

Offre de services – Réseau Agri-Conseil

Présentation d'AgilaSens

AgilaSens est une entreprise individuelle offrant des services-conseils spécialisés pour l'industrie agroalimentaire. Fondée par Gérald Bourdaudhui, chimiste doté de 25 ans d'expérience, dont 8 en tant qu'entrepreneur, et titulaire d'un certificat HACCP & Sécurité alimentaire, d'un Mini-MBA et d'une spécialisation en lancement d'entreprise, AgilaSens soutient les entreprises dans leur développement et leur croissance.

Grâce à une expertise pointue et une approche pragmatique, nous aidons les entreprises à optimiser leurs opérations, innover et structurer leur développement stratégique pour assurer leur compétitivité sur le marché.

Expertise et services offerts

I. Domaine d'intervention : Gestion

Ce domaine vise à outiller les entreprises artisanales pour améliorer leur performance, leur rentabilité et leur capacité décisionnelle.

1. Diagnostics (global et sommaire)

- Diagnostic global de l'entreprise de transformation artisanale, appuyé sur la grille de référence de l'Ordre des agronomes (ajustée au contexte artisanal).
- Diagnostic sommaire financier, en ressources humaines ou en commercialisation.
- Diagnostic technico-économique des opérations et analyse des coûts de revient (détermination du coût de production par unité de produit).

2. Plans d'action et planification

- Élaboration de plans d'affaires pour des projets d'expansion, de diversification ou de structuration.
- Élaboration de plans de commercialisation (stratégies de mise en marché, positionnement et développement de nouveaux marchés), conformes au Guide du MAPAQ.
- Définition de stratégies de croissance et de développement durable adaptées aux entreprises artisanales.
- Planification stratégique : définition d'objectifs, indicateurs et priorités d'action.

3. Plans de transfert et de démarrage

- Accompagnement à la rédaction de plans de démarrage pour de nouvelles entreprises de transformation alimentaire artisanale.

4. Organisation des données et certification

Accompagnement en gestion de la certification et organisation documentaire (HACCP, appellations réservées, termes valorisants).

Exclusion : les frais de certification, d'achat d'outils ou d'étiquetage nutritionnel ne sont pas admissibles.

5. Suivis en gestion et accompagnement personnalisé

- Suivi de la mise en œuvre des plans d'action ou de démarrage.
- Coaching stratégique pour appuyer la mise en œuvre des actions et l'amélioration continue.

6. Gestion des ressources humaines

- Conseils en organisation du travail et gestion des ressources humaines.

- Soutien au développement des compétences et à la structuration d'équipes.

II. Domaine d'intervention : Technique (Transformation et Commercialisation)

Ce domaine s'adresse directement aux transformateurs alimentaires artisanaux souhaitant améliorer leurs procédés, la qualité de leurs produits et leur efficacité opérationnelle.

Thématiques d'intervention et activités admissibles

1. Diagnostic technique en transformation alimentaire artisanale

- Évaluation complète des opérations de transformation : procédés, flux, équipements et conditions de production.
- Identification des leviers d'amélioration technique et des besoins d'investissement.

2. Analyse des opérations et de la logistique

- Analyse de la chaîne d'approvisionnement et de la gestion des stocks.
- Optimisation des flux de production et réduction des pertes.

3. Mise à l'échelle et optimisation de procédés

- Accompagnement dans la mise à l'échelle d'un produit pour augmenter le volume de production.
- Optimisation des procédés de fabrication en vue d'améliorer l'efficacité, la qualité et la constance des produits.

4. Amélioration de l'expérience client et de la commercialisation

- Diagnostic de l'expérience client et recommandations pour renforcer la satisfaction et la fidélisation.
- Appui au développement des stratégies de mise en marché (en cohérence avec les volets admissibles du PSC).

5. Développement agrotouristique (lorsque applicable)

- Diagnostic du potentiel agrotouristique et recommandations pour le développement d'activités d'interprétation, de visites ou de mise en valeur du savoir-faire artisanal.

6. Implantation d'une innovation technologique

- Accompagnement dans l'évaluation, l'adaptation et l'intégration de nouvelles technologies de transformation.
- Exclusions : la recherche et développement de nouveaux produits, l'étiquetage nutritionnel, les formations et séminaires indépendants ne sont pas admissibles.

III. Exclusions et précisions selon le mandat d'AgilaSens

AgilaSens se consacre exclusivement aux entreprises de transformation alimentaire artisanale.

Ainsi, les services suivants sont non admissibles dans son offre :

- Pratiques d'élevage : gestion de troupeaux, régie alimentaire, bâtiments d'élevage.
- Pratiques culturales : gestion des cultures, sols, serres ou acériculture (sauf lien direct avec la transformation).
- Domaine agroenvironnemental : services agricoles tels que la gestion de la fertilisation ou la santé des sols.

Les diagnostics admissibles se limitent à la gestion des résidus ou des eaux de procédés générées par les activités de transformation.

De plus :

- Les formations et séminaires sont exclus du financement du Volet 1 du PSC (seuls les suivis et accompagnements personnalisés sont admissibles).
- Les études de marché, analyses de groupe ou activités de recherche-développement ne sont pas couvertes.

Pourquoi choisir AgilaSens ?

Expérience reconnue : 25 ans dans l'industrie agroalimentaire

Approche personnalisée : Adaptation aux besoins spécifiques des entreprises

Vision stratégique et opérationnelle : Un accompagnement complet, de la R&D à l'optimisation organisationnelle