

Mot du directeur

Depuis quelques mois, des évolutions importantes se profilent pour la TACA. Je vous en ai déjà informé à plusieurs reprises. Vous devez donc être avec nous, le 1^{er} juin prochain, dans les locaux de CIME (Compétence, Innovation, Marché, Entreprise), à Sainte-Marie, où nous tiendrons notre assemblée générale annuelle. De belles annonces seront faites. Ce sera le moment pour faire le point sur les orientations de la TACA, sur ses prochains rendez-vous, sur son plan d'action. Ce sera aussi le bon moment pour vous impliquer encore plus dans le développement de la filière agroalimentaire régionale.

Le président Charles Proulx et l'équipe de la TACA vous attendent donc en grand nombre, à partir de 13 heures 30 au 640, rue Cameron (sortie 95 de l'autoroute 73), à Sainte-Marie.

Jean-Michel Bordron

Les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches



Les Routes gourmandes redémarrent sur le territoire de la Chaudière-Appalaches. Elles sont maintenant dans Lotbinière, Bellechasse, La Nouvelle-Beauce, Robert-Cliche et Beauce-Sartigan, sur le Chemin St-Joseph à Saint-Nicolas, dans la ville de Lévis et à Cap-Saint-Ignace. Il est possible de joindre cette dynamique en contactant le responsable approprié ci-dessous ou en sollicitant le CLD de votre MRC. Nous travaillons également, au niveau régional, à une promotion commune. Surveillez www.taca.qc.ca pour suivre l'évolution de ces projets d'arrêts gourmands.

Des kiosques à prendre au Marché de Lévis

Les circuits courts de distribution sont de plus en plus prisés des consommateurs qui affectionnent la relation directe avec celui ou celle qui élabore ses produits alimentaires. C'est ainsi que les marchés publics voient leur fréquentation augmenter chaque année. C'est donc le moment de rejoindre le Marché public de Lévis. Nous y avons, ensemble, un formidable défi à relever. Après des années de « voyage » à travers la ville de Lévis, le voici durablement installé en bordure de l'autoroute 20. Maintenant, il nous faut le dynamiser, et cette dynamisation passe par une offre alimentaire alliant variété et qualité. Les consommateurs viendront seulement s'ils sont assurés de trouver les produits qu'ils souhaitent. Alors, engagez-vous et venez vendre au Marché de Lévis. Contact : André Filteau au (418) 692-2517, poste 232

Se former pour mieux vendre

Avec la saison estivale, les occasions de vendre en circuit court vont se multiplier. Mais sait-on vraiment vendre aux consommateurs? Que ce soit à la ferme ou au marché public, ou encore dans un événement ponctuel, comment élabore-t-on un kiosque? Quelles sont les techniques pour rendre attractive la présentation de nos produits? Quelles sont les bonnes attitudes pour vendre? Voici une série de questions que nous vous invitons à vous poser et, si vous ne savez y répondre, à venir travailler dans le cadre d'une formation que nous projetons d'organiser au cours du mois de mai. Mais nous devons avoir un groupe imposant pour son organisation, alors manifestez votre besoin avant le 15 avril.

Responsables des Routes gourmandes, édition 2006

Nom	Organisation	Téléphone	Courrier électronique
Éric Légaré	Ville de Lévis	(418) 835-4960, poste 8122	elegare@ville.levis.qc.ca
Danielle Raymond	CLD de la MRC de Lotbinière	(418) 926-2205 poste 203	danielle.raymond@cldlotbiniere.qc.ca
Valérie Larose	CLD de La Nouvelle-Beauce	(418) 386-1608	valerie.larose@cldnb.com
Anne Ladouceur	Chemin de la fraîcheur à Saint-Nicolas	(418) 836-2955	anneladouceur@videotron.ca
Renée Hébert	Tourisme Cap-Saint-Ignace	(418) 246-5390	tourisme.cap-st-ignace@globetrotter.net
Mélissa Roy	Promotion Bellechasse	(418) 883-3347	mroy@mrcbellechasse.qc.ca

Cocktail dînatoire de la Fondation des Amis du Juvénat Notre-Dame

Près de 130 personnes participaient au Cocktail dînatoire de la Fondation des Amis du Juvénat Notre-Dame, le 3 février 2006. L'événement fut un succès. Son objectif premier, soit la levée de fonds pour offrir une aide aux familles défavorisées ainsi que des formations en leadership aux élèves de l'école secondaire, a été doublé. Ce sont 10 000 \$ qui ont été remis à la Fondation.

Les 14 entreprises agroalimentaires présentes se sont dites enchantées d'avoir pu présenter leurs produits et ravir les papilles des invités.

Depuis déjà deux ans, la TACA offre ses cocktails dînatoires aux or-



ganisations et institutions régionales qui veulent proposer à ses membres ou clients une activité de réseautage et de découverte alimentaire.

Le concept repose sur le déplacement des convives vers les produits qui leur sont offerts à des tables fixes, animées par les artisans. Cette formule, propice aux échanges, propose une expérience gastronomique riche de découvertes.

Nouveaux courriels

Pour ne manquer aucun de nos messages, notez nos nouvelles adresses de courriel. N'oubliez pas de nous faire part des changements de vos propres coordonnées.

jm.bordron@taca.qc.ca

s.parent@taca.qc.ca

me.cardinal@taca.qc.ca

Offrir ses produits cet été, en Chaudière-Appalaches

Nous avons répertorié ici quelques événements, salons, expositions agricoles et agroalimentaires, où vous pourrez faire découvrir et vendre des produits à votre clientèle régionale. D'autres occasions existent, bien sûr, faites-nous les connaître.

Événement	Dates	Personne ressource
Festival des Écrits de l'ombre Saint-Antoine-de-Tilly	19 au 22 mai	Marie-Eve Cardinal (418) 837-9008, poste 252
Marché de Lévis	Juin à octobre	Jean-Michel Bordron (418) 837-9008, poste 243
Fête de la pêche Saint-Romuald	9 au 11 juin	Marie-Eve Cardinal (418) 837-9008, poste 252
Le Grand Marché de Saint-Georges	Les samedis de juillet jusqu'au début septembre	Serge Lessard, Ferme Pleine Terre (418) 397-6837
Expo agricole BBQ de Saint-Anselme	7 juillet 2006 au 9 juillet	Lise Blouin (418) 885-8185
Salon agroalimentaire de l'Expo de Lotbinière Saint-Agapit	1 ^{er} au 6 août	Danielle Raymond (418) 926-2205, poste 203
Exposition de la Beauce St-Honoré de Shenley	9 août 2006 au 13 août	Maryse Bourgault (418) 485-6507
La Fête des Moissons en Beauce Saint-Joseph-de-Beauce (30 kiosques)	9 et 10 septembre	Danielle Maheux (418) 397-4358
Fête des récoltes au Village de Saint-Nicolas (mise en valeur des producteurs locaux)	17 septembre	France Cantin Revitalisation Village Saint-Nicolas (418) 831-5217

Lancez votre saison avec le Festival des Écrits de l'ombre

Entre le 19 et le 22 mai prochain, dans la ville de Saint-Antoine-de-Tilly, se tiendra le festival « Les écrits de l'ombre ». Première manifestation du genre au Québec, cet événement consacré à l'écriture se veut avant tout culturel. Il s'agit de faire connaître les écrivains qui n'ont pas encore fait leur chemin dans le monde de l'édition. Une centaine d'entre eux est annoncée pour cette première édition. Les organisateurs mettent leur festival sous le signe de la fête des sens. Ainsi, la dimension alimentaire sera exclusivement consacrée aux produits de notre région. Nous voulons réaliser un salon agroalimentaire printanier et fournir les repas des festivaliers. Des kiosques seront aussi installés le long d'un parcours qui offrira de nombreux ateliers et autres lieux de parole. Et tout cela dans une optique du moindre coût pour les entreprises. Afin d'avancer dans notre travail, il nous faut dès maintenant recevoir la participation du plus grand nombre. Alors que diriez-vous de lancer votre saison avec cette manifestation d'un genre nouveau? Appelez-nous sans tarder pour manifester votre intérêt.

www.GourmetQuebec.com
Affichez-vous!



Ce portail électronique, développé par le réseau des Tables de concertation agroalimentaire du Québec, est la porte d'entrée des produits gourmets de toutes les régions du Québec. Son rôle?

- afficher vos couleurs et saveurs
- augmenter la visibilité de votre entreprise, de vos produits et de vos services
- vous relier aux gourmets du Québec à la recherche de nouvelles expériences alimentaires
- développer vos relations d'affaires

Que vous soyez producteur agricole, transformateur, distributeur, épicier, restaurateur ou consultant, GourmetQuebec.com est pour vous. Pour des coûts très compétitifs, vous disposez ici d'un outil de promotion fantastique. Alors, affichez-vous !

Allez le découvrir au www.gourmetquebec.com, puis appelez Bénédicte au (819) 823-2119 ou 1-877-972-8387.



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
Téléc.: (418) 837-1138
Courriel : jm.bordron@taca.qc.ca
Site Internet : www.taca.qc.ca



De la forêt à la table a pour objectif la reconnaissance et la mise en valeur du talent des gastronomes amateurs utilisant la venaison de cerf de Virginie, l'emblème naturel de la Chaudière-Appalaches.

Un jury déterminera quelles recettes seront les plus méritoires. Au total, 12 participants se partageront des prix totalisant une valeur de 2 000 \$. L'inscription à ce concours est gratuite et aucun achat n'est requis.

Les détails du concours sont disponibles par téléphone au (418) 832-7222, poste 222 ou sur le site Internet de Tourisme Chaudière-Appalaches à www.chaudiereappalaches.com

C'est un partenariat de :



La Fête de la pêche à Saint-Romuald Autre fête pour s'afficher en région

Les 10 et 11 juin prochains, à l'embouchure de la rivière Etchemin, se tiendra l'édition régionale de la *Fête de la pêche*. La TACA entend se joindre à la ville de Lévis, au ministère des Ressources Naturelles et de la Faune et au Conseil de bassin de la rivière Etchemin pour mettre cet événement champêtre sous le signe des *Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches*. Nous sommes à étudier la réalisation d'un petit salon agroalimentaire qui offrira aux visiteurs (6000 en 2005, à Montmagny) la possibilité de se procurer les produits de notre région. Une dizaine de kiosque devrait être disponible, à un coût très faible. Encore une fois, faites-nous connaître votre intérêt pour réserver votre place. Ce sera premier arrivé, premier servi.