

JEUDI 4 JUIN 2026

Plan de commandites



32^e RÉGAL

**HOMARD
& ROSBIF**

Présentée par

 **Desjardins**

Le blé d'Or
Cuisine collective 

À PROPOS DE L'ÉVÉNEMENT

Devant l'engouement spectaculaire de la dernière édition, où les billets se sont envolés à une vitesse record et où nous avons littéralement manqué de places, le comité organisateur a choisi de revoir la formule et le lieu. Cette année, une **grande soirée unique**, à la fois **festive et engagée**, réunira nos partenaires, amis et collaborateurs dans un cadre plus grand et accessible. Notre traditionnelle soirée aura ainsi lieu le jeudi 4 juin 2026 à l'Hôtel Delta de Sherbrooke, dans la spacieuse salle de bal. Une version revisitée, remplie de surprises!

Célébrerons ensemble **35 ans de croissance, de résilience et de transformation sociale** au cœur de la communauté sherbrookoise.

Au programme :

- Cocktail de bienvenue
- Repas banquet servi aux tables, mettant à l'honneur le homard et le rosbif
- Photobooth pour immortaliser les meilleurs moments
- Tirages, animation dynamique et musique entraînante

Pourquoi cette soirée est-elle essentielle ?

Depuis **1989**, **Le Blé d'Or** agit comme un **catalyseur de changement social durable**, en favorisant **l'autonomie alimentaire**, les **saines habitudes de vie** et les **liens humains**.

Chaque atelier, chaque repas, chaque geste de solidarité contribue à bâtir une communauté **plus équitable, plus forte et plus humaine**.

Dans un contexte marqué par la hausse du coût de la vie, l'isolement, le vieillissement et les enjeux de santé mentale, votre soutien est plus précieux que jamais.

En participant à cette soirée, vous contribuez directement à offrir : des **apprentissages**, des **repas sains**, du réconfort et de **l'entraide**, un véritable **pouvoir d'agir** à des centaines de personnes.

L'édition 2025 a permis au Blé d'Or d'amasser près de 70 000 \$ pour réaliser sa mission.

Pourquoi devenir partenaire de l'événement ?

Parce que en soutenant cette soirée, vous contribuez à :

- **Démontrer votre leadership** en matière de **responsabilité sociale** et d'**impact communautaire** ;
- **Rassembler votre équipe** autour d'une cause porteuse de sens et de fierté ;
- **Accroître votre visibilité** auprès d'un large réseau de clients, partenaires et leaders de la région ;
- **Tisser des liens durables** dans une atmosphère festive et humaine.

**Votre soutien est essentiel pour faire une réelle différence
dans notre communauté!**



MISSION

Favoriser l'**autonomie**, la **sécurité** alimentaire, les **liens** sociaux et l'**inclusion**.
Développer de **saines habitudes** alimentaires **durables**, **transférables** et **accessibles**.

ÉDUCATIF

Acquérir de **saines habitudes** alimentaires et de bonnes pratiques **anti-gaspillage**. Développer des **techniques culinaires** et des notions de **budgétisation** et de **salubrité alimentaire**.



ÉCONOMIQUE

Rapporter des plats qu'ils auront **cuisinés eux-mêmes** à **très faibles coûts**, pour l'ensemble de la famille.



SOCIAL

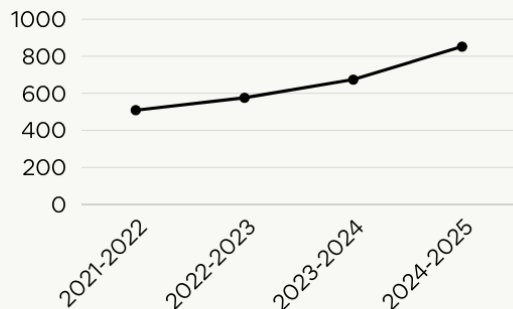
Favoriser l'**intégration**, la communication, **briser l'isolement** et offrir un **milieu de vie**.



Multiples collaborations et interventions à Sherbrooke

- Cuisines d'un jour
- Ateliers dans divers organismes communautaires
- Ateliers aux adultes
- Ateliers dans les écoles primaires et secondaires
- Implication auprès de divers regroupements et de collectifs
- Et beaucoup plus!

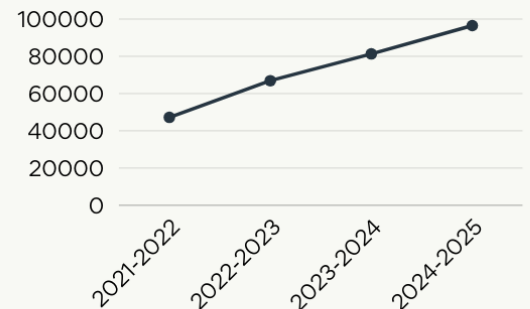
Nombre d'ateliers de cuisine réalisés par année



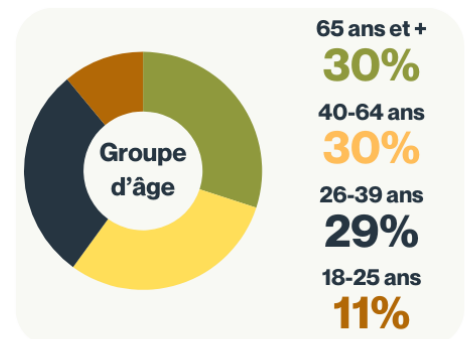
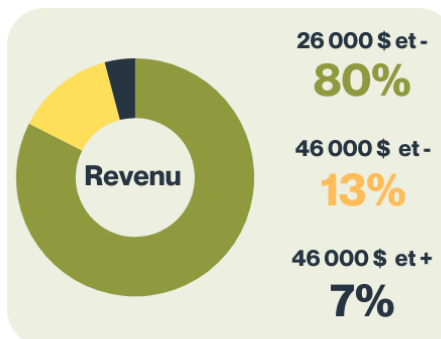
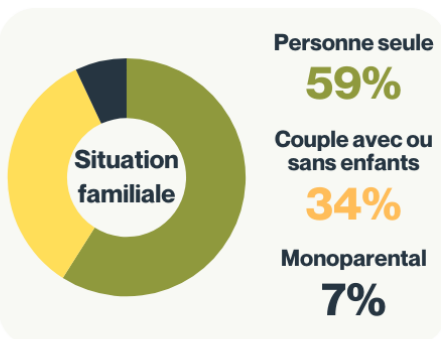
20%

Hausse des besoins chaque année, depuis 2021

Nombre de portions cuisinées par année



Profils des membres internes



Commandite Diamant « Majeure »

Vendu!

Nombre de commanditaire : 1 (unique)

Billets inclus : 10 billets

Éléments de visibilité exclusifs :

- Logo dans tous les visuels promotionnels
- Logo sur tous les billets
- Logo permanent sur scène
- Discours sur scène et présentation de l'entreprise
- Table d'honneur VIP
- Diffusion unique avec citation sur les réseaux sociaux avant l'événement



Autres éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Logo sur affiche triangulaire sur toutes les tables*
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux
- Logo dans le rapport annuel du Blé d'Or*

Commandite Or « Expérience »

Vendu!

Nombre de commanditaire : 1 (unique)

Billets inclus : 4 billets (valeur de 800 \$)

Éléments de visibilité exclusifs :

- Nom de l'entreprise sur tous les billets et tous les visuels

Autres éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Logo sur affiche triangulaire sur toutes les tables*
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux (Groupé Or)
- Logo dans le rapport annuel du Blé d'Or*



Commandite Or « Photobooth »

6 000 \$

Nombre de commanditaire : 1 (unique)

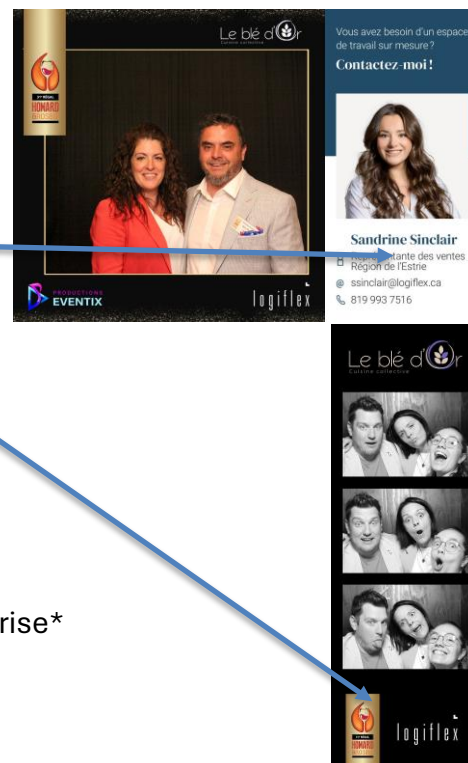
Billets inclus : 8 billets (valeur de 1 600 \$)

Éléments de visibilité exclusifs :

- Logo sur chaque photo du photobooth traditionnel, photo imprimée avec coupon détachable, de type carte d'affaire
- Logo sur le signet photo (photobooth cabine) envoyé par courriel aux participants
- Logo sur affiche aux 2 kiosques photobooth

Autres éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Logo sur affiche triangulaire sur toutes les tables*
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux (Groupé Or)*
- Logo dans le rapport annuel du Blé d'Or (Groupé Or)*



Commandite Or « Cocktail »

Vendu!

5 000 \$

Nombre de commanditaire : 1 (unique)

Billets inclus : 4 billets (valeur de 800 \$)

Éléments de visibilité exclusifs :

- Remise des cocktails aux participants à l'accueil avec logo sur le pied des verres
- Logo sur affiche au kiosque cocktail

Autres éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Logo sur affiche triangulaire sur toutes les tables*
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux (Groupé Or)
- Logo dans le rapport annuel du Blé d'Or*



CANAM

*Grandeur du logo proportionnelle selon la catégorie de la commandite

Commandite Or « Huîtres et homards »

Vendu!

5 000 \$

Nombre de commanditaire : 1 (unique)

Billets inclus : 4 billets (valeur de 800 \$)

Éléments de visibilité exclusifs :

- Table à l'accueil avec service d'huîtres
- Logo sur affiche au kiosque bar à huîtres

Autres éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Logo sur affiche triangulaire sur toutes les tables*
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux (Groupé Or)
- Logo dans le rapport annuel du Blé d'Or*



LES HUÎTRES DE L'ESTRIE

Distributeur de fruits de mer

Commandite Or « Desserts »

4 000 \$

Nombre de commanditaire : 1 (unique)

Billets inclus : 4 billets (valeur de 800 \$)

Éléments de visibilité exclusifs :

- Logo sur pastilles déposées sur les desserts

Autres éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Logo sur affiche triangulaire sur toutes les tables*
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux (Groupé Or)
- Logo dans le rapport annuel du Blé d'Or*



**Grandeur du logo proportionnelle selon la catégorie de la commandite*

Pour informations : direction@lebledor.org

Commandite Argent « Trou Normand »

Vendu!

4 000 \$

Nombre de commanditaire : 1 (unique)

Billets inclus : 4 billets (valeur de 800 \$)

Éléments de visibilité exclusifs :

- Présentateur officiel du Trou Normand, shooter offert à tous les participants présents à un moment précis durant la soirée (tournée officielle)
- Logo du partenaire sur tous les verres à shooter que les participants peuvent rapporter à la maison

Autres éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Logo sur affiche triangulaire sur toutes les tables*
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux (Groupé Argent)
- Logo dans le rapport annuel du Blé d'Or*



LA CONFESSE
RESTAURANT LOUNGE

Commandite Bronze « Chef »

Vendu!

2 000 \$

Nombre de commanditaire : 3

Billets inclus : 2 billets (valeur de 400 \$)

Éléments de visibilité exclusifs :

- Logo sur la recette remise à tous les participants

Autres éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Logo sur affiche triangulaire sur toutes les tables*
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux (Groupé Argent)
- Logo dans le rapport annuel du Blé d'Or*



Mission RH



SUSHI • GRILL

*Grandeur du logo proportionnelle selon la catégorie de la commandite

Commandite Bronze « Sous-chefs »

1 500 \$

Nombre de commanditaire : **il en reste 6**

Billets inclus : **2 billets** (valeur de 400 \$ chacun)

Éléments de visibilité :

- Logo sur grand écran dans la salle*
- Mention sur affiche triangulaire sur toutes les tables
- Remerciements au micro sur scène
- Logo sur le site web du Blé d'Or avec hyperlien vers l'entreprise*
- Publication avec logo sur les réseaux sociaux (Groupé Bronze)
- Mention dans le rapport annuel du Blé d'Or

Vendu!

- Enviro Connexions
- La Cartoucherie
- Simplex
- Terminix

Commandite « Amis cuisiniers »

500 \$

Nombre de commandites disponibles : illimité

Éléments de visibilité :

- Mention sur grand écran dans la salle
- Mention sur le site web avec hyperlien vers l'entreprise
- Mention sur les réseaux sociaux dans un message groupé de remerciements

Vendu!

- ✓ Gougeon électrique

Commandite de service et de matériel

Devenez un partenaire clé et faites la différence !

Il est possible de participer sous forme de dons en nature ou en services pour assurer le succès de notre événement. Nous serons ravis de reconnaître votre précieuse contribution en fonction de la juste valeur marchande de votre don, en garantissant une reconnaissance équitable pour tous nos collaborateurs.

En échange de votre soutien, votre entreprise bénéficiera des éléments de visibilité détaillés plus haut dans ce document, selon la valeur marchande de votre apport.

Dons, billets, encan et autres!

Dons : Vous ne souhaitez pas obtenir de visibilité? La Soirée homards est la grande activité de financement du Blé d'Or. Faites un don! Un reçu aux fins d'impôts vous sera automatiquement émis.

Billets : Vous préférez appuyer notre organisme en participant à l'événement? Procurez-vous vos billets dès maintenant!

- Billet individuel : 200 \$

- Table de 8 convives : 1 600 \$

Chaque table complète réservée au nom d'une entreprise **affichera son nom au centre** de la table, offrant ainsi une visibilité privilégiée tout au long de la soirée.

Encan : nous aurons un encan cette année! Communiquez avec nous pour contribuer en offrant un prix d'une valeur de 100 \$ ou plus.

Autres visibilitées : Vous avez une idée originale pour faire rayonner votre entreprise lors de la Soirée homards? Nous serons ravis de collaborer avec vous afin de créer des **initiatives personnalisées et innovantes**, pour un **partenariat véritablement gagnant-gagnant**.

Comité organisateur

Un immense merci à notre comité organisateur !

Nous souhaitons exprimer notre plus profonde gratitude aux membres du comité organisateur, dont le travail acharné, l'engagement sans faille et la passion ont été essentiels à la réussite de cet événement. Votre énergie, votre dévouement et votre volonté de dépasser les attentes ont fait toute la différence.

Bravo et merci pour votre implication exceptionnelle !

- **Marilyne Beauchemin**, administratrice, propriétaire Comme chez soi et La Confesse

- **Patrick Demers**, administrateur, consultant RH en développement organisationnel



- **Éric Thérout**, président, propriétaire et président Humanéo Constructions



- **André Duncan**, superviseur restauration à l'Hôtel Delta

- **Nicolas Perron**, administrateur, médecin résident au CHUS



- **Christopher Garrett**, administrateur, spécialiste Microsoft chez MSFT Solution

- **Isabelle Prud'homme**, directrice

