



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

Je me plais à répéter que le développement régional est affaire d'équipe. Partant de là, le partage d'informations avec celles et ceux engagés avec nous dans le développement agroalimentaire régional est central. Diffusé à environ 1500 interlocuteurs, Trans-Faire est devenu, chaque trimestre, une sorte de rituel porteur des nouvelles de «chez nous», à la TACA.

En retour, nous recevons maints feuillets nous informant de ce qui se passe ailleurs. Feuillet dans lesquels nous puisons régulièrement pour alimenter notre réflexion. C'est dire toute l'importance que nous attachons à cette fonction fondamentale. Aussi, je compte sur vous pour nous faire part de vos questions ou autres informations.

Je profite de ce bulletin pour souhaiter la bienvenue à Pierre-Luc Brisson, notre étudiant de l'été, qui va apporter son énergie, sa jeunesse et ses compétences en commerce alimentaire dans l'organisation de nos activités estivales.

Jean-Michel Bordron

Assemblée générale annuelle

Le 1^{er} juin dernier, nous tenions la 14^{ème} assemblée générale annuelle. Nous avons expérimenté une nouvelle formule, avec un 5 à 7, qui a donné toute satisfaction aux participants. Moment de partage à nouveau, autour de l'année écoulée et, surtout, des orientations régionales. Les vidéos préparées pour rendre compte des activités passées sont disponibles en ligne à www.taca.qc.ca/rapportsannuels.



Nouveau plan de développement agricole et agroalimentaire régional pour la période 2010-2014, nouvelle entente spécifique en cours de finalisation, renouvellement des instances de décision, les sujets n'ont pas manqué pour les quelque 60 participants. Au final, une activité conviviale, rondement menée, qui a permis de poursuivre en soirée autour de quelques bouchées régionales.

Deux postes d'administrateur restent à pourvoir; l'un pour le collège de la distribution et du commerce de détail, l'autre pour les organisations locales de concertation. Nous allons nous mettre au travail pour les compléter dans les meilleurs délais. Si vous avez l'envie de servir la région, faites-vous connaître.

Jean-Michel Bordron

PDAR 2010-2014

Dans quelques jours, sera disponible en ligne, sur le site de la TACA, le document présentant les orientations que la région s'est données pour les prochaines années. D'une durée de 4 ans, le PDAR 2010-2014 entend prolonger ce qui a été entrepris au cours des cinq dernières années. Ses inflexions se résument en trois traits :

- ♦ mobiliser toutes les entreprises,
- ♦ développer les dynamiques collectives, et
- ♦ renforcer l'alliance du secteur agroalimentaire avec les consommateurs.

De nouveaux mandats attendent l'équipe de la TACA, en particulier dans la coordination des travaux conduits dans les 5 axes de développement. Affaire à suivre.



Nouvelle entente spécifique

Pour accompagner la mise en œuvre du PDAR 2010-2014, une nouvelle entente spécifique de développement régional est en cours de finalisation. Aux partenaires d'hier – CRÉ, Emploi-Québec, MAPAQ et UPA – s'ajoutent de nouveaux avec Desjardins, les MRC et la Ville de Lévis. Dans les prochaines semaines, tous apposeront leur signature auprès de celle de la TACA.

Nous reviendrons sur cet événement dans le prochain bulletin.

Jean-Michel Bordron

Autobus pour le SIAL Canada - 22 avril 2010



Le 22 avril dernier, 48 personnes prenaient l'autobus pour visiter le Salon international de l'alimentation de Montréal (SIAL). Ce fut une belle occasion pour découvrir de nouveaux produits et de nouvelles tendances agroalimentaires. D'aucuns ont pu développer des relations d'affaires avec les exposants, mais également avec les autres participants de l'autobus.

Josée Boutin

Améliorer la distribution des produits de la Chaudière-Appalaches



Les travaux conduits depuis septembre 2009 sur le chantier de distribution sont terminés. Dans le cadre de cette étude, on a d'abord identifié, les besoins de services des producteurs et/ou transformateurs pour la distribution de leurs produits. Ensuite, on a décrit et évalué les services offerts par les distributeurs aux entreprises de la Chaudière-Appalaches. Les informations recueillies à cette étape ont permis de mettre à jour notre répertoire des distributeurs. L'étude s'est poursuivie dans une troisième phase par une analyse de quelques démarches collectives ayant pour but de structurer et faciliter la distribution des produits régionaux. Enfin, plusieurs recommandations (outils d'information, salons, formations, etc.) ont été apportées à cette étude pour optimiser régionalement la distribution des produits agroalimentaire des PME.

Nous tenons à remercier le programme d'appui aux initiatives des tables filières québécoises (MAPAQ et Agriculture et agroalimentaire Canada) qui nous a permis de conduire ce projet.

Un rapport sur les résultats de notre travail sera diffusé à la fin juin 2010. Afin d'informer les PME sur l'état actuel de la distribution des produits de la Chaudière-Appalaches et recevoir leurs commentaires sur les actions que nous proposons, un séminaire sera réalisé en octobre 2010. Une invitation officielle sera faite par nos moyens de communication habituels.

Pour accéder au répertoire : www.taca.qc.ca/distributeurs ou à l'étude : www.taca.qc.ca/etudes

Zaliha Cakmak, agr., ing. jr., M.Sc



Les Routes Gourmandes ont présenté leurs nouveautés !

C'est lors d'un déjeuner où simplicité et créativité étaient à l'honneur, tenu le 11 juin au gîte l'Aubergine de Scott, que le réseau des Routes gourmandes a fait connaître ses nouveautés pour la saison 2010. Plusieurs entreprises, intervenants du milieu agroalimentaire, élus municipaux et médias y ont participé.

Cette année le réseau a connu une progression fulgurante accueillant plus de 70 nouveaux Arrêts gourmands, ce qui fait passer le nombre à plus de 155. Quatre nouvelles routes se sont ajoutées soit celle de la MRC de Montmagny, des Appalaches, de L'Islet et de la Ville de Lévis, alors que les trois MRC beauceronnes se sont regroupées pour former la Route gourmande de la Beauce.

De plus, en cours d'année, une meilleure synergie entre les producteurs et les restaurateurs Arrêts gourmands s'est traduite par un effort supplémentaire des restaurateurs en triplant le nombre de fournisseurs locaux à leurs menus.

Le lancement de la saison fut également l'occasion de dévoiler le nouveau « Répertoire des Arrêts gourmands de la Chaudière-Appalaches ». Cette nouvelle édition, complètement revue, sera distribuée via les Arrêts gourmands et lors de certaines activités agroalimentaires organisées par la TACA au cours de la saison. Le MAPAQ participe grandement à cette réalisation grâce à son programme « Mettez le Québec dans votre assiette »

M. Michel Doyon, vice-président de la TACA a réitéré que celle-ci continuera, par son travail sur le terrain, à soutenir le réseau des routes gourmandes. Il a aussi mentionné la nécessité de continuer à travailler ensemble au développement de l'offre agroalimentaire du territoire de la Chaudière-Appalaches. M. Richard Lehoux, préfet de la Nouvelle Beauce, a souligné l'importance de l'union des trois Beauce au développement de la région. De plus il a insisté sur le fait qu'avec autant d'Arrêts Gourmands sur notre territoire, la Chaudière-Appalaches pourra être citée bientôt comme une région gourmande.

En terminant, les routes gourmandes vous lancent une invitation à rechercher le panneau Arrêt Gourmand et à vous procurer des produits simples, accessibles et abordables tout en veillant à la vitalité économique de nos territoires.

Lynda Bouchard



La TACA en action cet été !

Concours de photos : Couleurs et Saveurs en images !



Pour une première année, un concours de photos est organisé à travers La Chaudière-Appalaches pour illustrer les différentes facettes de l'agroalimentaire à travers les *coups de cœur* de ses résidents. Les hommes, les femmes, les métiers et les productions seront à l'honneur lors de ce concours qui débutera début juillet. Trois prix d'une valeur totale de 500 \$ seront remis aux gagnants : un forfait « Découverte des saveurs » à la Maison Vinot, une visite des Roys de la pomme ainsi que 2 paniers des routes gourmandes. À vos caméras et place à votre créativité !

Pascale Beauregard

Vent de saveurs sur le Saint-Laurent 9-16-23-30 juillet 2010



De retour pour une troisième année, Vent de saveurs sur le Saint-Laurent fera découvrir aux utilisateurs de la traverse Québec-Lévis des produits aux « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches ». Plus de 18 entreprises des MRC de Lotbinière, Bellechasse, Lévis et Nouvelle-Beauce seront présentes les vendredi 9-16-23-30 juillet 2010, afin de faire découvrir la diversité de leurs produits. Venez profiter du traversier pendant ces journées qui s'annoncent riches en expérience. La TACA est fière de travailler en collaboration avec la Société du traversier du Québec afin de mettre en œuvre cette activité de découvertes gourmandes.

Pierre-Luc Brisson

Festival de Jazz Etcetera de Lévis- Du 12 au 15 août 2010

Pour une deuxième année consécutive, la TACA projette d'offrir aux festivaliers du festival de Jazz Etcetera de Lévis, des saveurs de nos terroirs. L'an dernier, huit restaurants du Vieux-Lévis ont proposé à leurs clients des menus aux « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches ». Cette année, la TACA et le comité organisateur du festival souhaitent faire grandir ce partenariat. Au menu : dégustations et découvertes musicales qui sauront faire frémir vos papilles !



Pierre-Luc Brisson

Expo-Québec : Mise en valeur de nos terroirs du 18 au 29 août 2010



Expo Québec, qui est à la veille de fêter son 100^e anniversaire, est un événement incontournable du domaine agroalimentaire québécois. Sous la grande bannière de « Mettez le Québec dans votre assiette », les produits agroalimentaires de notre région seront en vedette, se partageant l'espace avec les produits des terroirs de trois autres régions du Québec. Cet espace prendra la forme d'un « marché public », avec différents îlots à saveurs régionales, où seront proposées démonstrations culinaires, dégustations et vente de vos produits. Durant les 12 jours de l'évènement, vos produits seront présentés et vendus par une équipe dynamique ! Vous pourrez également profiter d'une journée d'animation ainsi que d'une présence dans les démonstrations culinaires.

Il s'agit donc d'une occasion d'affaires en or qu'il vous appartient de saisir!

Pascale Beauregard

Festival du bûcheux : 28 et 29 août 2010

Pour une première année, le Festival du bûcheux de Saint-Pamphile vous offre l'opportunité de faire découvrir vos produits à plus de 20 000 festivaliers. Cette activité permet de mettre en valeur vos produits d'exception et votre savoir-faire. Louez un espace clé en main pour 25 \$ par jour. Vous pouvez offrir au grand public des dégustations payantes et profiter de l'occasion pour vendre vos produits.

Information et inscription : Marlène Thibodeau, 418 356-5501



Vers un réseau régional d'ateliers de transformation ?

Questions de producteurs agricoles. Comment transformer mes produits agricoles pour tirer un meilleur prix du marché ? Dans quel lieu ? Dois-je bâtir un atelier dans ma cour pour que mes produits portent mon identité personnelle ?

Questions d'intervenants. Peut-on multiplier les ateliers de transformation alimentaire dans le territoire ? Avec quelle rentabilité s'ils sont utilisés à temps très partiel ? Avec quelle viabilité en termes d'expertises à rassembler ? Peut-on favoriser les maillages inter-entreprises pour la possession et l'opération de tels outils de travail ?

Sur la base de ces deux problématiques, un comité régional s'est mis au travail. Un portrait sommaire a été dressé, un cahier des charges rédigé. Puis un appel d'offres a été lancé, une firme retenue.

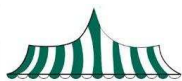
Première étape; quels sont les besoins des entreprises, en termes d'équipements et de services ? Seconde étape; quelle est l'offre de services actuelle dans la région ? Ensuite, seulement, nous parlerons de nouveaux outils. Les travaux vont commencer bientôt. Nous y reviendrons donc à l'avenir.

Jean-Michel Bordron

Le Marché public de Lévis et les autres marchés de la région

Comme dit la chanson, on avance ! Le plan d'affaires est aujourd'hui achevé. Un groupe d'investisseurs a été réuni et enquêté pour connaître leur positionnement respectif vis-à-vis du projet. Le comité régional qui a permis le démarrage du projet doit maintenant s'effacer pour laisser ces investisseurs prendre les commandes et faire naître le projet.

Rassembler les derniers milliers de dollars de la mise de fonds, entreprendre les négociations avec les banques, décider de la formule juridique définitive, attirer de nouveaux partenaires d'affaires, ... le travail ne manque pas. Sans oublier la construction de la bâtisse.



La TACA poursuivra son accompagnement jusqu'aux derniers jours du comité. Ensuite, il appartiendra aux nouveaux propriétaires de décider du rythme et des intervenants qui les entoureront. Les choses devraient s'accélérer dans les prochaines semaines.

Ailleurs en région, les marchés publics confortent leur position. Le dernier né, Sainte-Marie, va vivre sa seconde saison. Une coopérative de solidarité a vu le jour. Une équipe jeune et décidée a pris les affaires en main. La présence constante du MAPAQ, du CLD, de l'UPA et de la TACA facilite les choses pour ces débutants, mais très vite, ils vont être confrontés au quotidien. Ils relèveront le défi. Assurément.

Un autre projet de relocalisation se profile à un horizon proche. Après une dizaine d'années, le marché de Saint-Georges traverse les mêmes problèmes que le marché de Lévis a vécus. Durabilité des installations «légères», vandalisme et sécurité. Aux mêmes maux les mêmes remèdes ? L'avenir le dira, mais d'ores et déjà la réflexion est démarrée à la Ville de Saint-Georges.

Jean-Michel Bordron

L'équipe de la TACA

Table agroalimentaire de 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

**Pensez écologique, recevez le bulletin Trans-Faire
directement par courrier électronique.
Abonnez-vous au j.boutin@taca.qc.ca**

- Jean-Michel Bordron, directeur général
poste 243 jm.bordron@taca.qc.ca
- Pascale Beauregard, agente de projets
poste 229 p.beauregard@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
- Pierre-Luc Brisson, agent de projets
poste 263 pl.brisson@taca.qc.ca
- Zaliha Cakmak, agente de projets
poste 247 z.cakmak@taca.qc.ca