



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

Vendredi le 30 mai, la TACA a tenu sa onzième assemblée générale à l'auberge « Mi-chemin » de Saint-Pierre-de-Broughton. C'était, pour Charles Proulx, la dernière assemblée générale dans la mesure où il a annoncé son départ de la Présidence, responsabilité qu'il a assurée durant 6 ans. Pour ouvrir ce numéro estival de Trans-Faire, je veux d'abord souligner le grand plaisir que j'ai eu tout au long de ces années à travailler avec lui. Merci Charles. Ensuite, au-delà des quelques activités qui ont permis à la TACA de se faire remarquer, je veux dire combien nous sommes attachés aux relations que nous entretenons tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la région. Nous essayons, chaque jour, de faire nôtres les mots d'Hubert Reeves pour qui, « si le 21^{ème} siècle n'est pas un siècle de collaboration, de coopération et de communication, il n'y aura pas de 22^{ème} siècle ».

Jean-Michel Bordron

Assemblée générale annuelle

Une nouvelle page s'ouvre au conseil d'administration avec une équipe renouvelée. Au cours de ses travaux, l'assemblée générale a en effet adopté la création d'un nouveau collège électoral pour les coopératives agricoles et agroalimentaires œuvrant dans la région. Enfin, le conseil d'administration s'est donné un nouveau président en la personne de Normand Côté, éleveur laitier, qui assurait antérieurement la vice-présidence. Voici le nouveau Conseil exécutif et d'administration:

Conseil exécutif

Président	Normand Côté	Production agricole
Vice-présidente	Ghyslaine Côté-Bélanger	Production agricole
Trésorier	Roger Lamontagne	MAPAQ
Officier	Michel Doyon	Tables agroalimentaires locales
Officier	Michel Droin	Transformation agroalimentaire

Administrateurs

Gaétane Dallaire	Production agricole
Hervé Dancause	
Jude Bonneau	Distribution alimentaire et marché de détail
Hélène Prince	
Sylvain Bergeron	Transformation
Denise Gagné	
Nadine Séguin	Restauration

Sonia Forbes	Organismes socio-économiques de développement
Philippe Mailloux	
Simon Painchaud	Coopératives agricoles et agroalimentaires
Charlotte Reason	Tables agroalimentaires locales
Jean-Guy Leclerc	Formation
Renée Caron	MAPAQ

Observateurs

Claude Girard	La Financière agricole
Richard Lehoux	CRÉ
Tom Lemieux	Desjardins

Romain Martineau	Emploi-Québec
Richard Moreau	ATR
Martin Vaillancourt	CRÉ

Les Entretiens de la TACA



Un vent de fraîcheur planait vendredi le 30 mai dernier à Saint-Pierre-de-Broughton lors des Entretiens de la TACA. Nous avons pu entendre 5 nouveaux entrepreneurs très dynamiques nous partager leur vision, leur façon de produire et nous faire part de leurs rêves. Ils nous ont parlé de produits de l'érable biologiques, de fromage de brebis, de boissons alcoolisées, de mise en marché novatrice (web et itinérance). La qualité et la diversité des entreprises ont su tenir la salle en haleine tout l'avant-midi. Puisque, aux dires de tous, ce fut un moment très apprécié et enrichissant, nous entendons répéter l'expérience au cours de l'année à venir.

Lynda Bouchard

Durée de conservation des viandes et légumes transformés: Aspects réglementaires et techniques



Le 13 mai dernier, le MAPAQ a organisé, en collaboration avec le CQIASA et la TACA, une ½ journée d'information portant sur les conserves, semi-conserves et emballages sous-vide. Cette activité avait pour but d'éclaircir les aspects réglementaires liés à ce type de transformation et de présenter des firmes professionnelles pouvant apporter un soutien technique dans l'élaboration de procédés de transformation de ces produits. Près de 20 participants étaient présents.

Miryam Proulx

Festival des écrits de l'ombre

Pour une troisième année consécutive, les routes gourmandes étaient présentes au Festival des écrits de l'ombre qui s'est tenu les 17-18 mai dernier à Saint-Antoine-de-Tilly. Le territoire de Lotbinière était au rendez-vous avec 4 entreprises qui faisaient la promotion de chocolats, terrines, œufs de cailles, compotes et boissons alcoolisées à base de pommes. Ce fut un moment de découvertes et de rencontres avec des gens ayant un intérêt marqué pour la fréquentation des «Arrêts Gourmands». Rendez-vous est pris pour l'an prochain avec un accent que nous voulons plus marqué encore sur les produits de toute la Chaudière-Appalaches.

Lynda Bouchard



L'avenir du marché public de Lévis

Après trois déménagements au cours des 10 dernières années, l'heure est à nouveau à la relocalisation pour le marché public de Lévis. Le 4 juin dernier, un comité de producteurs, de transformateurs et d'intervenants a lancé les travaux devant aboutir à la création d'un nouvel espace commercial à rayonnement régional situé dans le Quartier d'Alphonse, non loin du Centre de congrès de Lévis.

Le projet vise à renouveler le marché public à travers un concept de halle alimentaire permanente où l'on retrouvera des produits frais et transformés originaires de la région. Ce nouveau marché public offrira une gamme étendue de produits et de services couvrant l'ensemble des attentes des consommateurs.

La TACA a décidé de s'investir dans ce chantier important pour notre région à titre de coordonnatrice en apportant son expertise, du temps ressource et de l'énergie. Il appartiendra aux entreprises de s'engager dans le développement d'un tel outil. C'est pourquoi les prochaines étapes du travail viseront leur mobilisation. Nous avons une année pour réussir, le mois de juin 2009 devant voir l'inauguration du nouveau marché public.

Avec ce projet, la coopérative du marché public, la Ville de Lévis et la TACA entendent fournir aux consommateurs les moyens de « Mettre le Québec dans leur assiette ». Les producteurs et les transformateurs de la région ont ici l'occasion d'être les acteurs d'un projet innovateur et porteur d'avenir.

Jonathan Palardy

400^e: Le Pont de Québec, une rencontre entre deux rives

Le 17 août prochain, les producteurs et transformateurs sont invités à faire découvrir leurs produits dans deux lieux festifs : le pont de Québec et le Parc des Rigolets à Saint-Romuald. En après-midi, le Pont de Québec sera fermé à la circulation automobile pour devenir un lieu d'animation pour les citoyens. Les entreprises de la région pourront alors y offrir des collations et autres produits faciles à consommer sur place. En soirée, le Parc des Rigolets sera animé par des spectacles et un feu d'artifice. Un espace agroalimentaire régional sous chapiteau est prévu pour offrir un service de restauration tout au long de la soirée.



Vous êtes intéressés à vendre vos produits lors de l'événement? Contactez-nous pour plus d'information.

Une occasion d'affaires à ne pas manquer!

Miryam Proulx

Mission d'étude agroalimentaire en France

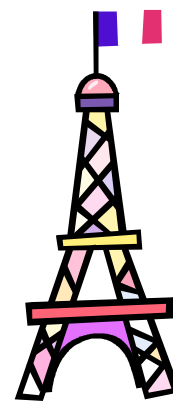
Du 10 au 21 octobre 2008, la TACA organise une mission d'étude agroalimentaire en France.

Deux thèmes complémentaires nous intéressent, la différenciation des produits et la mise en marché par les circuits courts.

Au menu : Mise en marché - Innovations - Environnement - Appellations contrôlées - Labels - Alliances

Nos objectifs sont simples :

- Découvrir les avantages de la vente directe collective
- Apprendre les démarches menées en groupe pour différencier ses produits et les répercussions sur l'organisation du travail, la rentabilité de l'entreprise, etc.
- Rencontrer des entrepreneurs qui produisent sous cahiers des charges
- Échanger avec des confrères qui réinventent leurs métiers
- Visiter le plus grand Salon international agroalimentaire au monde, le SIAL de Paris.



Si vous songez à repositionner votre entreprise, vous engager dans une voie nouvelle, apporter de la valeur ajoutée à vos produits, une telle mission est pour vous. Nous souhaitons constituer un groupe important d'entrepreneurs engagés dans ces problématiques de travail. Les places étant limitées, il est important de s'inscrire dans les meilleurs délais et avant le 10 juillet pour bénéficier du meilleur tarif.

Pour information : Jean-Michel Bordron – 418-837-9008 # 243 ou jm.bordron@taca.qc.ca

Pour accéder aux documents de présentation et d'inscription, visitez notre site Internet:

www.taca.qc.ca/accueil.html

Les Routes Gourmandes de la Chaudière-Appalaches



La saison 2008-2009 des routes gourmandes démarre avec des nouveautés. Tout d'abord, la mise en ligne d'un nouveau site, www.routesgourmandes.com. Cette connexion, rendue possible grâce à la collaboration de Tourisme Chaudière-Appalaches, donnera une visibilité supplémentaire aux « Arrêts gourmands » de la région.

Ensuite, à partir du site, un sondage-concours visant à mesurer la satisfaction de la clientèle. Pour inciter les gens à répondre au sondage, 10 prix d'une valeur totalisant plus de 1600 \$ sont offerts (Week-end dans une auberge, chef à domicile et paniers de produits).

Enfin, une étude visant à dresser une typologie des consommateurs fréquentant les Routes gourmandes (voir texte suivant).

Les routes gourmandes continuent leur progression. Il nous reste à accélérer les maillages inter-entreprises pour développer les affaires.

Lynda Bouchard

Typologie de la clientèle des routes gourmandes

De plus en plus de consommateurs fréquentent les circuits courts de commercialisation. Cette dynamique économique repose sur une recherche de confiance dans les produits et passe par la connaissance de celles et ceux qui les élaborent. Dans cette optique, la TACA et les responsables des routes gourmandes veulent savoir qui sont ces gens qui décident de visiter les arrêts gourmands et d'acheter des produits alimentaires de la région. D'où viennent-ils? Que pensent-ils des produits de la région? Quelles sont leurs attentes envers les routes gourmandes?

Depuis le 12 mai dernier, une étude visant à répondre à ces questions est en cours. L'objectif premier de cet exercice est de mieux connaître cette clientèle et de mieux répondre à ses besoins. À la mi-juin débutera l'étude sur le terrain, alors que nous irons rencontrer ces consommateurs directement sur les entreprises des routes gourmandes. Le tout devrait mener à une présentation des résultats à la fin août.

Renaud Sanscartier

Bientôt, la « Fête des marchés publics »

Trois nouveaux marchés publics voient le jour cette année. Il s'agit de Saint-Michel-de-Bellechasse, Thetford Mines et Montmagny. Ces nouveaux marchés participeront à la « Fête des marchés publics » le samedi 23 août. Lors de cette journée la population sera invitée à découvrir les produits alimentaires et artisanaux de la région présents dans les 8 marchés de la Chaudière-Appalaches:

- Marché public de Lotbinière
- Grand marché de Saint-Georges
- Marché public de Lévis
- Marché public de Montmagny
- Marché champêtre de St-Paul-de-Montminy
- Marché public de Thetford Mines
- Marché itinérant des Etchemins
- Marché de Saint-Michel-de-Bellechasse

Au programme: découvertes, dégustations, animations, conférences...

Jonathan Palardy

Entrer dans les épiceries !

En avril et en mai derniers, deux « Show Gourmand » se sont tenus dans les magasins IGA Extra Coop de Montmagny et IGA Boucherie Veilleux de Sainte-Marie.

Toutes deux récipiendaires du Lauréat 2007-2008 pour leurs efforts de promotion des produits agroalimentaires régionaux, elles continuent d'encourager le développement des entreprises de la région. Francis Veilleux, directeur de IGA Boucherie Veilleux de Sainte-Marie, mentionne « qu'encourager les petites entreprises régionales est une initiative qui permet de soutenir l'économie locale. d'autant plus qu'il y a d'excellents produits dans la région. »

Le « Show Gourmand » offre la possibilité aux consommateurs de découvrir durant deux jours les produits de cinq entreprises de la région. Avec ce projet, la TACA veut aider les entreprises à élargir leur distribution régionale. Par la mise en situation qu'il propose, par cette confrontation directe avec le consommateur, il est une source d'apprentissages accélérés.

Jonathan Palardy



Un changement de look pour le site Internet

Toujours à la même adresse: www.taca.qc.ca, le site Internet de la TACA aura d'ici peu une nouvelle interface pour mieux répondre aux besoins des utilisateurs. Comme nouveauté, un calendrier des événements sera disponible pour mieux planifier vos activités. Les actualités hebdomadaires, les publications de la TACA, les liens utiles, les fiches recettes et les répertoires y seront toujours présents. Surveillez son arrivée en ligne.

Josée Boutin

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

- 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

- Renaud Sanscartier, agent de projets
poste 247 r.sanscartier@taca.qc.ca