



La Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) est une organisation régionale vouée au développement et à la promotion du secteur agroalimentaire. Ses partenaires de développement sont :



## Vœux de Noël



Une autre année qui s'en va, et une nouvelle qui arrive à grands pas. Ainsi va la vie. Au-delà du quotidien qui, souvent, nous engloutit, Noël reste ce moment propice à la méditation sur le temps qui passe. Moment de réjouissances aussi et de vœux formulés pour celui qui s'en vient.

Le Président de la TACA, Charles Proulx, se joint à toute l'équipe pour vous souhaiter paix, santé et bonheur tout au long de 2007. Et réussite dans vos entreprises.

## Mot du directeur

2006, qui nous tire sa révérence dans quelques jours, aura vu l'équipe de la TACA profondément modifiée. L'arrivée de Nancy avait déjà, ici, été saluée au printemps dernier. Chantal a rejoint la TACA à l'automne et, depuis, apporte son enthousiasme aux premiers projets auxquels elle est confrontée. Et parce que la fin de l'année est encore inscrite dans le mouvement, saluons l'arrivée récente de Josée dans notre équipe. Josée succède à Suzanne Parent, laquelle a choisi de prendre une demi-retraite après trois années de collaboration fructueuse à l'administration de la TACA.

Bienvenue à elles deux et bon voyage à Suzanne.



## Lancement du Marché alimentaire de Noël Galeries du Vieux Fort

Pour tout le mois de décembre, une vingtaine d'artisans de la région de Chaudière-Appalaches vendent leurs produits au Marché alimentaire de Noël qui se tient aux Galeries du Vieux Fort, 7777 Bld de la Rive Sud à Lévis.

Le Marché public de Lévis poursuit ainsi sa mission à l'occasion de la période des Fêtes. On peut y acheter alcools, fromages, jus de fruits, marinades, ketchups, confitures et marmelades, terrines, pâtés et mets préparés, chocolats, confiseries et pâtisseries, produits d'érable et miel. Sans oublier savons et autres produits artisanaux.



La période des Fêtes est une excellente occasion de goûter à des nouveaux produits et d'encourager l'économie régionale.

Chantal Rainville



Chaque deux ans, le Salon International de l'Alimentation (SIAL) Amérique du Nord se tient à Montréal. Le prochain se déroulera du 28 mars au 1<sup>er</sup> avril 2007. C'est un moment important pour découvrir les évolutions en cours dans l'alimentation mondiale, pour prendre des contacts, pour rencontrer ses clients et acheteurs, etc. Les entreprises peuvent y participer en tant qu'exposant si leur stratégie est tournée vers l'exportation.

Si c'est votre cas, appelez-nous, nous vous aiderons à retenir un kiosque.

Comme les dernières années, nous organisons un déplacement collectif vers Montréal le jeudi 29 mars. Ce projet est porté par 4 organisations; le CAADRQ, le Groupe Export agroalimentaire, Pôle Québec Chaudière-Appalaches et la TACA. Nous préparons un programme d'activités qui, nous l'espérons, vous permettra de maximiser votre journée.

Alors, dès maintenant, retenez cette date : jeudi 29 mars 2007, direction SIAL Montréal!

## *1<sup>er</sup> Salon des fournisseurs régionaux de Chaudière-Appalaches (17 octobre 2006)*

Tout a débuté avec la formation du 19 septembre dernier avec Mme Françoise Beaudet sous le thème: *Se présenter à un acheteur – niveau 1*. Avec la conception d'un porte-folio et d'une simulation de rencontre d'achat, les entreprises se sont outillées en vue du « 1<sup>er</sup> Salon des fournisseurs régionaux » qui s'est tenu à la Cache à Maxime à Scott. Plus de 300 supermarchés y étaient représentés (bannières Provigo, Maxi et Loblaw, Métro, IGA et Supermarchés GP).

Voici les dix entreprises qui ont participé au Salon :

Appalaches Safari Ranch	Aliments Trigone	Boucherie Giroux	Détour en France
Cidrerie du Haut -St-Jean	Ferme Chartin	Ferme Linor	Pensée Santé
Fromagerie Pépite d'or	Porc Santé		

Suite au Salon, la TACA a fourni une grille de suivi à chaque entreprise, faisant ainsi état des potentiels de développement respectifs pour chaque acheteur. De leur côté, les acheteurs ont contacté la TACA pour souligner la qualité et la pertinence de l'événement. Ils ont également confirmé la volonté d'effectuer des suivis et d'entrer les produits dans leurs épiceries ou restaurants.



Le 14 novembre dernier, nous avons fait le point sur l'état d'avancement des développements des dix entreprises participantes. Le niveau de satisfaction face à l'événement est très élevé. Outre les contacts établis, des portes se sont réellement ouvertes et aujourd'hui, plusieurs commandes ont déjà été passées aux entreprises.

La suite de l'événement se traduit par la formation d'un groupe de réseautage d'entreprises qui partagent leurs démarches et expériences de développement de marchés. La prochaine rencontre prévue pour la mi-janvier permettra d'échanger sur la période des fêtes et de recevoir l'information sur les crédits d'impôts reliés à la recherche et au développement.



### *La fête au Marché, le 7 octobre !*

À l'occasion des Journées des saveurs édition 2006, au début d'octobre dernier, la TACA proposait une dégustation de fromages et d'alcools de la région, au Marché public de Lévis.

C'est plus de 600 personnes qui y ont profité d'une ambiance tout en musique, en couleurs et en saveurs. Au menu de la carte des fromages, on retrouvait le Chevrotin (Jac Le Chevrier), le Galarneau (Ferme Cassis et Mélisse), la Tomme des joyeux fromagers (Chèvrerie Fruits d'une passion), la Tomme de Grosse-Île (Société coopérative de l'Île-aux-grues) et le Calumet (Fromagerie Bergeron).

Sébastien Villeneuve, sommelier conseil, animateur de cette activité, agença à la sélection de fromages trois alcools de la région : le Vent de rose (Vignoble du Faubourg), le Jaseur (Verger et vignoble Casa Breton) et le Portageur (Vin artisanal Le Ricaneux). Grâce à la collaboration du Comptoir Le Grenier de Lévis et de trois chefs-cuisiniers, Christophe Alary, chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et animateur de l'émission Les Marmitons, Pascal Androdias, chef exécutif à l'Auberge du Faubourg à Saint-Jean-Port-Joli et Nadine Séguin, chef à Hôtel L'Oiselière à Lévis, il était également possible de casser la croûte sous le chapiteau.



### *L'avenir de l'industrie agroalimentaire du Québec*

À l'automne, le Premier Ministre du Québec annonçait la mise sur pied d'une commission chargée de réfléchir à l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Québec. Les temps sont durs pour notre secteur, et chaque jour apporte son lot de difficultés. Le conseil d'administration de la TACA a décidé de prendre la parole lors des consultations qui se tiendront dans notre région à la fin de février 2007. En lien avec ses partenaires régionaux, et sur la base du plan stratégique régional, nous tenterons de convaincre la société québécoise d'apporter son appui à un secteur porteur d'avenir. Rappelez-vous. En septembre 2005, nous avons intitulé notre plan « Organiser et valoriser un secteur des plus prometteurs ». Autrement dit, nous ne croyions pas, à l'époque, au déclin de notre industrie. Nous n'y croyons pas plus aujourd'hui. Nous continuons d'affirmer que l'agriculture est un secteur d'avenir parce qu'il est au carrefour de préoccupations et de réponses à des besoins majeurs de notre temps.

## Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches – Bilan et orientations

Le 12 décembre à l'Hôtel L'Oiselière, les responsables de circuits et les entreprises de la Chaudière-Appalaches se sont rencontrés pour faire le bilan de l'édition 2006 des Routes Gourmandes :

- *Goûtez et découvrez Lotbinière*, dans la MRC de Lotbinière,
- *Le Chemin de la fraîcheur*, à Saint-Nicolas,
- *Circuit agrotouristique de Cap-Saint-Ignace*, à Cap-Saint-Ignace,
- *Pommes, citrouilles, fleurs et petits fruits*, circuit agrotouristique de la ville de Lévis
- Et, une nouveauté de l'année, trois circuits dans Bellechasse : la *Route du littoral*, la *Route de vallons* et la *Vallée de l'Etchemin*.



À l'issue de la rencontre se dégage une volonté régionale de faire avancer les Routes Gourmandes. Trois comités de travail ont été formés pour discuter du cahier des charges des « Arrêts gourmands », de la promotion des Routes gourmandes et du réseautage des acteurs qui y sont reliés. Sollicitez les agents de développement de votre CLD ou la TACA pour vous joindre à ces groupes de travail.

Les échanges et décisions seront réunis en un document disponible en contactant Marie-Eve Cardinal à [info@taca.qc.ca](mailto:info@taca.qc.ca). Pour en savoir davantage sur ces routes, il est possible de consulter le site [www.taca.qc.ca/routesgourmandes](http://www.taca.qc.ca/routesgourmandes).

## Rendez-vous agroalimentaire 2006 ( 1<sup>er</sup> novembre 2006)

Le Rendez-vous agroalimentaire de Chaudière-Appalaches présenté par le Conseil de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire pour le Développement de la Région de Québec (CAADRQ) et la TACA abordait cette année le positionnement et les stratégies pour percer les marchés de demain.

Plus de 120 participants des deux régions ont assisté aux conférences, témoignages d'entreprises et ateliers sur les tendances actuelles de l'agroalimentaire : la santé, la praticité, l'éthique et l'environnement et l'influence des communautés culturelles. Leurs conférences seront bientôt en ligne sur [www.taca.qc.ca](http://www.taca.qc.ca).

## Marché public de Lévis – saison 2006

C'est avec un immense succès que le Marché public de Lévis a terminé sa saison le 29 octobre dernier. Le marché a connu cet été, une grande expansion en termes de variété de produits et de nombre d'entreprises présentes. Le nombre de visiteurs est estimé à plus de 28 000 pour la période du 20 mai au 29 octobre 2006. Par ailleurs, le sondage réalisé par la TACA a permis de déterminer le profil des consommateurs du marché. Il s'agit de :

- Femme âgée entre 40 et 59 ans
- Revenu brut du ménage supérieur à 60 000\$
- Habitant dans la ville de Lévis (73%)
- Niveau de scolarité : Université

Finalement, la note d'appréciation générale du marché est de 85 %.  
Félicitations à toute l'équipe de producteurs qui a fait vivre le chapiteau vert et blanc cet été.



## Les Brunch-conférences Desjardins:

La TACA a organisé en partenariat avec Desjardins deux Brunch-conférences sur le thème des appellations réservées, un concept de plus en plus populaire mais qui demeure flou pour plusieurs. Le premier s'est tenu le 16 novembre à la Cabane à sucre Napert à Saint-Sylvestre, et le second, le 30 novembre à la salle communautaire de Saint-Vallier.

Ces Brunch-conférences ont été animés par trois conférenciers : Roger Lamontagne, Conseiller en transformation alimentaire au MAPAQ, Éric Lavoie, Directeur de la SDE Mariverain et Jean-Michel Bordron, Directeur de la TACA. Ils ont d'abord fait état des résultats d'une mission d'étude menée en France sur les appellations et autres signes de qualité puis examiné les outils dont le Québec s'est doté au cours des dernières années et, notamment, la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*. Pour terminer, ils ont rappelé les conclusions d'une étude conduite dans 5 régions du Québec, dont la Chaudière-Appalaches, en ce qui a trait au potentiel des appellations réservées.

## Prochain brunch-conférence

Vous souhaitez positionner votre entreprise, vos produits & services parmi l'offre des régions du Québec ? GourmetQuebec.com vous ouvre les portes de son marché virtuel pour promouvoir efficacement vos produits & services et les commercialiser sur un site Internet bien ciblé. GourmetQuebec.com, un choix d'affaires judicieux pour :



- Augmenter la notoriété de votre entreprise et de vos produits & services
- Faciliter votre service avec votre clientèle cible.

Surveillez l'annonce du prochain **brunch-conférence** de la TACA.

Les activités se dérouleront à Ste-Marie et à Montmagny au cours de l'hiver 2007.

### 8 nouvelles formations en transformation alimentaire ITA, campus de La Pocatière.

Détermination de la date de péremption d'un produit alimentaire (7 h)  
Date : 7 février 2007 Coût : 28 \$

Constance d'un produit alimentaire (7 h)  
Date : 21 février 2007 Coût : 28 \$

Suivi technique personnalisé (3 heures au maximum par entreprise)  
Date : Sur rendez-vous, entre le 5 mars et le 18 mai 2007 Coût : 45 \$

Fabrication artisanale de produits à base de pommes et de petits fruits (56 h)  
Dates : 28 février, 1er, 2, 7, 8, 9, 15 et 16 mars 2007 Coût : 270 \$

Pour une mise en marché adaptée de vos produits régionaux (14 h)  
Dates : 21 et 22 février 2007 Coût : 140 \$

Production artisanale de boissons alcooliques (30 h)  
Dates : 8, 9, 15 et 16 mars 2007 Coût : 216 \$

Les bonnes pratiques de fabrication:  
un engagement pour la sécurité alimentaire (7 h)  
Date : 28 avril 2007 Coût : 90 \$

Contrôle de la fabrication artisanale de fromages (51 h)  
Dates : 3, 4, 5, 17, 18 et 19 mai, 1er et 2 juin 2007 Coût : 700 \$

Pour information complémentaire : [www.ita.qc.ca](http://www.ita.qc.ca)

### Formation : l'Agrotourisme : du rêve à la réalité

Lundi le 15 janvier 2007 au CIME de Ste-Marie  
Sonia Dumont, (418) 228-5588 poste 1239  
[soniadumont@upa.qc.ca](mailto:soniadumont@upa.qc.ca)

Mardi le 30 janvier 2007 en Mauricie  
Caroline Lafrance (819) 378-4033 poste 230

1<sup>er</sup> atelier de 6 : « L'agrotourisme : ma vocation ? »

- Qu'est-ce que l'agrotourisme ?
- Comment se pratique-t-il au Québec ?
- Votre démarche de réflexion
- Les impacts sur la famille et la ferme
- L'agriculture versus le tourisme
- Le choix du type d'agrotourisme

### Formation : Cinq conseils pour réaliser un dépliant efficace

Comment créer un dépliant avec un petit budget ?

Mardi 16 janvier 2007, 9h à 16h  
Au CIME de Sainte-Marie

Sonia Dumont, (418) 228-5588 poste 1239  
[soniadumont@upa.qc.ca](mailto:soniadumont@upa.qc.ca)

[www.formationagricole.com](http://www.formationagricole.com)



**Marché de Noël**  
16 et 23 décembre  
9 h à 17 h

Produits régionaux: confitures, viande porc et fumée 7446, route Marie-Victorin  
Produits cuisinés: Tartes, pâtés, ketchup, gâteau, chocolat Lotbinière  
Poinsettias, sapins, couronnes et bois de chauffage. (418) 796-3274  
Salon des artisans [www.lemarchepublicdelotbiniere.com](http://www.lemarchepublicdelotbiniere.com)

## Répertoire des agents de la distribution

Dans le but d'offrir aux producteurs et transformateurs agroalimentaires de l'information sur les entreprises oeuvrant dans le secteur de la distribution, la TACA met à jour sa base de données sur les courtiers, grossiste-distributeurs et vendeurs-livreurs du Québec.

Vous faites affaire avec des agents de la distribution actifs sur le territoire de la région de Chaudière-Appalaches ? Contactez-nous afin de nous donner leurs noms. Nous pourrions les ajouter à notre base de données et en faire profiter des entreprises de Chaudière-Appalaches.

Chantal Rainville

## L'équipe de la TACA



Jean-Michel Bordron, directeur  
poste 243

[jm.bordron@taca.qc.ca](mailto:jm.bordron@taca.qc.ca)

Josée Boutin, adjointe administrative  
poste 234

[j.boutin@taca.qc.ca](mailto:j.boutin@taca.qc.ca)

Marie-Ève Cardinal, agent de projet  
poste 252

[me.cardinal@taca.qc.ca](mailto:me.cardinal@taca.qc.ca)

Chantal Rainville, assistante de projets  
Poste 263

[c.rainville@taca.qc.ca](mailto:c.rainville@taca.qc.ca)

Nancy Sirois, agent de développement  
poste 241

[n.sirois@taca.qc.ca](mailto:n.sirois@taca.qc.ca)

5410, boul. de la Rive-Sud, bur. 77  
Lévis (Qc) G6V 4Z2

Tél.: (418) 837-9008  
Télec.: (418) 837-1138

Courriel : [info@taca.qc.ca](mailto:info@taca.qc.ca)  
Site Internet : [www.taca.qc.ca](http://www.taca.qc.ca)

S.V.P. nous faire part des changements de vos coordonnées.