



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

Partenaires de son développement :



Mot du directeur général

Avez-vous vu passer cette année ? N'avez-vous pas l'impression que le temps nous file entre les doigts ? Une amie à moi utilise une analogie pour parler du temps qui passe. Pour elle, le temps est comme un rouleau de papier de toilette; plus on approche de la fin, plus il tourne vite. Personnellement, c'est ce que je ressens.



La fin de l'année nous fait entrer dans les bilans. Encore une belle année de travail, avec des projets formidables qui nous ont obligés à réfléchir, à chercher des solutions aux multiples défis qui attendent les entreprises. Avec quelques projets moins bons aussi, moins réussis, mais dont il y a des choses à retirer quand même.

Le temps des fêtes qui approche est un moment de réjouissances. Je vous le souhaite agréable, reposé. Plein de promesses. Avec toute l'équipe, je vous souhaite aussi une belle année 2009.

Jean-Michel Bordron

La qualité des Arrêts gourmands

Le 19 novembre dernier la TACA a profité d'une journée de travail des Routes Gourmandes pour arrêter le plan de travail 2009-2010. L'importance d'exiger des Arrêts Gourmands le respect d'une charte de qualité fut au cœur des discussions. Tous s'entendent pour dire qu'il faut procéder ainsi pour conserver l'image de qualité des Arrêts Gourmands chez la clientèle. Pour ce faire, une nouvelle charte de qualité verra le jour d'ici le printemps 2009.



De plus, afin de renforcer le réseau, l'implication des membres devient un atout important. L'amélioration de la diffusion de l'information par un bulletin de nouvelles réservé aux membres sera une occasion de favoriser le maillage des entreprises. Il faudra aussi miser sur des activités rassembleuses afin de favoriser des échanges commerciaux entre les différents types d'entreprises (transformateurs versus restaurateurs...).

Par la suite, il faudra travailler à l'instauration de Routes Gourmandes dans toute la région de la Chaudière-Appalaches. Ceci permettra aux entreprises qui ont de l'intérêt de pouvoir bénéficier de la force du réseau. Entreprises, n'hésitez pas à nous contacter pour information.

Lynda Bouchard

Gagnants du concours en ligne des Routes Gourmandes

À l'issue de la journée du 19 novembre, nous avons reçu les gagnants du concours en ligne « Les Routes Gourmandes de la Chaudière-Appalaches » qui a été organisé en collaboration avec Tourisme Chaudière-Appalaches. Voici la liste des gagnants :



- Mme Chantale Pelletier, Sainte-Marguerite
- Mme Marie-Josée Genest, Saint-Rédempteur
- Mme Lise Fortin, Lévis
- Mme Nathalie Leblanc, Sainte-Marie
- M. Robert Campbell, Laurier Station
- M. Yvon Roy, Lévis
- M. Éric Landry, Blainville
- Mme Lise St-Onge, Ancienne-Lorette
- Mme Louise Grenon, Montréal
- Mme Véronique Cloarec, Sherbrooke



Confiture, gelée, coulis et cie

Une formation portant sur les techniques de base dans la fabrication de différents produits composés de fruits a été offerte les 10 et 11 novembre 2008 par Yoland Bouchard, de la Conserverie du quartier de Québec. Dix-neuf personnes ont participé à cette formation dont 11 de la région de la Chaudière-Appalaches. Le cours a remporté un vif succès. Certaines inscriptions ayant été refusées par manque de place, le cours sera offert à nouveau prochainement.

De plus, un cours portant sur les charcuteries sera organisé cet hiver. Les dates seront confirmées ultérieurement.

Ces formations sont le fruit de la collaboration entre la TACA, le CLD de Lotbinière, le Conseil de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire pour le Développement de la région de Québec (CAADRQ), le Centre régional de formation agricole (CRFA) et Fierbourg, Centre de formation professionnelle.

Miryam Proulx

Mieux comprendre pour mieux servir

L'université du Québec à Rimouski, à travers la Chaire de recherche du Canada en développement régional et territorial, démarre un projet qui vise à mieux comprendre les facteurs déterminant l'émergence et la réussite d'entreprises engagées dans la production de produits alimentaires dits « de spécialité ». Parmi les questions de recherche, l'ancrage et les relations de ces entreprises avec leur territoire revêtent une importance toute particulière.

La TACA et les tables régionales du Bas Saint-Laurent et de Gaspésie sont engagées dans ce projet qui devrait s'étendre sur plusieurs années. Notre motivation est très simple, nous voulons mieux comprendre les réalités des entreprises pour mieux les servir par nos actions.

Dans les mois futurs, des entreprises de la Chaudière-Appalaches vont être approchées par l'Université. Nous les encourageons par avance à accueillir favorablement cette demande de collaboration. Nous reviendrons sur le projet.

Jean-Michel Bordron

Circuit agrotouristique en Mauricie

Le 23 septembre dernier, la TACA, le CLD de La Nouvelle-Beauce en collaboration avec le MAPAQ ont invités les producteurs de la Chaudière-Appalaches à un circuit agrotouristique en Mauricie. Durant cette journée, les entreprises ont observé différentes possibilités de mise en marché de produits agroalimentaires.

Ainsi, la tournée s'est initiée avec la visite de la Ferme Champs de Rêve, située à Sainte-Geneviève-de-Batiscan. Cette ferme à vocation pédagogique élève des chèvres de type angora. Par ailleurs, les ateliers animés par Marie-Claude Gaudet ont permis aux participants de se familiariser avec l'élevage, la transformation et la vente de produits fabriqués à base de la laine « mohair ».

Ensuite, le groupe a visité la Ferme la Bissonnière, située à Saint-Prospère de Champlain. Les propriétaires Daniel Gagnon et Sylvie St-Arneault ont accueilli le groupe en présentant l'histoire de leur entreprise et de leurs bisons d'Amérique. Par la suite, l'observation des bisons dans les prés a permis l'apprentissage des rudiments de l'élevage.



Ferme Champs de Rêve

La visite s'est terminée à la ferme éducative et récréative Au Tournant de la Campagne, située à Sainte-Anne-de-la-Pérade. Michel Jacob propriétaire a animé le groupe lors de la visite de sa ferme à « dimension humaine ».

Avec ce circuit agrotouristique, la TACA souhaite amener les entreprises à élargir leurs horizons de mise en marché et à se distinguer avec de nouvelles idées et la création de nouveaux projets.

Jonathan Palardy

En revenant de France ...

Dans un contexte socio-économique bousculé quelles sont les stratégies mises en œuvre par les entreprises pour s'adapter ? En quoi et comment peut-on mettre à profit leur expérience ? Avec ces deux questions, 39 personnes sont parties en France, au mois d'octobre dernier, pour découvrir des entrepreneurs et échanger avec eux sur leurs métiers.



Château de Brissac



Le marché fermier de Chèvrefeuille

Dans les stratégies que nous avons découvertes, 6 nous ont frappés :

- ♦ Travailler à plusieurs. Vouloir s'en sortir seul est illusoire pour beaucoup d'entreprises.
- ♦ Limiter les charges fixes qui paralysent l'entreprise et l'empêchent de bouger vite.
- ♦ Valeur ajoutée chez soi plutôt que chez les autres. À chaque fois que cela est possible.
- ♦ Se réapproprié la fonction commerciale. Particulièrement en circuit court.
- ♦ La contrainte environnementale, au sens écologique du terme, est aussi une opportunité commerciale si l'on sait la regarder autrement.
- ♦ Diversifier ses activités en jouant sur leur complémentarité.

En mixant ces différentes stratégies, les marges de progrès sont immenses. Aussi les participants sont-ils décidés à faire évoluer leurs entreprises individuelles, mais aussi à regarder les actions à entreprendre sur une base territoriale.

Au SIAL, Salon international de l'alimentation, nous avons été impressionnés par la multiplicité des produits et leur présentation. Nous avons aussi été bousculés par les pratiques en matière de marketing : documents, aménagement des kiosques, couleurs et design, etc. À cet égard, nous ne sommes pas sûrs que le kiosque du Canada était à la hauteur des défis qui nous guettent.



L'équipe visitant les volailles de Loué

Jean-Michel Bordron

Les temps changent... et vous?

Producteurs et transformateurs de la Chaudière-Appalaches, inscrivez cette journée à votre agenda !

- La mondialisation de l'économie accélère la compétition des produits à travers le monde
- Les prix à la production baissent
- La distribution alimentaire se concentre
- On assiste à un éclatement de la demande alimentaire et à de nouvelles attentes sociales

Lors de cette journée, mardi le 17 février 2009 à La Cache à Maxime, nous aborderons, à l'aide de témoignages d'entreprises de la Chaudière-Appalaches et du Québec, les différentes stratégies qu'elles ont développées pour s'adapter à ces nouvelles réalités. Nous recevrons, entre autres, M. Marco Couture, lauréat 2008 du concours « Jeunes agriculteurs d'élite du Canada ». De plus, pour faire suite à la mission en France de cet automne, nous vous présenterons les stratégies élaborées par les entreprises visitées et les tendances et innovations observées au SIAL de Paris.

Miryam Proulx

Des nouvelles de l'inter-tables agroalimentaire du Québec

Deux fois par années, les tables agroalimentaires régionales du Québec se réunissent pour travailler ensemble. La dernière rencontre s'est tenue à Laval, à la mi-novembre. Une très bonne rencontre !

À l'issue d'une séance animée, les présidents des TCAQ ont clos leurs travaux en affirmant d'une seule voix que les territoires ont besoin de lieux de rencontre de la filière, de lieux de travail concerté, de lieux où construire leur avenir. Les travaux se poursuivront au printemps de manière à renforcer le réseau des tables mais aussi chaque table régionale. Affaire à suivre.

Jean-Michel Bordron

Une journée de travail pour les employeurs

Savez-vous que le remplacement de vos employés coûte cher ? Connaissez-vous les valeurs des jeunes travailleurs de 18-30 ans, ceux de demain ? Voulez-vous apprendre comment sélectionner, accueillir et intégrer vos employés ?

Le comité « Main-d'œuvre » du plan stratégique agricole et agroalimentaire 2005-2010, parrainé par la Conférence régionale des élus de la Chaudière-Appalaches, organise la 2^e édition de la journée « Coup de pouce main-d'œuvre » le mercredi 4 février 2009, de 10 h à 15 h 30, au Centre des congrès et d'expositions de Lévis. Dans le plaisir et la bonne humeur, Pierre Rhéaume, animateur bien connu, Stéphane Simard, conférencier et auteur de « Génération Y » et d'autres spécialistes vous livreront des conseils pratiques pour mieux relever le défi de la main-d'œuvre ! Attention, les places sont limitées. Inscription à la TACA, au 418 837-9008, # 234. Information : 418 454-1505

Jean-Michel Bordron

Les produits régionaux sur le fleuve Saint-Laurent

Un vent de saveur soufflait sur le St-Laurent le 24 octobre dernier avec l'organisation d'une activité de dégustation de produits agroalimentaires de la région sur les 2 traversiers Lévis- Québec. Cette activité fut rendue possible pour les entreprises grâce à la collaboration de la Société des Traversiers du Québec.

Cinq entreprises ont participé à cet événement. Il s'agit de Ferme à l'Oie de St-Gervais, Érablière Laurent Bernier du Cap- St-Ignace, Vin artisanal le Ricaneux de St-Charles de Bellechasse, de la Fromagerie Bergeron de Saint-Antoine-de-Tilly et de Ferme Bé-Ro de St-Gédéon-de-Beauce. Le but de cette activité était de faire connaître des entreprises de la Chaudière-Appalaches qui fabriquent des produits agroalimentaires. En plus d'être originale, l'activité a suscité beaucoup de commentaires positifs provenant des usagers des traversiers. Puisque les gens ont beaucoup apprécié le fait qu'il y ait de l'animation sur les bateaux cela nous incite à renouveler l'expérience.

Lynda Bouchard

Portrait des lieux de ventes alternatifs de la Chaudière-Appalaches

Les lieux de vente autres que les épiceries à bannières constituent des espaces de vente à fort potentiel pour les producteurs et les transformateurs de la région. Pour connaître ces lieux et leur fonctionnement, une étude visant à dresser le portrait de la région de la Chaudière-Appalaches est en cours.

Tout d'abord, un répertoire sera disponible à la fin de février 2009 et contiendra les coordonnées des responsables de ces lieux de vente, les produits qui les intéressent et leurs modes de fonctionnement pour faire affaire avec eux. Les producteurs et transformateurs pourront utiliser ce répertoire à l'étape de mise en marché de leurs produits.

Avec cette étude, la TACA a pour but d'identifier les problèmes et les difficultés rencontrées par les entreprises agroalimentaires à l'étape de la mise en marché de leurs produits, afin de mettre en place des services et stratégies d'intervention.

Zaliha Cakmak

L'équipe de la TACA

Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches
5410, boul. de la Rive-Sud, bureau 77
Lévis (Qc) G6V 4Z2

Téléphone : 418 837-9008

Télécopieur : 418 837-1138

Courriel : info@taca.qc.ca

Site Internet : www.taca.qc.ca

Recevez notre bulletin Trans-Faire directement par courrier électronique, informez-nous de votre courriel.

- Jean-Michel Bordron, directeur général
poste 243 jm.bordron@taca.qc.ca

- Lynda Bouchard, agente de projets
poste 225 l.bouchard@taca.qc.ca

- Josée Boutin, adjointe administrative
poste 234 j.boutin@taca.qc.ca

- Zaliha Cakmak, agente de projets
poste 247 z.cakmak@taca.qc.ca

- Jonathan Palardy, conseiller en développement régional
poste 241 j.palardy@taca.qc.ca

- Miryam Proulx, conseillère en développement régional
poste 263 m.proulx@taca.qc.ca

