

FAQ – Parcours Incubation

À qui s'adresse le Parcours Incubation ?

Le Parcours Incubation s'adresse aux entrepreneurs qui souhaitent développer un produit alimentaire transformé innovant et à valeur ajoutée, structurer leur entreprise et préparer leur mise en marché ou consolider leurs premières ventes.

Vous avez un concept défini, réalisé de premiers essais ou amorcé certaines validations ? Le parcours vous aide à franchir les prochaines étapes pour bâtir un projet d'entreprise viable.

Mon projet doit-il être complètement défini pour participer ?

Non, mais vous devez avoir une idée suffisamment claire de votre produit, de votre clientèle cible et de ce qui vous différencie sur le marché.

Vous n'avez pas besoin d'avoir finalisé votre recette, créé votre entreprise ou commencé à vendre. Vous devez toutefois être prêt à vous engager concrètement dans le développement de votre projet entrepreneurial.

J'ai déjà commencé à commercialiser mon produit. Puis-je participer ?

Oui ! Le parcours s'adresse également aux entreprises qui ont réalisé leurs premières ventes, mais qui souhaitent encore optimiser leur produit, structurer leur production, améliorer leur rentabilité ou développer leur stratégie commerciale.

L'admissibilité dépend de vos besoins et du niveau de maturité de votre projet.

Dois-je avoir une formation ou de l'expérience dans le secteur alimentaire ?

Non. Le parcours vous permet justement de développer vos connaissances grâce à des ateliers spécialisés, un accompagnement personnalisé et l'accès à des experts du secteur agroalimentaire.

Quelle est la différence entre les Parcours Émergence et Incubation ?

Le **Parcours Émergence** vous aide à valider votre idée, à évaluer son potentiel et à déterminer les prochaines étapes de votre projet.

Le **Parcours Incubation** va plus loin : il vous accompagne dans le développement de votre produit, la structuration de votre entreprise et la préparation à sa commercialisation.

Il n'est pas nécessaire d'avoir suivi le Parcours Émergence pour intégrer le Parcours Incubation mais le Parcours Émergence peut vous aider à avoir les bases solides pour intégrer le Parcours Incubation.

Comment se déroule le Parcours Incubation ?

D'une durée de **12 mois**, le parcours combine des ateliers collectifs mensuels, un accompagnement individuel avec l'équipe MYCÉLIUM et des rencontres avec des experts selon vos besoins.

Vous bénéficiez également d'activités spécialisées, de visites chez des partenaires et d'occasions de réseautage avec l'industrie alimentaire.

L'accompagnement est adapté au stade d'avancement et aux priorités de chaque entreprise.

Quel engagement dois-je prévoir ? Puis-je participer si je travaille à temps plein ?

Oui, à condition de pouvoir consacrer suffisamment de temps à votre projet.

Le parcours comprend des **ateliers mensuels en présentiel à Québec les vendredis**, des rencontres individuelles en ligne pour le suivi du projet et répondre à vos besoins spécifiques, et du travail autonome entre les séances (essais, validations, démarches commerciales, etc.).

Votre participation active et votre disponibilité sont essentielles pour progresser. Vous demeurez responsable de l'avancement de votre projet.

Est-ce que MYCÉLIUM développera mon produit à ma place ?

Non. Vous restez responsable du développement de votre produit et des décisions liées à votre entreprise.

MYCÉLIUM vous aide à structurer vos démarches, à identifier les validations nécessaires et à mobiliser les bonnes expertises. Certaines étapes peuvent nécessiter des services spécialisés externes, comme des analyses en laboratoire ou des essais pilotes.

Puis-je utiliser la cuisine partagée de MYCÉLIUM ?

Oui ! Deux formules sont proposées pour le parcours, selon vos besoins de production :

- **Formule standard – 4 200 \$ + taxes** : comprend 16 heures par mois d'accès à la cuisine partagée.
- **Formule production – 5 200 \$ + taxes** : comprend 80 heures par mois d'accès à la cuisine et un espace d'entreposage au choix.

L'utilisation de la cuisine dépend de la compatibilité de votre produit et de votre procédé avec nos installations, des conditions d'accès et des disponibilités.

Dois-je prévoir un budget supplémentaire ?

Oui. En plus des frais du parcours, vous devrez prévoir un budget pour le développement de votre produit : ingrédients, emballages, analyses, essais de production, services spécialisés ou démarches commerciales.

MYCÉLIUM vous aide à identifier et à planifier ces dépenses selon les priorités de votre projet ainsi qu'à vous appuyer dans la recherche de financement pour mener à bien votre projet.

Que vais-je obtenir à la fin du parcours ?

Selon votre point de départ et votre progression, vous aurez notamment travaillé sur :

- Le positionnement de votre produit et la validation de votre marché ;
- La formulation, le procédé et les exigences réglementaires ;
- La stratégie de production et les choix d'emballage ;
- Le coût de revient, la rentabilité et la planification financière ;
- La stratégie commerciale et la préparation au lancement.

Pour les projets suffisamment avancés, le parcours peut également accompagner les premières productions et ventes commerciales.

Mon produit sera-t-il nécessairement commercialisé à la fin du parcours ?

La commercialisation est un objectif du parcours, mais elle n'est pas garantie.

L'échéancier dépend de votre avancement et des validations techniques, réglementaires, commerciales et financières nécessaires.

L'objectif est de vous permettre de lancer votre produit dans des conditions réalistes et maîtrisées.

Que se passe-t-il si mon projet évolue ou rencontre des obstacles ?

Les ajustements font partie du développement d'un produit alimentaire.

Qu'il s'agisse de modifier votre formulation, de revoir votre mode de production ou de réorienter certains aspects de votre projet, MYCÉLIUM vous aide à évaluer les options et à adapter vos priorités pour prendre des décisions éclairées.

Comment fonctionne le processus de sélection ?

Les candidatures sont d'abord analysées selon le potentiel du projet, son caractère innovant et à valeur ajoutée, ainsi que le profil et l'engagement entrepreneurial des candidats.

Les projets présélectionnés seront invités à une **entrevue avec notre comité de sélection au début de décembre 2026**.

Chaque candidat recevra ensuite une réponse par courriel. La prochaine cohorte débutera le **25 février 2027**.

Dois-je être situé à Québec pour participer ?

Non, le Parcours Incubation est ouvert aux entrepreneurs de différentes régions du Québec. Une priorité est toutefois accordée aux projets situés sur le territoire de l'agglomération de Québec.

Les ateliers et les activités de cohorte se déroulent principalement en présentiel à Québec, tandis que les rencontres individuelles d'accompagnement peuvent se tenir en ligne.

Vous devez donc être en mesure de vous déplacer à Québec pour participer aux activités prévues au calendrier.

Quels types de produits alimentaires sont admissibles ?

Le parcours s'adresse aux projets de développement de produits alimentaires transformés, **innovants et à valeur ajoutée**, destinés à la commercialisation.

L'admissibilité est évaluée selon la nature du projet, son caractère innovant, son stade de développement et ses besoins d'accompagnement.

Les projets impliquant des produits alcoolisés ainsi que ceux visant uniquement la création ou le développement d'une entreprise de services alimentaires ou de restauration ne sont pas admissibles.

Comment la confidentialité de mon projet est-elle assurée ?

MYCÉLIUM accompagne les entrepreneurs dans un cadre professionnel et confidentiel.

L'équipe, les experts et les entreprises de la cohorte signent une entente de confidentialité afin de protéger les informations partagées durant le parcours.

Prêt à faire avancer concrètement ton projet ?

[**Déposez votre candidature**](#) pour faire partie de la prochaine cohorte du
Parcours Incubation.