

DÉLICES

D'AUTOMNE

DU 9 AU 12 OCTOBRE 2025

25^e ÉDITION

**Esplanade de Trois-Rivières sur
St-Laurent, Trois-Rivières**

Événement agroalimentaire majeur au Québec, les Délices d'automne proposent à ses visiteurs d'apprendre, découvrir et goûter les produits du terroir via des dégustations, des conférences et démonstrations culinaires, des ateliers participatifs, des animations familiales, des duels de chefs et plus de 90 exposants provenant de partout au Québec.

HEURES D'OUVERTURE

VENDREDI : 14 H À 19 H

SAMEDI ET DIMANCHE : 10 H À 19 H

LUNDI : 10 H À 16 H

SERVICES OFFERTS | INCLUSIONS

- Un (1) chapiteau 10 X 10 avec chaises et table;
- Un (1) emplacement de stationnement non sécurisé par kiosque;
- Éclairage sous chaque chapiteau;
- Lieu d'entreposage réfrigéré d'une grandeur maximale de 4 pieds x 4 pieds;
- Accès à l'eau courante (chaude et froide) et poubelles pour les matières résiduelles à proximité de votre emplacement;
- Sécurité en tout temps sur le site;
- Service de vente de glace et de verres réutilisables (à vos frais);
- Service de récupération des matières résiduelles, déchets, compost et de recyclage;
- Visibilité sur les médias sociaux (Facebook et/ou Instagram) et sur le site internet de l'événement;
- Accompagnement par la brigade des exposants.

TARIFS ET CATÉGORIES EXPOSANTS

AGROALIMENTAIRE : 1 522.50 \$ +TX

Les exposants de type agroalimentaire offrent des bouchées de dégustation, des mets, ou des boissons alcoolisées ou non. Les produits proposés dans cette catégorie sont principalement des produits consommables sur place, incluant des alcools (**à l'exception** des produits de malt et des microdistilleries). Exemple: mousse de saumon sur canapé, biscuits, saucisses, gâteaux, vin, hydromel etc.

ACCOMPAGNEMENT : 1 375 \$ + TX

Les exposants de produits d'accompagnement proposent des échantillons de produits qui ne sont pas consommés seuls, mais plutôt utilisés pour rehausser ou accompagner d'autres mets. Exemple : vinaigrettes, huiles, miel, confitures, sauces, etc.

COMPLÉMENTAIRE : 1 045 \$ +TX

Les exposants de produits complémentaires présentent des accessoires ou outils utiles pour la préparation ou la consommation des aliments. Exemple : planches de bois, couteaux, tabliers, ustensiles, etc.

MICROBRASSERIE & DISTILLERIE : 1 890 \$ + TX

Cette catégorie regroupe les exposants spécialisés dans les **bières artisanales** et les **spiritueux**.

BANNIÈRE : 250\$ +TX

Tous les nouveaux exposants doivent obligatoirement se procurer une bannière officielle, qui sera installée sur la devanture de leur kiosque. Cette bannière permet d'assurer une uniformité visuelle et une reconnaissance professionnelle des exposants auprès des visiteurs.

DÉGUSTATION ET VENTES DE PRODUITS

L'entièreté des revenus générés par la vente de produits sera conservée par l'exposant. Afin de favoriser la vente de vos produits et de participer à l'expérience offerte par les Délices d'automne, il est obligatoire d'offrir un format de dégustation pendant les quatre (4) jours de l'événement pour l'ensemble de la clientèle des DÉLICES D'AUTOMNE ainsi qu'un format de vente du même produit.

Pour les exposants offrant des breuvages alcoolisés ou non alcoolisés, le format de vente (pinte, verre ou coupe) ne doit pas être inférieur au tarif proposé dans les bars de l'événement pour un produit similaire.

Chaque exposant est responsable du moyen de paiements à son kiosque.

COMITÉ DE SÉLECTION

Nous tenons à informer chaque entreprise déposant une demande d'inscription aux Délices d'automne que leur candidature sera examinée avec soin par un comité de sélection dédié. Ce comité évalue rigoureusement chaque proposition selon des critères précis afin d'assurer une diversité et une qualité exceptionnelles pour nos visiteurs. Il est important de noter que ce processus de sélection n'implique aucune obligation d'accepter les anciens exposants. Chaque candidature est évaluée indépendamment en fonction des critères établis et des objectifs de l'événement.

Les décisions du comité seront communiquées au début du mois de mars. Veuillez noter que les places sont limitées dans chaque catégorie.

La date limite pour soumettre votre candidature est fixée au 24 février 2026.

DÉLICES D'AUTOMNE DURABLE

En cohérence avec son engagement durable, les Délices d'automne s'engagent à réduire son empreinte écologique, proposer des alternatives durables pour les visiteurs et les exposants et les sensibiliser à adopter de bonnes pratiques. Ainsi, **aucun matériel à usage unique ne sera toléré sur le site**. Tous les contenants utilisés par les exposants doivent impérativement être soit récupérables (recyclables ou réutilisables), soit compostables.

Nous vous invitons à adopter des pratiques écoresponsables dans vos opérations et notre équipe se fera également un plaisir de vous accompagner dans vos différentes actions!

Nous vous remercions de contribuer activement à nos efforts pour offrir un événement durable et à réduire l'empreinte écologique de nos opérations.

OPPORTUNITÉ DE PARTENARIAT

Vous souhaitez obtenir une visibilité supplémentaire dans le cadre de l'événement et bénéficier d'un positionnement exclusif pour votre entreprise? Devenez partenaire des Délices d'automne!

Être partenaire des Délices d'automne c'est faire partie intégrante de l'expérience, d'endosser l'essence même de l'événement et de toutes ses actions en plus de contribuer à la mise en valeur des produits régionaux et du Québec ainsi qu'à la valorisation des saines habitudes de vie. En associant votre organisation aux Délices d'automne, vous vous associez à un événement créatif qui possède une notoriété enviable dans l'industrie événementielle agroalimentaire au Québec.

Il est primordial pour nous d'avoir une approche intégrée afin de renforcer et de maximiser l'impact et les retombées de nos partenariats. Basée sur vos objectifs, notre équipe saura vous proposer une stratégie adaptée et personnalisée en cohérence avec l'expérience des Délices d'automne et vos objectifs d'affaires. Contactez-nous!

QUESTIONS?

Pour toute question ou clarification concernant la participation aux Délices d'automne, n'hésitez pas à communiquer avec notre équipe.

Marieka Stebenne-Noël mstebennenoel@ce3r.com