



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

Faut-il vraiment un mot du directeur pour chaque nouveau numéro de Trans-Faire ? Je ne suis pas sûr. Avant de décider pour l'avenir, je vais donc sacrifier au rituel. Juste quelques mots pour vous dire le plaisir de l'équipe, chaque semaine, lorsque nous nous réunissons pour élaborer notre infolettre. Pour un investissement somme toute modeste, un peu d'énergie et du temps pour Josée, nous avons notre meilleur bon coup des dernières années. Vos réactions en témoignent. Si je peux vous faire une demande, continuez de nous dire votre satisfaction. Notre objectif est simple; être utile. Utile aux personnes, utile aux entreprises, utile aux territoires. Bonne lecture et à bientôt.

Jean-Michel Bordron

En route vers 2015

Le Plan stratégique agroalimentaire régional (PSAR) 2005-2010 approche de son terme. Déjà il nous faut penser à l'après. Issu de travaux conduits en 2004 et 2005, le PSAR a permis à notre région d'évoluer favorablement. S'il est encore trop tôt pour faire le bilan – il sera fait – nous sommes convenus que nous ne pouvions attendre le dernier jour pour se remettre au travail.

Le 25 février, dans le cadre de notre journée annuelle où l'on fait le bilan des travaux, nous avons jeté quelques bases sur lesquelles nous entendons construire. D'ores et déjà, le comité opérationnel du PSAR affirme que les objectifs formulés en 2005 ne sont pas épuisés. Les défis à relever restent les mêmes, soit :

- ♦ l'adaptation des entreprises,
- ♦ le développement des ressources humaines,
- ♦ l'intégration de valeur ajoutée,
- ♦ l'accès aux marchés,
- ♦ l'alliance avec les citoyens, et
- ♦ le développement de filières non-alimentaires.



Rendez-vous est pris pour l'automne. Une nouvelle journée, centrée sur la période 2010-2015, réunira toutes les forces régionales autour d'un seul mot d'ordre : Après la période des semis, préparons la récolte !

Jean-Michel Bordron

Les marchés publics et les marchés champêtres de la Chaudière-Appalaches

L'année passée, neuf marchés publics et champêtres ont apporté leur contribution à l'économie locale en offrant à la population des produits agroalimentaires frais et de qualité tout en animant les villes et les villages. Cette année, un nouveau marché est en projet à Sainte-Marie. Notre secteur démontre ainsi son dynamisme. Pour sa part, la TACA entend renforcer son aide au regroupement régional pour qu'il se dote des moyens nécessaires à son développement.

La saison estivale 2009 approche à grands pas. Certains marchés publics ouvriront leurs portes dès la fin mai en y vendant des fleurs et des produits transformés. D'autres démarreront un peu plus tard dans la saison. Profitez de la saison et de l'achalandage propre aux marchés pour faire connaître vos produits et développer vos ventes. Surveillez l'infolettre de la TACA, nous vous aviserons lorsque le recrutement des entreprises aura lieu.

Pour connaître les dates d'ouvertures, consultez le site Internet de la TACA. <http://www.taca.qc.ca/marches-publics>

Jonathan Palardy

Cocktail dînatoire de la Fondation du Juvénat Notre-Dame

Le 6 février dernier avait lieu la 4^e édition du cocktail du Juvénat Notre-Dame. Lors de cette soirée, près de 200 personnes ont pu déguster 28 bouchées différentes préparées par des entreprises de la région. Certains produits ont même été offerts en primeur!!!!!! Ce fut une belle occasion de faire découvrir la grande diversité des produits de la Chaudière-Appalaches.



Fromagerie du Terroir de Bellechasse

Les entreprises participantes étaient :

Appalaches safari ranch	Ferme à l'oie
Bisons Chouinard	Ferme Chartin
Cassis et Mélisse	Ferme les Arpents bleus
Coopérative la Mauve	Fromagerie du Terroir de Bellechasse
Délicatesse aux P'tits oignons	Gourmandises de Nicole
Du côté de chez Swann	Verger de Tilly

Miryam Proulx

Les temps changent... Et vous?

Le 17 février dernier, plus de 60 personnes ont participé à cette journée consacrée aux stratégies d'adaptation d'entreprises d'ici et d'ailleurs face aux mouvances du secteur agroalimentaire.

La journée se déroulait en deux temps. En avant-midi, quatre entreprises étaient invitées à présenter les stratégies qu'elles ont développées face aux enjeux actuels de leur secteur : Légumiers Marcoux, La Jambonnière, Biodélices, Les Moulins de Soulanges. Cette partie se terminait avec un panel où les participants étaient invités à poser des questions et à réagir aux témoignages.



Période de questions

L'après-midi portait sur les stratégies des entreprises visitées lors de la Mission en France en octobre 2008. De plus, une présentation portait sur le SIAL Paris 2008 et les tendances mondiales qui y ont été observées par les participants de la mission. Ce fut une belle journée fertile en idées pour les entreprises !

Miryam Proulx



Colloque GRH 2009

Seconde réalisation pour l'équipe « Ressources humaines » régionale. Né des travaux du Plan stratégique agroalimentaire régional (PSAR) 2005-2010, le colloque s'est tenu le 4 février dernier au Centre de congrès de Lévis. La collaboration inter-organisations a permis de rassembler une petite centaine de personnes, employeurs et gestionnaires des RH, soucieuses d'échanger et de réfléchir sur les meilleures pratiques pour recruter et retenir la main d'œuvre. Défi colossal pour les PME, où le chef d'entreprise doit se multiplier en permanence pour tout voir, mais énorme défi aussi pour les responsables Main d'œuvre des grandes entreprises.

Conférences et témoignages ont rythmé notre journée. L'ensemble des documents est en instance de mise en ligne sur le site de la TACA, à l'onglet « Activités ». Rendez-vous en 2010 ?

Jean-Michel Bordron

Les voyages forment la jeunesse !

Et les moins jeunes aussi ! Les traces de notre mission en France se retrouvent maintenant en ligne sur le site de la TACA au www.taca.qc.ca/mission_france_2008. Rapports de visites, impressions de voyages, pistes de développement pour nos régions, sans oublier ... les menus de nos repas.

Retenons l'ambiance de la mission, studieuse et détendue, retenons encore l'esprit de collaboration inter-régions, retenons enfin les parallèles avec nos propres situations ici. Oui, nous avons des marges de progrès, oui il nous faut reconsidérer nos entreprises et nos façons de faire, oui il nous faut oser sortir de nos habitudes. Bref, il y a du travail pour les prochaines années.

Jean-Michel Bordron

Les Routes Gourmandes vont de l'avant !

Trois ans après leur naissance, les Routes Gourmandes font peau neuve. En 2007, nous avons sondé les entreprises membres pour connaître leur sentiment d'appartenance à la dynamique régionale. En 2008, nous avons étudié la clientèle fréquentant les Arrêts Gourmands. En 2009, ce sera la mise en place de la charte que nous avons, cet hiver, remise à plat.

Ce qui nous semblait le plus important était de définir un cadre de référence permettant aux membres d'harmoniser leurs Arrêts Gourmands. Pour ce faire, une charte de qualité plus précise a été élaborée en collaboration avec les membres. Celle-ci est maintenant disponible en ligne sur le site Internet de la TACA.

De plus, ayant mieux ciblé la clientèle des Arrêts Gourmands, nous sommes maintenant outillés pour définir et mettre en œuvre la promotion du réseau. Pour l'année en cours, nous souhaitons augmenter l'implication des entreprises dans le réseau. Il y aura ainsi un journal interne via Internet et un développement des Routes Gourmandes dans tout Chaudière-Appalaches. Un projet de série télé est à l'étude. L'objectif est de multiplier les lieux de commerce, où les consommateurs de la Chaudière-Appalaches, ainsi que les visiteurs de passage, pourront s'approvisionner tout au long de l'année.

Vous voulez rejoindre la dynamique ? Contactez-nous.

Lynda Bouchard

Le monstre du Loch Ness ?

Vous connaissez sans doute cette histoire du monstre marin qui hante les eaux froides du Loch-Ness, en Écosse. Personne ne l'a vraiment vu, mais il est là, tapi dans les profondeurs, prêt à faire surface pour apeurer le baigneur. Sommes-nous en train de vivre la même chose avec le marché public de Lévis ? On en parle, on en rêve, on le figure, on croit le saisir... et puis il disparaît.

Aucunement, car les travaux se poursuivent. Si l'on s'entend sur le fait qu'il doit se relocaliser, tant spatialement que physiquement, il reste que construire un tel projet est long. Beaucoup de monde sont déjà autour de la table ; les institutions municipales, des promoteurs qui l'insèrent dans leur projet de développement, la coopérative, la TACA. Il ne reste plus que les entreprises. Nous sommes donc dans la phase de consultation de ces dernières. Entreprises de transformation, entreprises agricoles, commerces déjà établis à Lévis, tout le monde y passe.

Nos hypothèses de travail sont au nombre de trois : une première qui ferait du marché public le locataire d'espaces commerciaux restant à construire. Une seconde verrait l'actuelle coopérative du marché se transformer pour accueillir de nouveaux joueurs agroalimentaires et construire un espace autonome. Une troisième qui passerait par un partenariat d'affaires autour d'un espace commercial pluri-services. Affaire à suivre.

Jean-Michel Bordron

Show Gourmand

Depuis le premier Show Gourmand organisé sous le thème de la découverte des Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches, 24 entreprises et 7 épicerie ont offert aux consommateurs de nouvelles découvertes gourmandes.

Après deux années, nous sommes à mesurer l'impact des Shows Gourmands sur la pénétration des produits régionaux dans les commerces de détail de la Chaudière-Appalaches. Sept entreprises ont fait leurs premières armes avec les épicerie. Toutes apprécient cette initiative de la TACA qui leur permet une ouverture à de nouveaux marchés. Les épiciers aiment le concept du Show Gourmand qui les amène à connaître de nouvelles entreprises pouvant satisfaire leur clientèle. De leur côté, les consommateurs découvrent de nouveaux produits régionaux dans les tablettes.

Avec le «Show Gourmand», l'équipe de la TACA souhaite amener les épiciers et les entreprises agroalimentaires à renforcer leurs relations d'affaires.

La saison 2009 des Shows Gourmands débute dès la fin mars ! Surveillez-les !

Métro O'frigidaire de Lac Etchemin 27-28 mars

IGA extra Coop de Montmagny les 2-3-4 avril et les 7-8-9 mai

IGA extra St-Pierre de Thetford Mines les 4-5-6 juin



IGA à Thetford Mines

Jonathan Palardy

Portrait des lieux de vente alternatifs de la Chaudière-Appalaches

L'étude des lieux de commerce autres que les épiceries à bannière dans la Chaudière-Appalaches est terminée. La réalisation de cette étude a permis d'établir un premier portrait de ces lieux de commerce alternatifs qui constituent des espaces de vente à fort potentiel pour les producteurs et les transformateurs de la région. On a étudié leur fonctionnement et identifié quelques problèmes et difficultés qui nuisent au développement des relations d'affaires avec les entreprises agroalimentaires. Plusieurs recommandations (outils d'information, salons, formations, etc.) ont été apportées à la fin de cette étude pour développer la mise en marché des produits agricoles et agroalimentaires par ces lieux de commerce.

Un répertoire des lieux de commerce alternatifs de la Chaudière-Appalaches est maintenant disponible. Il contient les coordonnées des responsables de ces lieux de commerce, les produits qui les intéressent et leur mode de fonctionnement pour faire affaire avec eux. Nous tenons à remercier le programme d'appui aux initiatives des tables filières québécoises (MAPAQ et Agriculture et agroalimentaire Canada) ainsi que le programme d'aide à l'intégration des immigrants et des minorités visibles en emploi (Emploi Québec) qui nous ont permis de conduire ce projet.

Pour accéder à ce répertoire : www.taca.qc.ca/points-de-vente ou à l'étude : www.taca.qc.ca/etudes

Zaliha Cakmak

Des formations pratiques sur mesure pour vous!

Une formation pratique sur la fabrication artisanale de charcuteries a été offerte les 9, 10 et 20 février derniers. Dix-sept personnes ont pu bénéficier de l'expertise de M. Santerre, du Centre de formation professionnelle Fierbourg.



D'autres formations pratiques sont à venir. Le prochain cours aura lieu les 30 et 31 mars et portera sur la fabrication des « Ketchups, vinaigrettes, moutardes et cie ». Inscrivez vous rapidement, les places sont limitées!

Vous avez des besoins de formation particuliers? N'hésitez pas à nous en faire part !!!

Miryam Proulx

Autobus pour le SIAL Montréal - 2 avril 2009

Coût (incluant entrée au SIAL, taxes non incluses) : 55 \$ membre Groupe Export ou 65 \$ non membre. Places limitées. Contactez-nous. Formulaire d'inscription : www.taca.qc.ca



Nouveau site Internet de la TACA maintenant en ligne !

Si ce n'est déjà fait, visitez le nouvel interface de notre site internet au : www.taca.qc.ca. Vos commentaires sont toujours appréciés.

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

- Zaliha Cakmak, agente de projets
poste 247 z.cakmak@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