



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

Chaque année, à pareille date, les mêmes propos se répètent. Encore une année qui se termine, une autre qui s'en vient, porteuse d'espoirs renouvelés. Espoir de faire encore plus, encore mieux, etc. J'insisterai donc sur quelques éléments auxquels le Conseil d'administration de la TACA a récemment consacré ses travaux.

En premier lieu, la mission de la TACA, qui est, rappelle-t-il, de favoriser le développement agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches par la concertation des acteurs régionaux et la coordination des actions mises en œuvre dans un cadre de pérennité de l'agriculture, d'occupation du territoire et de développement durable.

Compte tenu de son antériorité et des mandats qui lui ont été confiés dans le cadre du plan stratégique agroalimentaire régional 2005-2010, la TACA entend poursuivre son action dans trois champs où elle a accumulé expertises et reconnaissance, soit :

- ♦ L'accèsion des entreprises aux marchés, et en particulier des PME, avec un double objectif ;
  - Le développement des ventes en circuits courts
  - Le développement des ventes en circuits longs
- ♦ Le renouvellement de l'offre alimentaire régionale, avec un triple objectif ;
  - Le développement des produits à valeur ajoutée
  - La diversification des productions régionales
  - Le développement des produits différenciés
- ♦ Le renouvellement des entreprises et des métiers, avec un triple objectif ;
  - La naissance d'entreprises par de nouvelles alliances intra-filière
  - L'émergence de nouveaux modèles d'entreprises, en particulier dans les circuits courts de mise en marché
  - La diversification des sources de revenus pour les entreprises

Les activités futures de la TACA s'inscriront donc encore davantage sous le signe de la concertation avec les autres instances de développement de la région (CLD, CRÉ, MAPAQ, SADC, UPA, ...) pour que l'offre de services aux entreprises soit à la fois renforcée et fiabilisée.

Nous voulons faire nôtres les mots d'Hubert Reeves pour qui « Si le 21<sup>e</sup> siècle n'est pas un siècle de collaboration, de coopération et de communication, il n'y aura pas de 22<sup>e</sup> siècle ».

Jean-Michel Bordron

## Avez-vous songé aux marchés publics ?

La saison estivale approche à grand pas. Certains marchés publics ouvriront leurs portes dès la Fête des mères en y vendant des fleurs et des produits transformés. D'autres marchés publics démarreront un peu plus tard dans la saison. Consultez les prochaines Infolettre de la TACA pour connaître les dates officielles d'ouverture.

Cet été, huit marchés publics locaux offrent l'opportunité aux producteurs et transformateurs de faire des affaires. Profitez-en, l'achalandage des marchés publics ne cesse d'augmenter.

Vous souhaitez tenter l'expérience pour la saison 2008? Appelez-nous, nous vous mettrons en relation avec les responsables des différents marchés.

Jonathan Palardy

## Nouveaux points de vente pour les produits régionaux

Le développement de nouveaux points de ventes de produits régionaux est un indicateur du dynamisme du secteur agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches. De tels projets stimulent l'achat local des produits régionaux et contribuent à améliorer l'accès aux marchés pour les petites entreprises de la région.

Voici donc quelques-uns des derniers points de ventes:

### Salon des producteurs au Galeries du Vieux Fort de Lévis

Une cinquantaine d'entreprises présentes  
Contact : Mme Brigitte 418 889-0458

### Le Marché de solidarité de Beauce

Après avoir commandé par Internet, le consommateur va chercher sa commande à la Pépite d'Or (Saint-Georges) ou à la boutique Le choix du jarret noir (Sainte-Marie)  
Contacts : M. Yves Castéra, 418 228-7525  
Mme Barbara Bourque, 418 228-4615

### Les Jardins Claude Gosselin à Pintendre

Située sur le chemin des Iles à Lévis, la boutique ouvrira à la mi-juillet  
Contact : M. René Therrien 418 835-5336

### Le choix du Jarret noir à Sainte-Marie

Boutique et coin repas  
Contact : Mme Josée Potvin 418 475-4109

Jonathan Palardy

## Fêtes de la Nouvelle-France



Cette année, la TACA entend promouvoir les « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches » au Marché public UPA des Fêtes de la Nouvelle-France du 5 au 10 août 2008. À cet effet, chaque territoire de la région pourra être présent durant la semaine. Ainsi, les consommateurs seront à même de découvrir la diversité et la richesse de nos territoires. Vous désirez être présent durant l'activité? Contactez-moi.

Miryam Proulx

## Show Gourmand

Promouvoir les produits de la Chaudière-Appalaches dans les marchés d'alimentation

Pour apporter sa contribution à la stratégie gouvernementale invitant les consommateurs à favoriser l'achat de produits québécois, la TACA poursuit ses « Shows Gourmands » sous le thème de la découverte des « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches ». À chaque événement, cinq entreprises agroalimentaires offrent à la population locale des découvertes gourmandes.

Dates des prochains « Show Gourmand » 21 - 22 mars : IGA Rodrigue et filles  
3 - 4 - 5 avril : IGA Coop de Montmagny

Jonathan Palardy



## SIAL Montréal



La TACA, en collaboration avec le CAADRQ et le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada, organise une visite du Salon international de l'alimentation de Montréal (SIAL) le 24 avril prochain. Ce salon est la référence en Amérique du Nord pour conclure des ententes commerciales et une occasion unique d'établir de nouveaux contacts d'affaires, de vous familiariser avec le milieu de l'exportation et de découvrir les dernières tendances alimentaires. Le voyage comprend l'aller-retour en autocar, un laissez-passer et le catalogue du salon et ce, à un coût avantageux. Pour obtenir le formulaire d'inscription, consultez le site de la TACA : [www.taca.qc.ca/documents/SIAL\\_inscription.pdf](http://www.taca.qc.ca/documents/SIAL_inscription.pdf) ou contactez-nous.

Miryam Proulx

## *Journée de travail du PSA 2005-2010*

Le 20 février dernier, 72 personnes s'étaient données rendez-vous à La Cache à Maxime pour une nouvelle journée de travail consacrée au plan stratégique agroalimentaire 2005-2008. Cette année encore, la région progresse. Des chantiers avancent. Citons la relève, la recherche et le développement, l'accès aux marchés, les ressources humaines, etc. Une stratégie de communication pour montrer aux citoyens la place de notre secteur dans toutes les dimensions de la vie quotidienne a aussi été élaborée.



Comité opérationnel : Pierre Labbé, Roger Lamontagne, Réal Laverdière (Président de la CRÉ), Renée Caron, Martin Vaillancourt, Denis Lacasse, Jean-Michel Bordron.

Enfin, deux conférences ont ouvert la voie à un élargissement de notre plan stratégique agroalimentaire. D'abord Mario Hébert, responsable du développement durable à la Coopérative Fédérée, puis Gérard Goyette, conseiller en biotechnologies au MAPAQ, ont montré combien l'agriculture avait un potentiel de renouvellement, entre autres dans des fonctions non alimentaires. Notre PSA s'ouvre dorénavant aux « bio-produits » à finalités énergétique et autres. Un comité de travail va démarrer dans les prochaines semaines, qui accueillera de nouvelles ressources humaines engagées dans ce chantier supplémentaire. La dynamique engagée en 2004 se poursuit donc favorablement.

Jean-Michel Bordron

## *Les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches*

Le 17 janvier dernier, les responsables des routes gourmandes de la région se sont rencontrés afin d'élaborer les priorités d'action pour la prochaine année. Trois projets ont été retenus. Tout d'abord, un stagiaire sera embauché cet été pour dresser un portrait de la clientèle des routes gourmandes. Tout au long de la saison touristique, une évaluation électronique de la satisfaction de la clientèle sera faite par le biais du site [www.routesgourmandes.com](http://www.routesgourmandes.com). Un concours incitera les clients à remplir le questionnaire. Finalement, les Routes gourmandes s'afficheront lors de différentes activités du 400<sup>e</sup>: *Le Pont de Québec, une rencontre entre deux rives* le 17 août et *les Fêtes de la Nouvelle-France* du 5 au 10 août.

Miryam Proulx

## *Baby-beef ou jeune bœuf ?*

Il y a bientôt 2 ans, 6 producteurs de bovins de boucherie se sont regroupés pour produire un bœuf sans hormone et sans facteur de croissance afin de le mettre en marché.

Ils se sont entourés de partenaires tels la SADC Bellechasse-Etchemin et la Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches. Après une étude de faisabilité commerciale démontrant un réel potentiel pour une telle production dans la région, un cahier des charges a été élaboré afin d'uniformiser le produit. L'étape suivante a permis de vérifier les possibilités d'abattage et de mise en marché du produit dans la région. En ce moment, une étude technico-économique est en cours afin de bien mesurer l'impact de cette nouvelle façon de produire sur chacune des fermes impliquées.

D'autres étapes importantes sont à venir; il faudra uniformiser la production sur 5 sites différents, contractualiser avec un organisme de certification externe puisque c'est une clé de succès dans ce projet, dénicher le bon circuit de distribution, développer la valorisation du produit, déterminer la forme juridique du regroupement, etc. Il s'agit d'un projet de longue haleine dans lequel il faut rester vigilant et accepter de s'ajuster afin de s'améliorer. Les prochains mois seront à nouveau fondamentaux, mais les éleveurs ont déjà solutionné bien des choses. Alors, confiance.

Lynda Bouchard

## Cocktail dînatoire de la Fondation du Juvénat Notre-Dame

Pour une troisième année consécutive, la TACA a organisé le cocktail dînatoire de la Fondation du Juvénat Notre-Dame. Le 1<sup>er</sup> février dernier, plus de 150 convives ont bravé la tempête pour rencontrer les artisans de 15 entreprises de la région et, bien sûr, savourer leurs produits. Les entreprises présentes ont une fois de plus démontré l'excellence des produits fabriqués dans notre région. Les entreprises participantes étaient :



- Appalaches Safari ranch (Saint-Lazare)
- Biodélices (Thetford Mines)
- Boulangerie Artisanale Michel Gauvin (Lévis)
- Cassis et Mélisse (Saint-Damien-de-Buckland)
- Charcuterie le Pied de cochon (Vallée-Jonction)
- Coopérative la Mauve (Saint-Vallier)
- Du côté de Chez Swann (Saint-Antoine-de-Tilly)
- Ferme à l'oie (Saint-Gervais)
- Ferme Chartin (Saint-Lambert)
- Ferme de François Duchesne (Saint-Jean-Port-Joli)
- Ferme les Arpents bleus (Saint-Antoine-de-Tilly)
- Fromagerie Bergeron (Saint-Antoine-de-Tilly)
- Fromagerie du terroir de Bellechasse (Saint-Vallier)
- Les Bisons Chouinard (Saint-Jean-Port-Joli)
- Vin artisanal le Ricaneux (Saint-Charles-de-Bellechasse)

Ce cocktail clôturait une série de cinq cocktails dînatoires aux « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches » organisés durant l'année 2007-2008 pour les organismes suivants : le Rotary club de Lévis, la SADC Bellechasse-Etchemin, Le Grenier à Lévis (Les Jardins Claude Gosselin), la Chambre de commerce de Lévis et finalement la Fondation du Juvénat Notre-Dame. Ces cocktails ont été des occasions de vente et de promotion pour 41 entreprises différentes de la région Chaudière-Appalaches.

Miryam Proulx

## Répertoires des produits

La TACA a débuté la mise en ligne des répertoires des produits de la Chaudière-Appalaches. Déjà, les entreprises fabriquant fromages, œufs, boulangeries et pâtisseries, boissons alcoolisées et non-alcoolisées sont promues via le site de la TACA. Ainsi, les acheteurs ont facilement accès à des fournisseurs de produits de la région. Au cours des prochaines semaines, les répertoires des fruits, des légumes et des produits de la ruche seront disponibles également. Vous désirez que votre entreprise soit présentes dans les différents répertoires? Contactez-nous. Une occasion à saisir et c'est gratuit!

Miryam Proulx

### 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](mailto:info@taca.qc.ca)

Site Internet : [www.taca.qc.ca](http://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](mailto:jm.bordron@taca.qc.ca)

- Lynda Bouchard, agente de projets  
poste 225 [l.bouchard@taca.qc.ca](mailto:l.bouchard@taca.qc.ca)

- Josée Boutin, adjointe administrative  
poste 234 [j.boutin@taca.qc.ca](mailto:j.boutin@taca.qc.ca)

- Jessy Leblond, agente de projets  
poste 247 [j.leblond@taca.qc.ca](mailto:j.leblond@taca.qc.ca)

- Jonathan Palardy, conseiller en développement régional  
poste 241 [j.palardy@taca.qc.ca](mailto:j.palardy@taca.qc.ca)

- Miryam Proulx, conseillère en développement régional  
poste 263 [m.proulx@taca.qc.ca](mailto:m.proulx@taca.qc.ca)