxquels elle est soumise, notamment l'obtention des permis et certificats d'autorisation requis.

