



Mot du directeur général

Toute l'équipe se joint à moi pour vous souhaiter un joyeux Noël et une bonne année 2012. Qu'elle vous apporte santé, bonheur et réussite.

Nous avons conçu le bulletin Trans-Faire pour rendre compte des travaux de la TACA. Notre objectif était simple : montrer ce que nous faisons et donner envie de s'impliquer dans telle ou telle autre dynamique. En quelque sorte, forcer le réseautage des entrepreneurs et des intervenants. Les échos que nous recevons nous font penser que Trans-Faire fait la job ! Maintenant, peut-on faire mieux ? Nous le pensons, d'où l'expérience que nous tentons ce trimestre.

Depuis l'arrivée de Sébastien dans l'équipe, nous travaillons à améliorer notre action en lien avec un des mandats de la TACA, soit analyser et diffuser des opportunités de production et de marché. Avec la présentation de projets venus d'ailleurs (p.4), notre objectif est de présenter des exemples et stimuler l'imaginaire des partenaires (intervenants et entrepreneurs) régionaux. Ces exemples peuvent être l'amorce de projets en Chaudière-Appalaches. C'est un essai. L'avenir dira si nous pouvons alimenter en continu une telle rubrique et si cela vous rejoint. Nous comptons sur vous pour nous le dire. Mais retenons une chose, osons innover !

Jean-Michel Bordron



La minute du PDAR

Rendez-vous en février 2012 !

Chaque mois de février, une centaine de participants font le bilan des actions conduites dans le cadre du plan de développement agroalimentaire régional (PDAR) 2010-2014 et rendent compte des bons coups de l'année. C'est aussi l'occasion de réfléchir aux moyens à mettre en œuvre pour augmenter et mettre en valeur la contribution de la filière agroalimentaire au développement de la Chaudière-Appalaches.

Notre prochaine journée se tiendra le **23 février 2012**. Si le programme reste encore à finaliser, nous pouvons d'ores et déjà affirmer que cette prochaine rencontre s'adresse en priorité aux intervenants et aux élus, ce qui ne ferme surtout pas la porte aux entrepreneurs.

Trois objectifs nous animent.

- Renforcer la mobilisation et l'esprit de collaboration que le PDAR cherche à installer entre tous les acteurs qui contribuent, de près ou de loin, au développement du secteur.
- Montrer les marges de progrès et des avenues de développement des entreprises et des territoires.
- Accélérer le passage à l'action pour les deux prochaines années du PDAR.

C'est donc un rendez-vous à inscrire à votre agenda. Les informations seront publiées dans notre Infolettre hebdomadaire qui est diffusée électroniquement.

Jean-Michel Bordron



La force d'un réseau : les Arrêts gourmands

Un bilan positif pour les Arrêts gourmands !

Le 16 novembre dernier se tenait à Beaumont le bilan annuel des Arrêts gourmands. Une quarantaine de personnes y participaient et ce fut une belle occasion pour les entreprises de s'informer des développements du réseau.



Au bilan des nouvelles activités pour la saison : Vélo gourmand et le tournoi de golf des Associations touristique du Québec. Pour la première activité trois circuits invitaient les cyclistes à se rendre chez les Arrêts gourmands pour découvrir des gens passionnés. Pour sa part, le tournoi de golf a permis la remise de 300 paniers cadeaux Arrêts gourmands en plus de permettre la participation du réseau au tournoi par une présence sur le terrain avec dégustations et la présentation du guide régional. Pour la majorité des invités lors de ce tournoi, ce fut un plaisir de découvrir un réseau bien construit comme le vôtre.

Le réseau peut également compter sur une page Facebook (www.facebook.com/arretsgourmands) afin de promouvoir les activités des entreprises. En ce qui concerne la diffusion d'informations concernant ce qui se passe à travers le réseau, chaque entreprise reçoit le bulletin « Info gourmand », trois à quatre fois par an.



Ce qui a aussi retenu le plus l'attention fut la formation du conseil d'administration des Arrêts gourmands. Cela permettra une plus grande autonomie du réseau par la prise de décisions et d'orientations venant des entreprises. Une plus grande autonomie pour le réseau ne signifie pas diminution de la contribution de la TACA, qui a participé au développement du réseau à hauteur de 45 000\$ pour la dernière année. Les autres partenaires ont aussi manifesté un grand intérêt à continuer de s'impliquer.

Dans la mesure où un réseau ne fonctionne que par l'implication de ses membres, vous êtes invités à garder l'œil ouvert pour la prochaine année puisque vous entendrez davantage parler de lui avec son nouveau plan de communication. Affaire à suivre...

Lynda Bouchard



Résultats du sondage auprès des Arrêts gourmands

Pour celle et ceux qui souhaitent en savoir davantage sur le développement du Réseau des arrêts gourmands de la Chaudière-Appalaches, il est possible de consulter, sur Internet, le rapport de la recherche réalisée durant l'été 2011 auprès de 118 entreprises membres. Les principaux thèmes abordés sont la mission, les objectifs et les activités du réseau, ainsi que les moyens de contrôle-qualité, la gouvernance et l'implication des membres.

Le document est disponible à l'adresse suivante : www.taca.qc.ca/files/Rapport_EnqueteAG_31octobre2011.pdf

Vincent Galarneau

Emplois occasionnels

Allô-dégustations



Pour aider les entreprises de la région à trouver des ressources humaines qui les représenteront et animeront leurs kiosques lors de dégustations, le comité « Distribution » travaille actuellement à monter un projet pilote : Allô-dégustations. Ce projet consiste à créer un bassin de ressources humaines, intéressées par la vente et la rencontre avec les consommateurs, que les entreprises pourront contacter au besoin.

Si vous connaissez des gens se cherchant un emploi occasionnel, et intéressés à représenter des entreprises de la région lors de dégustations, contactez-nous.

Alice Richard

Rendez-vous agroalimentaire régional

L'emballage ... et ses dessous



Pour faire suite à la journée de l'an dernier consacrée au démarrage en transformation alimentaire, le prochain Rendez-vous agroalimentaire sera consacré à l'emballage des produits alimentaires.

Des experts donneront des conférences sur les principaux aspects à considérer par les producteurs et transformateurs lors du choix de leurs emballages, et trois entreprises partageront leurs bons et moins bons coups dans l'emballage de leurs produits. La valeur ajoutée qu'apporte un bel emballage, ainsi que l'importance des contraintes sont les raisons pour lesquelles il nous semble important de proposer aux producteurs, transformateurs et autres promoteurs de la région une nouvelle journée d'étude les informant de « L'emballage sous toutes ses formes ». Cet événement ne pourrait pas se réaliser sans son partenaire principal, le Mouvement Desjardins.

Cette activité aura lieu à Saint-Apollinaire le 7 février 2012, de 9 h à 16 h. Pour information, veuillez communiquer avec nous.

Alice Richard

En vedette : les produits de la Chaudière-Appalaches

Les marchés de Noël se multiplient



Suite au succès des deux dernières années, la TACA, la Ville de Lévis et leurs partenaires se sont réunis afin d'organiser la troisième édition du Marché de Noël de Lévis, situé en plein air sur la terrasse de Lévis. La féerie était au rendez-vous lors du lancement le 9 décembre dernier, avec les chants de Noël d'une trentaine d'enfants de l'école de la Nacelle de Saint-Jean-Chrysostome. L'événement s'est poursuivi durant la fin de semaine et se terminera le 18 décembre prochain.

Plus d'une vingtaine d'entreprises agroalimentaires sont présentes lors de cette troisième édition, instituant une véritable tradition à Lévis. Des produits de l'érable aux fameux bretzels chauds, en passant par les terrines et les boissons chaudes, c'est un véritable monde de saveurs qui s'ouvre aux Lévisiennes et aux Lévisiens.

Durant la première fin de semaine, c'est près de 2 000 visiteurs qui ont pu découvrir les produits alimentaires bien de chez nous. Une belle augmentation par rapport à l'édition en 2010. Une nouvelle image, ainsi qu'une stratégie publicitaire ont grandement contribué à ce succès. La programmation renouvelée a permis aux petits et grands de s'amuser, de découvrir la mini-ferme, d'entendre des chants de Noël et de faire des découvertes gourmandes incomparables !



Sainte-Marie



Saint-Jean-Port-Joli



Saint-Georges



Saint-Flavien

Au-delà de Lévis, cette année voit aussi les municipalités de Saint-Georges, Sainte-Marie, Saint-Flavien, Saint-Jean-Port-Joli et Sainte-Apolline accueillir un marché de Noël. Les premières collaborations s'organisent pour être plus efficaces et diminuer les coûts. Elles sont appelées à se développer les années prochaines.

Voilà une activité qui ne cesse de gagner en popularité, et qui donne le ton au temps des Fêtes !

Pascale Beauregard

Avancées : Un emballage comestible qui protège des aliments

Bulletins électroniques.com présentait, il y a quelques semaines, une découverte intéressante de l'Université de Minho, dans le nord du Portugal. Cinq chercheurs ont mis au point une pellicule liquide qui, une fois sèche, protège les aliments de l'oxygène contenu dans l'air et protège l'aliment de l'oxydation, de la contamination par les microorganismes, la perte d'eau, etc. Cette pellicule est composée de différentes molécules naturelles, parmi lesquelles des polysaccharides et galactomannanes, extraites des légumineuses. Cette avancée met en lumière l'intérêt du monde scientifique pour les emballages dits intelligents. Toutefois, les coûts matériels et humains d'un tel emballage sont encore très élevés.

Rappelons que la TACA organise sa journée régionale, dont l'édition 2012 porte sur l'emballage. Voir page 3.

Source : BE Portugal numéro 51 – Ambassade de France au Portugal / ADIT

Commercialiser les plantes d'autrefois, aujourd'hui !

L'idée de commercialiser des espèces de plantes en voie de disparition peut sembler farfelue. Par contre, en République Tchèque, une équipe de la faculté d'agronomie de l'Université Mendel de Brno, en partenariat avec le ministère tchèque de la culture, veulent faire la promotion des espèces de plantes en voie de disparition (maintien et réintroduction). En effet, le programme de recherche vise à octroyer une assistance matérielle et des séances de formation pour organiser la commercialisation de produits traditionnels confectionnés à partir de ce type de plantes : confitures, liqueurs, tisanes, assortiments de fines herbes, sirops. Cette formation vise tant l'adoption de plan d'affaires que la mise en marché de leurs produits. Les produits seront vendus dans les marchés publics de régions désignées.



Les quelques « cueilleurs » amateurs le font pour leur consommation personnelle. Cette expertise, ils en feront bénéficier les chercheurs du Department of Crop Science and Plant Breeding de l'Université Mendel, dont l'objectif est de constituer une base de données des plantes sauvages régionales.

Voilà l'exemple d'une utilisation intéressante de l'agriculture. Le milieu veut assurer à la fois la pérennité de la ressource et l'accès aux marchés. L'objectif est de créer une offre de produits suffisante pour stimuler la demande et ainsi maintenir une population de ces plantes traditionnelles en République Tchèque.

Source : BE République Tchèque 25 (09/11/2011) – Ambassade de France en République Tchèque / ADIT -

Sébastien Béchard

L'équipe de la TACA

- Jean-Michel Bordron, directeur général	poste 243	jm.bordron@taca.qc.ca
- Alice Richard, conseillère en développement régional	poste 247	a.richard@taca.qc.ca
- Josée Boutin, adjointe administrative	poste 234	j.boutin@taca.qc.ca
- Lynda Bouchard, conseillère en développement régional	poste 225	l.bouchard@taca.qc.ca
- Pascale Beauregard, coordonnatrice aux événements	poste 229	p.beauregard@taca.qc.ca
- Sébastien Béchard, conseiller en communications	poste 241	s.bechard@taca.qc.ca
- Vincent Galarneau, conseiller en développement régional	poste 263	v.galarneau@taca.qc.ca
- Jean-Roch Turcotte, conseiller stratégique		

Table Agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches
5410, boul. de la Rive-Sud, bureau 77
Lévis, Québec, G6V 4Z2

Téléphone : 418 837-9008
Télécopieur : 418 837-1138
Courriel : info@taca.qc.ca
Site Internet : www.taca.qc.ca