



REGROUPEMENT  
DES TABLES  
DE CONCERTATION  
BIOALIMENTAIRE  
DU QUÉBEC

# Le planificateur de commandes pour l'approvisionnement de produits frais et locaux

## L'OUTIL PRATIQUE POUR SAVOIR QUAND CONTACTER QUI, SELON LE PRODUIT

Derrière chaque carotte, chaque filet de poisson et chaque salade de crabe, il y a des mois de préparation.

Pour que nos producteurs et pêcheurs puissent livrer au bon moment avec la quantité qu'il vous faut, il faut commander à l'avance.

### CE QU'IL VOUS FAUT AVANT DE CONTACTER UN FOURNISSEUR DE PRODUITS FRAIS :

- La quantité désirée.
- Est-ce une commande saisonnière ?
- La fréquence souhaitée des livraisons.
- L'adresse ou les adresses de livraison
- Le moment ou la plage horaire idéale pour la livraison
- Le type de produit (**frais ou congelé**)
- La préférence pour une livraison directe ou via un distributeur



### CE QU'ON OUBLIE TROP SOUVENT :

Dites leur concrètement ce dont vous avez besoin, quand et surtout où.



Ils planifient leurs récoltes, leurs sorties en mer, leurs embauches, leurs volumes... Ils ont besoin de savoir d'avance.



Courriels non lus? Ce n'est pas un manque de volonté : c'est juste que les carottes n'attendent pas. En saison, appelez!



## VOS EXPERTS :

Exprimez vos besoins, ils vous **dirigent vers les bonnes entreprises.**



## LES 4 PHASES DE LA PLANIFICATION DE L'OFFRE

En règle générale, il s'agit du **moment idéal** pour contacter l'offre en vue d'une future commande. Les producteurs et pêcheurs planifient leurs récoltes et pêches ainsi que la logistique et mise en marché s'y attachant afin de répondre de manière optimale à vos besoins.

À ce moment-ci, la **plupart des produits sont déjà réservés** avant la récolte ou la pêche. Il reste toutefois possible de passer une commande sous réserve des disponibilités.

En haute saison, **leur bureau, c'est la mer ou le champ**. Leur priorité est de respecter leurs engagements de vente et de livrer les produits conformément à la planification établie précédemment.

Période de l'année où **le produit est fraîchement disponible**.   
\*\*La disponibilité peut varier selon le zonage régional, les aléas saisonniers ou d'autres facteurs. Pour obtenir tous les détails et connaître les possibilités, contactez votre expert régional.

**Légende : Produits transformés surgelés disponibles.**

## PRODUITS MARINS

### Disponibles en grandes quantités et en constance

Les transformateurs de produits de la mer vendent leurs inventaires à l'avance, notamment lors de salons internationaux dès la mi-février tels que le **Boston Seafood Show**, le **Salon Fourchette bleue** ou le **Global Seafood Show**.

|                        | JANV | FEV | MAR | AVR | MAI | JUIN | JUIL | AOÛ | SEP | OCT | NOV | DEC |
|------------------------|------|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Buccin                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Concombres de mer      |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Couteau droit          |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Crabe commun           |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Crabe des neiges       |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Crevettes nordiques    |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Flétan de l'Atlantique |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Hareng                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Huîtres                |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Homard                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Mactre Stimpson        |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Morue de Roche         |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Moule Bleue            |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Ombre chevalier        |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Sébaste d'Atlantique   |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Truite                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |

### Disponibles en plus petites quantités et pas de façon constante

Ces variétés sont disponibles soit auprès des petits transformateurs et pêcheurs/plongeurs, soit en tant que prises accessoires. Une prise accessoire correspond à la capture non intentionnelle d'une espèce lors de la pêche ciblée d'une autre. Comme il s'agit d'un apport non planifié, les volumes demeurent limités et variables. En conséquence, il est possible d'en obtenir, mais sans garantie de constance dans l'approvisionnement.

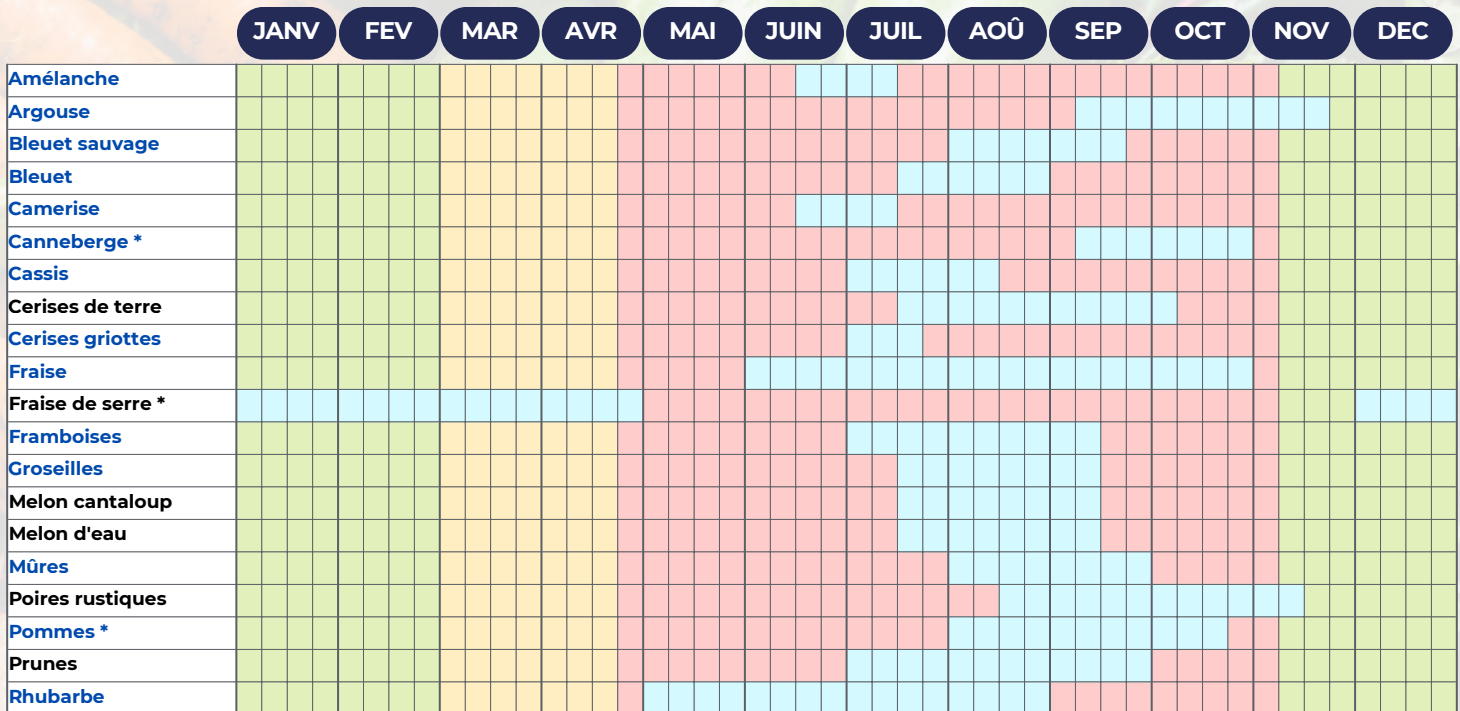
|                             | JANV | FEV | MAR | AVR | MAI | JUIN | JUIL | AOÛ | SEP | OCT | NOV | DEC |
|-----------------------------|------|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Algues comestibles          |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Aiglefin                    |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Anguille d'Amérique         |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Baudroie d'Amérique (Lotte) |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Calmar à courtes nagoires   |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Goberge                     |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Grenadier du grand banc     |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Mactre de l'Atlantique      |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Merlu argenté               |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Mye commune                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Oursin vert                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Pétoncle géant              |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Phoque du Groeland          |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Phoque gris                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Plie grise                  |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |

En complément des variétés mentionnées ci-dessus, d'autres produits issus de la mer, du fleuve et de la pisciculture au Québec peuvent être également disponibles. Le tableau présenté constitue un guide indicatif. Nous vous invitons à prendre contact avec vos experts : **Gaspésie Gourmande**, **Saveurs du Bas-Saint-Laurent**, **Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine** et la **Table bioalimentaire de la Côte-Nord**.



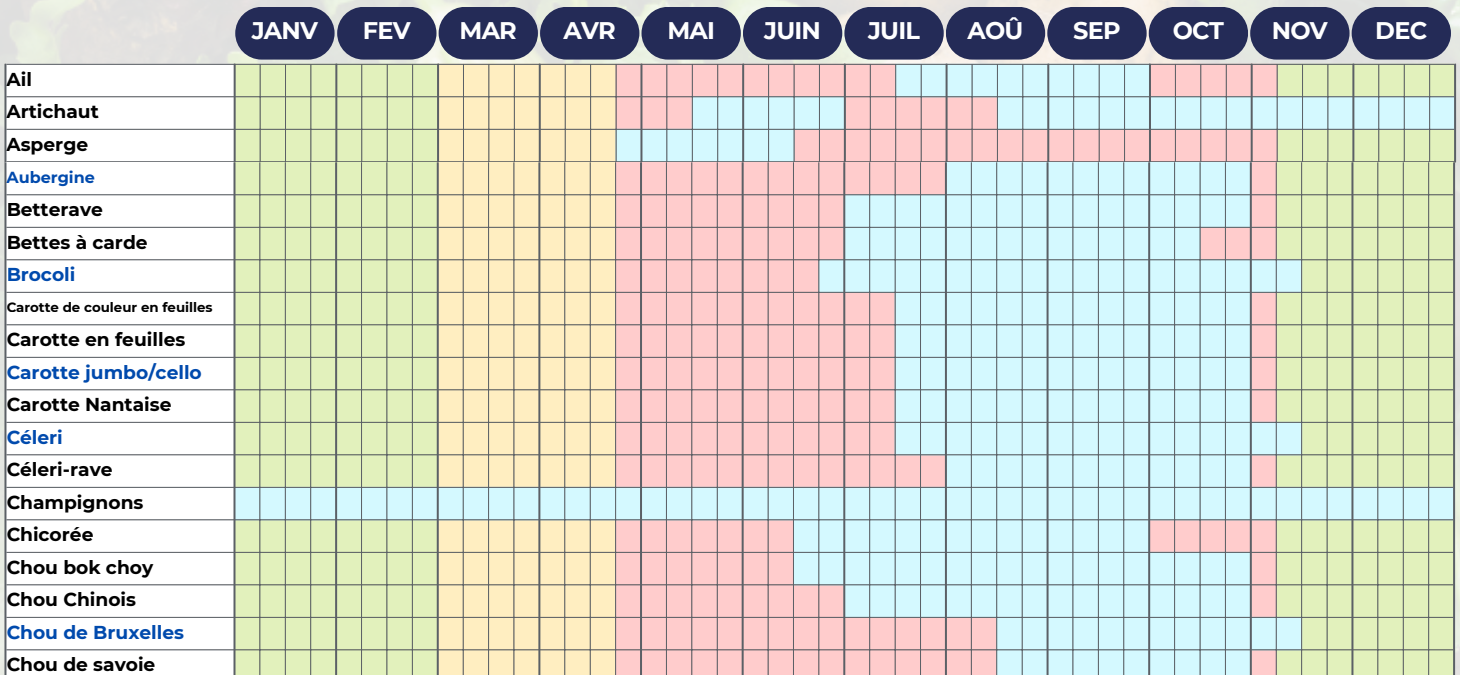
## FRUITS FRAIS

Les commandes de fruits doivent être planifiées à l'avance auprès des producteurs et fournisseurs locaux. Récolte, main-d'œuvre, triage, distribution... Chaque étape exige une préparation considérable. Il est donc recommandé de communiquer tôt avec les producteurs afin de réserver vos quantités. Pour de plus petits volumes, un simple appel suffit généralement pour convenir rapidement d'un arrangement. Pour être redirigé vers le producteur en mesure de répondre à vos besoins : [\*\*rtc bq.com/repertoire\*\*](http://rtc bq.com/repertoire).



## LÉGUMES FRAIS

Réservez vos légumes à l'avance auprès des producteurs locaux. Leur mise en marché repose sur une planification rigoureuse des sols, suivie de la récolte, du tri et de la distribution, un processus qui s'échelonne sur plusieurs mois. Pour assurer la disponibilité de vos volumes, il est préférable de communiquer tôt avec les producteurs. Pour de plus petits besoins, un simple appel suffit souvent à convenir rapidement d'un arrangement. Pour trouver le producteur le mieux placé pour vous approvisionner : [rtcbq.com/repertoire](http://rtcbq.com/repertoire).



|                                | JANV | FEV | MAR | AVR | MAI | JUIN | JUIL | AOÛ | SEP | OCT | NOV | DEC |
|--------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Chou-fleur                     |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Chou-fleur de couleur          |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Chou frisé (kale)              |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Chou nappa                     |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Chou-rave                      |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Chou rouge                     |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Chou vert                      |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Citrouille                     |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Concombre des champs           |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Concombre de serre             |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Cornichon frais                |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Courge (variété)               |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Courgette / Zucchini           |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Cresson                        |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Échalote française             |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Endive                         |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Épinard                        |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Fenouil                        |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Fines herbes                   |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Fleur d'ail                    |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Haricot jaune et vert          |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Laitue Boston                  |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Laitue Boston hydroponique     |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Laitue en feuille              |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Laitue pommée                  |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Laitue romaine                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Mâche                          |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Maïs sucré                     |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Oignon espagnol                |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Oignon jaune                   |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Oignon rouge                   |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Oignon vert                    |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Panais                         |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Patate sucrée                  |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Piment fort                    |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Poireau                        |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Poivron de serre               |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Poivron jaune, orange et rouge |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Poivron vert                   |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Pomme de terre                 |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Rabiole (navet)                |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Radicchio                      |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Radis chinois (lo bok)         |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Radis cello                    |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Radis en feuille               |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Raisins de table               |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Roquette                       |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Rutabaga                       |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Tomate de champ                |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Tomate de serre                |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |
| Topinambours                   |      |     |     |     |     |      |      |     |     |     |     |     |

**Rappel :** Ce planificateur sert de guide seulement; chacun devrait l'adapter aux conditions géographiques de sa région. Aussi, la disponibilité peut varier selon les aléas saisonniers et d'autres facteurs.