



Mot du directeur

Après quelques mois de retrait pour des raisons de santé, me voici revenu au travail. Je tiens, ici, à remercier chacune et chacun pour les bons mots et encouragements reçus tout au long de la maladie. Ils ont fait leur part dans mon rétablissement. Dans une situation parfois difficile, les collègues ont su porter avec professionnalisme et rigueur les chantiers initiés par le passé. Mes remerciements leur sont donc, à eux aussi, adressés.

Maintenant, le développement de la Chaudière-Appalaches et des entreprises reprend toute sa place. L'année future sera une année charnière, qui verra la fin du plan de développement agroalimentaire régional 2010-2014. Une nouvelle dynamique va être à initier, prolongeant les dix dernières années. Le travail s'annonce tout à la fois important et excitant. Le premier rendez-vous est d'ores et déjà fixé ; ce sera le jeudi 28 février 2013, pour la journée de travail hivernale consacrée aux avancées de la filière agroalimentaire régionale. Une date à inscrire à votre agenda. Nous y reviendrons.

Les dernières semaines ont enfin enregistré les départs de deux personnes qui ont apporté leur contribution aux travaux de la TACA dans les derniers mois. D'abord Irène Fraser, venue renforcer le soutien administratif auprès des diverses ressources de l'été, ensuite Jean-Roch Turcotte qui a apporté son concours d'homme sage auprès du Conseil d'administration de la Coopérative de solidarité du Marché public de Lévis qu'il a accompagné tout au long de la dernière année.

Merci à eux deux pour l'aide apportée en une période bousculée pour la TACA.

Jean-Michel Bordron

Étude sur les circuits courts

« Mangez frais, mangez près » : les résultats tant attendus !

Équiterre et ses partenaires, dont la TACA, ont conduit une étude dans trois régions du Québec, dont la Chaudière-Appalaches. Le but était ambitieux : trouver ce qui favorise ou ce qui entrave les principaux types de circuits courts (limite d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur) au Québec. Parmi les objectifs, l'étude visait à trouver des pistes de solution afin de développer de nouveaux circuits courts qui favorisent l'adoption de saines habitudes de vie, qui soient accessibles à l'ensemble des consommateurs et qui soient adaptés aux réalités des producteurs maraichers.

En premier lieu, notons que les consommateurs priorisent la qualité de l'offre alimentaire et le soutien à l'économie régionale avant le rapport qualité-prix dans leur décision d'acheter des produits maraichers en circuits courts. Ces mêmes consommateurs disent que les freins à l'achat en circuits courts sont la disponibilité (à différentes périodes de l'année), la quantité et le gaspillage, la logistique (déplacement), le prix parfois élevé et l'identification des prix.

Pour le deuxième axe, un relevé de 5 300 prix à Victoriaville, Montréal et Lévis n'a pas permis de dégager une différence de prix entre les légumes vendus en circuit long et en circuit court. **Serions-nous en train de déboulonner le mythe selon lequel le prix des denrées en circuits courts est foncièrement plus élevé qu'à l'épicerie ?** Toutefois, l'étude indique aussi que les circuits longs semblent utiliser plusieurs stratégies pour confondre le consommateur : la provenance et le calibre indiqués de façon peu claire ou le prix indiqué au poids, à l'unité ou au paquet, etc.

Finalement, le troisième axe traitait des producteurs maraichers dans leur choix de mise en marché. L'étude démontre que les producteurs semblent apprécier le contact avec le public comme premier motivateur de la vente en circuits courts, ce qui facilite l'éducation du consommateur. D'autres critères positifs sont la liberté de fixer les prix et de vendre une gamme variée de produits par contre, les faibles volumes écoulés et la gestion sont plus complexes.

Les recommandations de l'étude visent à éduquer le consommateur aux points de vente sur, entre autres, l'utilisation des denrées et leur provenance, à faire respecter l'affichage selon les lois et règlements en vigueur ainsi qu'à sensibiliser les producteurs aux occasions des circuits courts. Source : <http://www.equiterre.org/publication/mangez-frais-mangez-pres>

Sébastien Béchard



La force d'un Réseau : les Arrêts gourmands

Pour 2013, les Arrêts gourmands se renouvellent.

Procédure d'adhésion : plus simple et concertée

Cette année, une procédure de renouvellement des adhésions a été instaurée en plus étroite collaboration avec les répondants locaux des Arrêts gourmands de chaque secteur. De plus, le formulaire a été bonifié afin d'exercer un suivi-qualité des demandes de renouvellement, toujours dans l'optique de consolider la notoriété du Réseau.

De nouveaux membres actifs

Depuis l'été, de nouvelles entreprises se sont jointes au réseau des Arrêts gourmands :

- Aux Deux Briochés (Saint-Michel-de-Bellechasse)
- Casse-croûte La Babine gourmande (Saint-Michel-de-Bellechasse)
- Boucherie Chez MarLi (Saint-Raphaël)
- Marché Carrier (Pintendre)
- Aux Fruits de la colline (Sainte-Marie)

La période de recrutement de nouveaux membres se poursuivra au retour des Fêtes. Si vous connaissez une entreprise intéressante ou si vous êtes une entreprise intéressée, veuillez communiquer avec Ariane Sansoucy-Brouillette au 418-837-9008, poste 263 ou au a.sansoucy-brouillette@taca.qc.ca pour obtenir plus de détails.

Un plan de communication attendu

Le début de l'année 2013 sera également sous le signe de l'adoption et du déploiement du plan de communication du réseau des Arrêts gourmands. Fruit d'un long processus de concertation et de réflexion, ce nouveau pilier orientera les futures actions communicationnelles des Arrêts gourmands. Par exemple, de nouvelles avenues seront explorées pour les outils promotionnels du Réseau afin de maximiser la visibilité des entreprises membres. Il en va de même avec la Journée régionale annuelle des Arrêts gourmands qui arborera une nouvelle formule plus conviviale et mobilisatrice en mars 2013.

En bref, un virage vers une nouvelle année remplie de nouveautés !

Ariane Sansoucy-Brouillette

Banc d'essai de poulet

Le poulet à l'honneur

Le 27 novembre dernier, à l'instigation des *Éleveurs de volailles du Québec*, la TACA organisait un banc d'essai de poulet, dans les installations du centre de formation professionnelle l'Envolée, à Montmagny. L'objectif général était de valoriser la protéine de poulet et de rehausser son image dans les restaurants de type « nappe blanche ». Cette démonstration culinaire a réuni trois chefs (Gaston Couillard, Michel Doyon et Donald Labillois) de la région Chaudière-Appalaches, un boucher (Bruno Aubé) ainsi qu'une douzaine d'étudiants du CFP l'Envolée. L'activité a permis de mettre à l'honneur le poulet, mais également de souligner le savoir-faire et l'expertise des chefs et des producteurs régionaux. Les chefs ont fait preuve de créativité dans leurs recettes et ont veillé, tout au long de leurs préparations culinaires, à utiliser des produits de la Chaudière-Appalaches.



Gaston Couillard, Michel Doyon et Donald Labillois



Nous remercions chaleureusement toutes les personnes ayant participé directement ou indirectement à ce banc d'essai, en particulier l'entreprise Poulet fermier de Lotbinière.

Céline Bellevue

Les activités : faire connaître nos entreprises

Le marché de Noël de Lévis : 4e édition

La 4e édition du Marché de Noël était dernièrement de retour sur la terrasse de Lévis. Au-delà de l'ambiance de fête habituelle et de la vingtaine d'entreprises présentes, l'édition de cette année offrait des festivités renouvelées. La Corporation de Développement du Vieux-Lévis ainsi que le Patro de Lévis se sont en effet joints à la dynamique que la TACA supporte depuis l'origine. Cet ajout de partenaires qui s'approprient l'évènement permet d'envisager un enracinement durable dans ce quartier de la Ville de Lévis. C'est donc au nom de cette collaboration renforcée que l'on devait à la fois le Royaume du Père Noël, pour le grand plaisir des enfants, et la Route des Marchands. Le bilan de cette année sera dressé dans les prochaines semaines; gageons que les résultats encourageront les partenaires à poursuivre dans la voie ouverte cette année.



Ailleurs, la Chaudière-Appalaches a connu d'autres Marchés de Noël. Ainsi à Sainte-Marie, Saint-Georges, Sainte-Justine, Saint-Romuald, Saint-Victor et Saint-Alfred, sans oublier Montmagny. Notons également l'apport des artisans à Saint-Jean-Port-Joli et à Notre-Dame-des-Pins, qui complètent bien une offre de produits alimentaires régionaux.



Marché de Noël à Sainte-Marie



Marché de Noël à Saint-Georges



Marché de Noël à Sainte-Justine

Voyage transfo-touristique en Chaudière-Appalaches et Bas-Saint-Laurent

Les 4, 5 et 6 novembre dernier, les Tables de concertation agroalimentaire de l'Outaouais et des Laurentides organisaient une mission de découverte des installations du CDBQ à La Pocatière. Dans le but d'optimiser leur voyage, le groupe de 30 entrepreneurs en a profité pour visiter trois entreprises de la Chaudière-Appalaches : la Fromagerie du terroir de Bellechasse, Vin artisanal Le Ricaneux ainsi que Les Bisons Chouinard. Ce fut un grand plaisir de recevoir nos amis de l'Ouest du Québec, dans un contexte de concertation qui va au-delà de nos limites territoriales, car il est important de se nourrir de ce qui se fait ailleurs, de multiplier les échanges entre entrepreneurs et intervenants afin de progresser dans nos propres pratiques. À quand notre prochain voyage ?

Marylou Boulianne



Les projets du PDAR

Aidez-nous à pousser « Pousse-pouce » dans les garderies !

L'été dernier, les consommateurs, les producteurs agricoles et les garderies de la région ont été sollicités pour répondre à un questionnaire sur leur intérêt envers le projet Pousse-Pouce. Son objectif vise à rapprocher une garderie d'une entreprise agricole de trois façons : bâtir un point de chute pour des paniers de produits régionaux disponibles pour les parents en garderie (principalement des produits maraîchers), permettre à la garderie de visiter un établissement agricole et, à l'interface, inciter les garderies à faire des ateliers en lien avec les produits fournis.

Quelques faits saillants de l'enquête montrent un intérêt partagé par l'ensemble des gens sondés. Toutefois, pour rendre ce projet opérationnel, l'axe citoyens-consommateurs du PDAR 2010-2014 a besoin de gens désireux de s'investir dans la démarche par leur expertise. Nous cherchons entre autres des intervenants œuvrant en saine alimentation et des producteurs maraîchers qui ont déjà développé une offre de paniers de produits alimentaires. Si vous vous sentez interpellés, n'hésitez pas à nous en faire part. L'objectif est de faire un premier projet-pilote au printemps 2013. Contactez Sébastien Béchard au 418 837-9008 poste 241 ou s.bechard@taca.qc.ca

En bref : Une nouvelle série de panneaux d'information dans la MRC de Bellechasse

L'axe citoyens-consommateurs du PDAR 2010-2014 travaille actuellement avec un groupe formé de représentants du CLD, de la MRC et de Tourisme Bellechasse pour réaliser une troisième phase du projet de panneaux d'information dans les haltes des véloroutes de la Chaudière-Appalaches. Nous en sommes à former le plan et à définir l'envergure du projet. La troisième phase est également ouverte à d'autres territoires de la Chaudière-Appalaches. À vous de vous manifester !!

Sébastien Béchard

L'équipe de la TACA

Jean-Michel Bordron,
directeur général
418 837-9008 poste 243
jm.bordron@taca.qc.ca



Josée Boutin,
adjointe administrative
418 837-9008 poste 234
j.boutin@taca.qc.ca



Ariane Sansoucy-Brouillette
conseillère en développement régional
418 837-9008 poste 263
a.sansoucy-brouillette@taca.qc.ca



Marylou Boulianne
conseillère en développement régional
418 837-9008 poste 229
m.boulianne@taca.qc.ca



Céline Bellevue
agente de projets
418 837-9008 poste 247
c.bellevue@taca.qc.ca



Sébastien Béchard
conseiller en communication
418 837-9008 poste 241
s.bechard@taca.qc.ca



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

facebook

www.facebook.com/votretaca