



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

Le 24 mai dernier, la TACA tenait son assemblée générale annuelle à l'hôtel L'Oiselière de Montmagny. Ce fut une belle rencontre qui a permis aux participants de voir le travail accompli au cours de la dernière année. La TACA se porte bien et les résultats financiers, qui ont vu le chiffre d'affaires progresser, en témoignent.

Cette assemblée générale a aussi revêtu un caractère particulier car elle fut l'occasion de fêter le dixième anniversaire de la table régionale. Dix ans de travail que le Mouvement Desjardins s'est plu à souligner avec la remise d'une plaque commémorative. Nous avons avec grand plaisir écouté le premier président, M. Jacques McIsaac, rappeler combien le projet du départ avait su évoluer au profit du développement de la région.

Rendez-vous a donc été donné ... en 2017, pour fêter la nouvelle tranche de dix ans !

Jean-Michel Bordron



Michel Roy (Desjardins), Charles Proulx et Jean-Michel Bordron (TACA)

Assemblée générale

L'assemblée générale a élu trois nouveaux administrateurs au conseil d'administration. Pour l'année prochaine, il est donc composé comme suit :

◆ Collège Transformation :

M. Charles Proulx, *Président*
M. Sylvain Bergeron
M. Michel Droin

◆ Collège Production agricole :

M. Normand Côté, *Vice-président*
Mme Ghislaine Côté Bélanger
Mme Gaétane Dallaire
M. Louis J. Desjardins

◆ Collège Distribution et détail :

M. Jude Bonneau
Mme Hélène Prince, *Officier*

◆ MAPAQ :

M. Roger Lamontagne, *Trésorier*
M. Étienne Pouliot

◆ Tables locales :

M. Michel Doyon
Mme Charlotte Reason

◆ Organismes socio-économiques de développement :

Mme Mélanie Simard, *Officier*
M. Philippe Mailloux

◆ Restauration :

M. Pascal Androdias

◆ Formation :

M. Jean-Guy Leclerc

S'ajoutent à ces 17 administrateurs 7 observateurs :

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| - La Financière agricole : | M. Claude Girard |
| - La CRÉ : | M. Richard Lehoux |
| | M. Martin Vaillancourt |
| - Desjardins : | M. Tom Lemieux |
| - Emploi-Québec : | M. Romain Martineau |
| - Tourisme Chaudière-Appalaches : | M. Richard Moreau |
| - DEC : | M. Pierre Schembri |

Festival de la Gastronomie

Les Couleurs et Saveurs de Chaudière-Appalaches ont été fièrement représentées à la 9e édition du Festival de la Gastronomie de Québec les 20, 21 et 22 avril derniers à Expo Cité. Porc Santé (Lotbinière), Ferme Linor (Nouvelle-Beauce), Ferme Chartin (Nouvelle-Beauce), Pensée Santé (Beauce-Sartigan) et Appalaches Safari Ranch (Bellechasse) ont profité de l'événement pour faire découvrir aux quelques 30 000 gourmets-visiteurs leurs fins produits. Une expérience enrichissante !



Les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches

L'été arrive à grand pas et la frénésie dans les routes gourmandes commence à se faire sentir en Chaudière-Appalaches! Tous semblent être bien affairés à la préparation d'une saison s'annonçant haute en couleurs et saveurs afin d'offrir une expérience des plus enviables aux visiteurs de la région.

Voilà déjà deux ans que le regroupement des routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches s'agrandit. Il compte maintenant 8 routes. Constatant l'intérêt grandissant des consommateurs et des entreprises pour ce type de mise en marché, le regroupement a engagé des actions visant la promotion et le renforcement de la qualité. Par ces démarches, il travaille ainsi à développer la notoriété des routes et à inscrire la région de Chaudière-Appalaches comme un incontournable « Arrêt gourmand ».

Des rencontres de travail

Le 20 avril dernier, les entreprises membres des routes gourmandes de la région ont été invitées à une présentation du travail effectué par les comités « Qualité et cahier des charges » et « Promotion et plan de communication ». Les membres ont pris connaissance de la charte de qualité et des règlements internes proposés ainsi que de la stratégie de promotion pour la saison 2007.

Le 31 mai dernier, le comité « Qualité et cahier des charges » s'est réuni à nouveau pour travailler sur les règlements internes afin de mieux préciser certains aspects du fonctionnement des routes gourmandes. De plus, le comité a eu un compte rendu de l'état d'avancement du portrait des routes gourmandes et de la perception des entreprises face à la démarche qualité des routes.

Des outils de promotion

Pour une première année, les routes gourmandes se sont dotées d'un dépliant faisant la promotion de chacune des routes de la région. Ce dépliant a été imprimé à 20 000 exemplaires et est distribué dans les entreprises membres des routes, les offices de tourisme de la région ainsi que lors de certains événements comme par exemple, le Festival des écrits de l'ombre où nous y avons tenu un kiosque avec les routes de Lotbinière et de Cap-Saint-Ignace.

De plus, la TACA travaille en collaboration avec l'ATR à développer un site internet propre aux routes gourmandes. Il devrait être en ligne au cours de l'été 2007.

Finalement, les entreprises membres des routes gourmandes qui désirent s'afficher comme tel peuvent se procurer le panneau « Arrêt gourmand » auprès de la TACA.

Portrait des routes gourmandes

Notre stagiaire, Jessy Leblond, est à présent sur la route afin de visiter les entreprises et d'échanger sur la démarche qualité proposée par le regroupement. À cet effet, il est suggéré aux membres des routes gourmandes de regarder le document de travail élaboré par le regroupement et distribué par les responsables des routes.

Une vingtaine d'entreprises ont été visitées jusqu'à présent et plusieurs commentaires intéressants ont été recueillis. Le rapport sera disponible dès cet automne.



Pour plus d'information :

Miryam Proulx : 837-9008 poste 263,
m.proulx@taca.qc.ca

Jessy Leblond : 837-9008 poste 229,
j.leblond@taca.qc.ca

À propos de l'inter-tables

Les 6, 7 et 8 juin derniers, les tables agroalimentaires régionales ont tenu leur rencontre printanière annuelle en Outaouais. Trois jours de travail intense qui ont permis de confirmer la vitalité de nos regroupements régionaux. Tout n'y est pas rose, loin de là, mais la nécessité d'agir ensemble n'a jamais été aussi forte dans nos régions. Et la finalité des tables régionales est sans aucun doute dans cette action concertée.

Pour preuve, cette photo où nous expérimentons la cuisine marocaine. Très bon.

Et y a-t-il mieux qu'une table pour se rapprocher ?





Projet pilote : Commercialisation de la viande de wapiti en épicerie

Depuis janvier 2007, l'Association des éleveurs de wapiti du Québec (AEWQ) et la TACA collaborent sur un projet de commercialisation de la viande de wapiti en épicerie. Un comité de travail, comprenant des intervenants de plusieurs maillons de la filière, a été élaboré. Il se rencontre régulièrement pour réfléchir et construire la stratégie.

La méthodologie proposée par la TACA comprend, entre autres, une collecte de données auprès des consommateurs en épicerie. C'est ainsi que trois collectes ont eu lieu dans les Métro GP de Charlesbourg et de Neufchâtel, entre février et juin 2007. Des résultats intéressants se dessinent et le projet avance de manière positive. Résultats et analyse à venir au prochain numéro de Trans-faire.

Où en est le projet Bœuf différencié de Chaudière-Appalaches?



Le projet Bœuf différencié de Chaudière-Appalaches débute une nouvelle année. Appuyés par le Centre local d'emploi des Etchemins, la SADC Bellechasse-Etchemins et la TACA, les 7 fermes bovines et la ressource travailleront cette année encore à l'élaboration d'une viande bovine naturelle et régionale.

À mi-chemin entre le veau et le boeuf, ce jeune bœuf sera né, élevé et abattu dans la région de Chaudière-Appalaches et l'utilisation d'hormones et d'antibiotiques qui favorisent la croissance sera interdite. Le cahier des charges qui régira ce produit est en cours d'élaboration. Au cours de l'année 2007-2008, les efforts porteront sur l'application du cahier des charges, l'élaboration du plan d'affaires et la structuration du regroupement de producteurs.

Tournée Des Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches

Le 13 mars 2007, sept chefs cuisiniers ont participé à la 1ère Tournée des Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches. L'activité consistait en une visite organisée en autobus de cinq entreprises agroalimentaires de la région. Sur le site de chaque lieu visité, des entreprises pouvaient s'y joindre et présenter leurs produits. Dix entreprises agroalimentaires ont ainsi pris part à l'activité.

Voici le détail de notre itinéraire :

8h30:

Arrêt chez Vergers Casa Breton, Saint Henri
Étaient également présents à cet arrêt:
Fromagerie du Terroir de Bellechasse
Ferme Chartin (lapin)
Le Ricaneux



Lisette Casabon de la Casa Breton nous accueille!



Anne-Marie Girard présente le fromage à griller de la Fromagerie du Terroir de Bellechasse

10h45:

Arrêt chez Appalaches Safari Ranch, Saint-Lazare.
Était également présent à cet arrêt:
Baby beef Bellechasse



Bisons et wapitis: les sujets de notre visite chez Appalaches Safari Ranch

11h45:

Arrêt chez Cassis et Mélisse, Saint-Damien

15h00:

Arrêt chez Boucherie Giroux, Saint-Joseph de Beauce

16h15:

Arrêt chez Élevage de cerfs rouges Clément Labrecque, Saint-Marie
Était également présent à cet arrêt:
Porc Santé



Un excellent dîner au restaurant Les Pignons à Saint-Damien

SHOW GOURMAND



Concept:

- Promotion des « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches » dans les épicerie
- **5 entreprises** de la région en dégustation en même temps dans le magasin
- Thème de fête et de découvertes gourmandes
- La TACA fournit les comptoirs de dégustation (voir illustration)
- Identification des produits de Chaudière-Appalaches à l'aide de commères de tablettes
- Pour info supplémentaire: Nancy Sirois, agent de développement TACA,
(418) 837-9008 # 241



Kiosque de dégustation

La TACA met à la disposition des entreprises de très beaux kiosques de dégustation. Vous devez présenter vos produits dans une épicerie, une exposition ou tout autre évènement à titre promotionnel? Appelez-nous et il nous fera plaisir de vous fournir cet outil indispensable à la réussite de votre présentation. Et c'est gratuit!

(voir photo ci-dessus)

Base de données - producteurs de viande -

Nous sommes présentement à mettre à jour notre base de données régionales concernant les informations des entreprises agroalimentaires. Si vous êtes producteur de viande, vous avez certainement reçu notre questionnaire au début avril. Si ce n'est déjà fait, nous vous invitons fortement à le compléter et nous le retourner soit par la poste ou par télécopieur au 418-837-1138.

Cette base de données est utilisée à des fins statistiques et de références pour constituer des répertoires. C'est un outil efficace pour faire connaître votre gamme de produits à d'éventuels clients (consommateurs-restaurants-épiciers-ou autres...).

Pour information : Josée Boutin
(418) 837-9008, poste 234

L'équipe de la TACA

Jean-Michel Bordron, directeur général
poste 243

jm.bordron@taca.qc.ca

Josée Boutin, adjointe administrative
poste 234

j.boutin@taca.qc.ca

Laurent-Étienne Desgagnés, agent de projets
poste 247

le.desgagnes@taca.qc.ca

Jessy Leblond, stagiaire
poste 229

j.leblond@taca.qc.ca

Miryam Proulx, chargée de projets
poste 263

m.proulx@taca.qc.ca

Nancy Sirois, agente de développement
poste 241

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

Site Internet : www.taca.qc.ca

Informez-nous de votre adresse courriel et recevez votre bulletin Trans-Faire directement par courrier électronique.