

Mot du directeur

C'est agréable de gérer la croissance. Certes, cela pose parfois des problèmes quand il s'agit de répondre à chaque demande, mais ce sont de beaux problèmes. Voilà ce que la TACA a connu au cours de la dernière année. Cette croissance des demandes qui nous sont formulées et des mandats qui nous sont confiés a enfin débouché sur une croissance de l'équipe avec l'arrivée de deux nouvelles personnes au cours des dernières semaines. Avec le renfort de Nancy Si-rois et Frédéric Lecerf, qui vont élargir et renouveler le potentiel d'action, j'ai l'assurance que la TACA va continuer d'avancer avec comme mot d'ordre : Plaisir, créativité et enthousiasme.

Quelques mots encore pour les entreprises qui apportent leur concours à la croissance régionale. L'offre alimentaire de la Chaudière-Appalaches est de plus en plus reconnue pour sa qualité et son identité. Bravo à toutes et tous pour cette évolution. C'est une assurance de richesses pour nos territoires.

Jean-Michel Bordron



Des nouvelles de l'assemblée générale

Le 1^{er} juin dernier, nous avons tenu notre assemblée générale annuelle dans les locaux du CIME, à Sainte-Marie. Nous avons ainsi pu regarder le chemin parcouru au long des 12 derniers mois. Le président Charles Proulx a dit sa satisfaction devant le travail accompli. « Cette dernière année voyait le terme de notre entente spécifique 2002-2005. Si la naissance de cette entente avait été douloureuse, la fin fut beaucoup plus facile. Je dirais même heureuse tant les évolutions enregistrées au cours des trois années ont été nombreuses et productives. » Il a poursuivi avec le plan d'action qui permettra à la TACA de poursuivre la mise en œuvre de ses orientations au cours des quatre prochaines années. « Nous allons, tous ensemble, conforter les dynamiques engagées et ouvrir de nouveaux chantiers. Car le travail ne manque pas. »

Nouveau conseil d'administration

Pascal Androdias	Sylvain Bergeron	Jude Bonneau
Jean-Paul Breton	Mario Cantin	Ghislaine C. Bélanger
Normand Côté	Gaétane Dallaire	Louis J. Desjardins
Claude Girard	Ginette Houle	Roger Lamontagne
Jean-Guy Leclerc	Richard Lehoux	Tom Lemieux
Philippe Mailloux	Romain Martineau	Richard Moreau
Étienne Pouliot	Hélène Prince	Charles Proulx
Pierre Schembri	Mélanie Simard	Martin Vaillancourt

Le plan d'action 2006-2007

Pour Charles Proulx, « notre région a un bel avenir, il nous revient à nous tous de le construire. Et c'est dans la remise en cause de nos habitudes, dans l'acceptation des nombreux défis et dans la recherche collective de solutions novatrices que nous réussirons. Les défis que l'agriculture régionale doit relever seront solutionnés à l'avenir par la diversification des productions et la différenciation des produits ».

Notre plan d'action répond donc à 4 grands objectifs :

- Mettre en œuvre le plan stratégique agroalimentaire régional 2005-2010;
- Faciliter l'intégration des travaux de la TACA avec ceux des autres organismes de développement agroalimentaire;
- Augmenter la rentabilité des entreprises par la différenciation des produits agricoles et alimentaires de la région;
- Améliorer la qualité des liens d'affaires entre les producteurs, les transformateurs les grossistes, les détaillants et les restaurateurs.

Une trentaine de projets seront développés au long de l'année. Ils permettront de faire de nouvelles avancées au profit des entreprises de la région. Pour mettre en œuvre l'ensemble de ces projets, le budget de la TACA pour l'année 2006-2007 se monte à 289 000\$, somme qu'elle reçoit en bonne partie de ses différents partenaires, en particulier le MAPAQ et la Conférence régionale des élus (CRÉ).

Une commandite de 50 000\$ assure à Desjardins un partenariat majeur avec la TACA



C'est avec grand plaisir que M. Clément Samson, président du Conseil régional des caisses Desjardins de Québec-Ouest – Rive-Sud, a remis officiellement devant les membres de la TACA, un chèque de 50 000 \$ au président Charles Proulx. Cette collaboration d'affaires associant les deux organisations pour les quatre prochaines années permettra un réseautage optimal des producteurs et entrepreneurs du secteur agroalimentaire et des experts financiers des caisses et centres financiers aux entreprises Desjardins.

Desjardins sera dorénavant présent au conseil d'administration de la TACA, à titre d'observateur. C'est M. Tom Lemieux, vice-président au développement des affaires Kamouraska - Chaudières-Appalaches, qui prêtera une oreille attentive aux besoins, préoccupations et défis de ce réseau dorénavant partenaire privilégié de Desjardins.

« Pour un kiosque accueillant... mais surtout vendeur » : Formation du 8 juin dernier

Dans le cadre du plan d'action 2006-2007, la Table agroalimentaire Chaudière-Appalaches (TACA) a proposé une activité de formation sur la vente directe en kiosque ou à la ferme. Ce fut l'occasion d'apprendre à communiquer le positionnement de son entreprise, à agencer son kiosque et à accueillir son client.

La formation tenue à la salle AccèsCompétence du Cégep de Lévis-Lauzon a permis à 13 entreprises de la région d'acquérir des connaissances primordiales en vente directe. Les formateurs, Françoise Beaudet et Serge Comtois ont passionnément transmis leurs expériences professionnelles et ont su rendre des plus dynamiques cette journée de formation.

Le Marché public de Lévis : une voie de distribution gagnante !!!

La Coopérative des producteurs agricoles du Marché public de Lévis propose cette année une toute nouvelle dynamique. Avec une fête d'ouverture grand public, des produits d'une qualité et d'une fraîcheur exceptionnelles et le soutien de la TACA et de la Ville de Lévis, le Marché public de Lévis promet toute une saison. Les consommateurs gagneront à visiter le Marché régulièrement et les artisans auront enfin l'opportunité de faire adopter leurs fins produits à leur communauté.



Le Marché est prioritairement accessible aux producteurs et transformateurs de la Chaudière-Appalaches, et offre aux consommateurs une diversité de produits régionaux. Ce Marché Public se situe sous un chapiteau de 3600 pieds² situé avantageusement sur la rue LOUIS H LAFONTAINE, le long de l'autoroute 20 Nord près de la sortie numéro 325 - Président Kennedy.

Les fleurs sont présentes du 20 mai au 30 juin, 7 jours par semaine de 9h à 18h. Les fruits, les légumes, les viandes et les produits transformés sont présents du :

- ⊗ 17 Juin au 29 Octobre ;
- ⊗ 3 jours par semaine, soit du vendredi au dimanche ;
- ⊗ de 9h à 20h le vendredi et de 9h à 17h les samedi et dimanche.

Quelques kiosques sont encore disponibles ! Pour plus d'information, contacter Nancy Sirois au (418) 837-9008 poste 241.

Afin de développer le Marché public, la TACA et la coopérative mettent en place un questionnaire pour connaître les attentes des consommateurs. En prenant en compte certains paramètres tel que l'évolution de l'offre de produits durant la saison, le sondage se passera à trois moments différents pour rencontrer un échantillon de toutes la clientèle. Au terme de ce sondage, une étude évaluera le nombre de clients fréquentant le Marché ainsi que leurs suggestions et leurs recommandations. Bonne saison au Marché.

L'autre marché public de la région recrute aussi.

L'autre marché public de la région, le Grand Marché de Saint-Georges, est également à préparer sa réouverture le 24 juin prochain. Les responsables sont en phase active de recrutement pour offrir une gamme étendue de produits aux consommateurs. Des espaces sont disponibles à des tarifs très économiques. Pour réservation, appelez Yves Castéra, des produits biologiques La Fée, au 418-228-7525.

Rappelons que le Grand Marché est ouvert le samedi, de 9 heures à 16 heures. Et ce jusqu'au 30 septembre.

Retour de mission en Aquitaine

Entre le 17 et le 24 mai 2006, la région était présente à la mission sur les indications géographiques qui avait lieu en France. Cette mission faisait suite à l'étude réalisée dans 5 régions québécoises (dont Chaudière-Appalaches) sur le potentiel de développement des produits susceptibles de bénéficier d'appellations contrôlées. Nous avons découvert plusieurs filières dont nous pouvons nous inspirer, que ce soit en production végétale ou animale. Nous vous tiendrons informés des suites.



Asperges des sables des Landes produites sous IGP (Indication géographique protégée) à la sortie de la calibreuse.



Animaux de race « Bazadaise » élevés sous signe officiel de qualité (Label et Certificat de conformité de produit)

Le chantier ouvert est immense. Nous y reviendrons souvent pour faire le point. L'enjeu est connu ; il s'agit d'ouvrir une nouvelle voie de développement pour notre secteur agroalimentaire. La région doit s'inscrire dans cette dynamique. Des groupes sont déjà au travail, nous serons en appui permanent à ces derniers.

Les panneaux Arrêts gourmands se répandent

Plus de cinquante entreprises ont leur panneau de bord de route. Elles se concentrent dans Lotbinière, Bellechasse et Cap-Saint-Ignace et également dans la Beauce. Ces entreprises font de la production agricole, de la transformation, de la restauration ou de la vente au détail. Le lien entre elles ? Toutes offrent des produits des terroirs de la Chaudière-Appalaches. Pour le visiteur, faire un « Arrêt gourmand » réfère au plaisir de déguster des produits de la région, de découvrir le savoir-faire d'artisans et de prolonger cette expérience en achetant des aliments uniques.



Ce projet est naissant et est appelé à croître. L'année 2007 en sera une de développement des outils de promotion des Arrêts gourmands de la Chaudière-Appalaches. La TACA invitera, une fois la saison estivale quasi achevée, toutes les entreprises « Arrêt gourmand » et les responsables locaux des circuits gourmands à une rencontre d'orientation. Surveillez le prochain *Trans-Faire* de septembre pour la suite. (www.taca.qc.ca/routesgourmandes)

Découvrir le SIAL Paris à l'automne 2006 ?

À l'affût des nouvelles tendances et innovation? Prêt à tisser des liens d'affaires avec des partenaires outre-mer? Partant pour rencontrer l'agroalimentaire mondial dans le salon le plus important de la planète? Du 22 au 26 octobre 2006 se tient le SIAL de Paris. C'est plus de 5 000 exposants d'une centaine de pays. Produits laitiers, charcuteries, volailles et viandes, fruits et légumes, produits surgelés, produits sucrés, tout ça en un même lieu. Pour plus d'information : www.sial.fr.

Une délégation de la Chaudière-Appalaches s'organise. Entrepreneurs ou agents de développement, bienvenue à tous et toutes. Si le projet vous intéresse, contactez M. Jude Bonneau de la Coop IGA Extra de Montmagny au (418) 248-1230.

Salon des artisans de Québec

Du 7 au 17 décembre 2006, au Centre de foires de Québec, se tiendra la 2^e édition du Salon des Artisans de Québec. Pour plus d'information et pour réserver un kiosque : Promotions Roger inc. Tél.: (418) 877-1919

Le tout nouveau
Salon des
Artisans de Québec



www.salondesartisans.com

Exportations hors Canada

Message aux entreprises de la région
Vous exportez en dehors du Canada ? Vous souhaitez exporter et vous y êtes prêts ?
Nous avons été approchés par la délégation commerciale du Canada à San Francisco qui souhaite connaître les produits alimentaires de la Chaudière-Appalaches susceptibles d'être présentés sur les tables californiennes. Si cela rejoint votre stratégie, faites-vous connaître à la TACA. Nous réfléchissons à une sorte de répertoire court qui serait un premier outil de connaissance pour la délégation commerciale.
Votre contact : Suzanne Parent, au (418) 837-9008 # 234.
Courriel : s.parent@taca.qc.ca

Journées des saveurs en Chaudière-Appalaches

Pour la 3^e édition des Journées des saveurs du Québec, la TACA mettra le paquet pour séduire le consommateur de la Chaudière-Appalaches.



Le samedi le 7 octobre au Marché public de Lévis sont prévues des animations de dégustation autour des fromages et des alcools de la région, pour faire connaître sa vaste gamme de saveurs. On y goûtera également un repas champêtre au goût des chefs régionaux. Tirage de paniers-cadeaux, kiosques agroalimentaires, activités pour les enfants, musique, tout ça sous le chapiteau du Marché de Lévis.

La TACA sollicitera pour cet événement les entreprises ciblées, d'ici quelques mois, mais si vous y trouvez déjà un intérêt pour présenter vos produits, faites-nous signe.

L'équipe de la TACA

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

Marie-Ève Cardinal, agent de projet
poste 252 me.cardinal@taca.qc.ca

Frédéric Lecerf, étudiant/agent de projet
poste 263 f.lecerf@taca.qc.ca

Suzanne Parent, adjointe administrative
poste 234 s.parent@taca.qc.ca

Nancy Sirois, agent de développement
poste 241 n.sirois@taca.qc.ca

N'oubliez pas de nous faire part des changements de vos propres coordonnées.

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation



La Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) est une organisation régionale vouée au développement et à la promotion du secteur agroalimentaire. Elle est soutenue financièrement par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ainsi que par la Conférence Régionale des Élus (CRÉ) de Chaudière-Appalaches.

5410, boul. de la Rive-Sud, bur. 77 Lévis (Qc) G6V 4Z2
Tél.: (418) 837-9008, poste 243
Télé.: (418) 837-1138
Courriel : jm.bordron@taca.qc.ca
Site Internet : www.taca.qc.ca

