



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

Il y a quelques mois, nous lançons une rumeur qui annonçait la disparition de la TACA au 31 mars 2010. Nous voulions montrer que la TACA ne peut exister sans la mobilisation des chefs d'entreprises, des élus et des responsables d'organisations et institutions. Ce fut un vrai succès, les appels téléphoniques se succédant pendant des jours. Le temps a passé, la rumeur avec. Nous avons poursuivi notre travail. Et nous voilà au 31 mars.

Entretemps, la firme PGP inc. a conduit auprès de 30 dirigeants d'entreprises, ministères et organisations de la région une évaluation des effets induits par le Plan de développement agroalimentaire régional 2005-2010. Cette évaluation est riche d'enseignements, et les commentaires abondent pour dire les acquis et les marges de progrès. La cohésion de la filière a progressé ainsi que la prise de conscience de l'importance de sa contribution au développement de la région. Pour une lecture complète : www.taca.qc.ca/files/evaluation_PDAR2005_2010.pdf

Le plus intéressant de l'évaluation est peut-être dans les appréciations formulées à l'égard de la TACA. Celle-ci ressort comme un élément accélérateur de changements et une organisation proche des PME. Ces propos nous sont agréables. Merci beaucoup.

Jean-Michel Bordron

Les orientations régionales

Le 28 janvier dernier, 135 personnes se réunissaient à Saint-Henri pour réfléchir au prochain plan de développement agroalimentaire régional (PDAR) pour la période 2010-2014.

Sur la base d'une proposition déposée par un comité régional constitué de représentants de la CRÉ, du Cégep de Lévis-Lauzon, du MAPAQ, de la TACA et de l'UPA, un « Comité des sages » avait déjà rendu les premiers arbitrages. Cette fois-ci, le mandat était de partager la réflexion avec l'ensemble des acteurs régionaux. D'en valider et enrichir les contenus.



Il reste encore quelques ajustements à effectuer, mais le cadre est là. Au 1^{er} avril, la région possédera son nouveau plan de développement agroalimentaire 2010-2014.

Encore plus qu'avant, l'accent est mis sur les démarches collectives que le PDAR entend susciter et accompagner. Cela n'enlève rien à l'initiative individuelle, il s'agit seulement de renforcer la capacité de s'organiser et de trouver des solutions aux nombreux défis que les entreprises et les territoires doivent relever aujourd'hui. C'est là un des acquis fondamentaux que l'évaluation du PSAR 2005-2010 a montrés.

Parallèlement, la préparation d'une nouvelle entente spécifique de développement est engagée. Elle devrait, elle aussi, aboutir dans les prochaines semaines.

Jean-Michel Bordron



De nouvelles routes gourmandes en Chaudière-Appalaches



La dynamique des Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches fracasse des records en ce début d'année 2010. Quatre routes gourmandes sont actuellement en formation avec plus d'une cinquantaine d'Arrêt gourmand : Lévis, Montmagny, L'Islet et Les Appalaches. Le réseau compte actuellement plus d'une centaine d'entreprises qui sont soumises à un cahier des charges favorisant le maillage et la qualité des Arrêts gourmands.

Le cahier des charges est disponible au : www.taca.qc.ca/routesgourmandes. Vous voulez de l'information concernant le réseau des Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches ou pour devenir Arrêt gourmand, contactez-nous.

Lynda Bouchard



Colloque GRH - 4 février 2010

Pour une troisième année consécutive, le 4 février a vu la réalisation du colloque GRH issu des travaux de l'axe 2 du PSAR 2005-2010. Cette année, le colloque s'est tenu à Sainte-Marie avec 70 participants. La thématique de cette année portait sur la communication et la mobilisation des équipes de travail autour des défis de l'entreprise. Conférences et témoignages ont alterné tout au long de la journée sans oublier la désormais habituelle prestation de Tac Com qui, à travers la simulation de situations quotidiennes, nous pousse à voir de l'intérieur les travers et les bons coups qui caractérisent les relations humaines. Nous avons vérifié une nouvelle fois combien les participants s'identifient aux témoignages d'entrepreneurs et accordent une grande importance à leur expérience.

Après trois ans, et avec le terme du Plan stratégique agroalimentaire régional 2005-2010, l'heure est maintenant au bilan. Nous allons, avec les partenaires – CSMOTA, Emploi-Québec, UPA – prendre le temps d'évaluer le chemin parcouru avant de réfléchir aux changements à apporter à un chantier qui, nous le savons déjà, ne sera jamais véritablement achevé.

Jean-Michel Bordron

Cocktail du Juvénat Notre-Dame - 5 février 2010

Pour une 5^e année consécutive, le cocktail de la Fondation du Juvénat Notre-Dame s'est tenu à Saint-Romuald. Le 5 février dernier, 13 entreprises de la région ont offert une variété de 30 bouchées différentes. Ce fut une belle occasion de faire découvrir la grande diversité des produits de la Chaudière-Appalaches. Les entreprises participantes étaient :



Du côté de chez Swann de Saint-Antoine-de-Tilly
Ferme les Arpents bleus de Saint-Antoine-de-Tilly
Ferme Marnie de Saint-Charles-de-Bellechasse
Fromagerie du terroir de Bellechasse de Saint-Vallier
Cassis et Mélisse de Saint-Damien-de-Buckland
Les Fumets sylvestre de Sainte-Marguerite
Les Bisons Chouinard de Saint-Jean-Port-Joli

Boulangerie Bretzel de Thetford Mines
Le Bourre-joie de Saint-Joseph-de-Beauce
Les Chocolats favoris de Lévis
Coopérative la Mauve de Saint-Vallier
Délicate-et-saine de Lévis
Ferme Chartin de Saint-Lambert

Miryam Proulx

Journée régionale 2010 : Comment développer un produit novateur ?



Le 9 février dernier, 71 entrepreneurs et intervenants ont participé à la journée « Comment développer un produit novateur ? ». Notre objectif était de susciter le développement de produits innovants répondant aux besoins actuels de consommation et d'informer sur les ressources techniques et financières disponibles.

Janie Lévesque, d'Alliance Agrinova-Cintech, nous a décrit les différentes étapes du développement d'un produit novateur. Puis Roger Lamontagne, conseiller régional en transformation pour TRANSAQ, a dressé le portrait des tendances de consommation. Trois propriétaires d'entreprises sont venus témoigner de leur expérience pratique en matière de développement de nouveaux produits : Nutra-fruit de Québec, Détour en France de Lac-Etchemin et Verger de Tilly de Saint-Antoine-de-Tilly. Pour finir, 7 ateliers express portaient sur des aspects complémentaires : recherche statistique, image visuelle de l'entreprise, méthodes de séchage, santé et aliments, validation de produit, coût de revient, innovation et crédits d'impôt.

La plupart des présentations et ateliers sont disponibles sur notre site Internet : www.taca.qc.ca/produitnovateur2010

Merci au comité organisateur ainsi qu'à nos partenaires financiers pour cette belle réussite

Miryam Proulx

Vent de saveurs sur le Saint-Laurent – 12 février 2010

À l'occasion de la Saint-Valentin, cinq entreprises de la Chaudière-Appalaches ont fait déguster leurs produits sur la traverse Québec-Lévis. Il s'agissait de Clapier C.L.G. de Kinnear's Mills, Domaine Custeau de Kinnear's Mills, Ferme la Rosée du matin de Saint-Antoine-de-Tilly, Gourmandises de Nicole de Saint-Jean-Chrysostome et Verger de Tilly de Saint-Antoine-de-Tilly. La brochure des Arrêts gourmands de la Chaudière-Appalaches était aussi remise à chaque passager. L'activité a été très appréciée par les usagers qui prenaient plaisir à découvrir les saveurs de notre région.



Miryam Proulx

Améliorer la distribution des produits de la Chaudière-Appalaches

Les travaux sur le chantier de distribution avancent à bon rythme. 123 entrepreneurs (producteurs et/ou transformateurs) ont répondu à l'enquête que nous avons lancée à l'automne dernier. La saisie et l'interprétation des données recueillies sont maintenant terminées. Nous menons maintenant une autre enquête auprès des distributeurs de produits alimentaires pour identifier les services qu'ils offrent ou envisagent d'offrir aux entreprises de la Chaudière-Appalaches. Nous allons ainsi pouvoir mettre à jour bientôt le répertoire des distributeurs qui est présentement disponible au : www.taca.qc.ca/distributeurs

La prochaine étape est une rencontre de travail du comité technique pour la présentation et la discussion des résultats et l'élaboration des actions à mettre en œuvre. Les résultats finaux de notre travail, les outils développés et les recommandations afin d'améliorer la distribution des produits alimentaires de la Chaudière-Appalaches seront diffusés au cours d'un séminaire destiné aux PME au début du mois de mai.



Vous vous posez des questions, vous avez des suggestions à formuler, vous n'avez pas été enquêté, contactez-nous.

Zaliha Cakmak

Marché public de Sainte-Marie et dynamique régionale

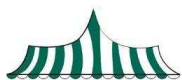
Après une première année principalement consacrée à la découverte d'un nouveau mode de mise en marché, les producteurs engagés dans le marché public de Sainte-Marie ont décidé de poursuivre l'aventure. Une coopérative est en cours de création pour assurer le relai du syndicat de l'UPA Beauce Nord qui avait pris en charge l'année 1. Pour cette seconde année, les membres veulent apporter des évolutions au marché public : plus de producteurs, plus de produits, plus d'animation, le tout pour assurer plus de ... clients ! Et déjà, l'avenir prend sa place dans les esprits. Quelles installations ? Dans quel lieu ? Avec quels services ? La Ville de Sainte-Marie a été rencontrée pour réfléchir à ces questions. Parallèlement, une équipe d'intervenants (CLD, MAPAQ, TACA et UPA) se mobilise à côté des producteurs. La confiance est donc de mise.

Cette confiance se retrouve en d'autres lieux de la région. Ainsi, le marché de Saint-Jean-Port-Joli, à peine plus vieux que celui de Sainte-Marie, a connu deux années encourageantes. Ici, le marché tient beaucoup à la conjonction d'une initiative individuelle et d'une volonté collective de se donner un espace commercial.

Avec 9 marchés publics, la région a atteint une masse critique qui nous laisse espérer un renforcement de la dynamique régionale. Nous travaillons présentement au maillage de ces différents marchés qui, tous, rencontrent les mêmes défis, soit recrutement de producteurs, élargissement de l'offre de produits et services, développement de la notoriété et amélioration des conditions d'accueil des consommateurs. Nous espérons pouvoir affecter du temps ressource en accompagnement des équipes locales qui ont à assurer le leadership. 2010 devrait apporter les premières réponses.

Jean-Michel Bordron

Marché public de Lévis



Il n'est pas nécessaire de revenir sur les objectifs poursuivis avec le projet relocalisation du marché public de Lévis. Allons-donc tout de suite aux derniers développements. Le comité de travail a maintenant une vue claire du projet final. Les premiers plans de la structure physique sont déposés et la réflexion sur le modèle d'affaires avance à grands pas. Il y aura, comme prévu, un espace « marché intérieur » ainsi qu'un espace saisonnier couvert, confortable, avec tous les services. D'autres aspects sont sur la table, comme l'ajout de bureaux et d'un local aux normes C1 qui pourrait être utilisé par un ensemble de producteurs et transformateurs.

Dans le projet actuel, le bâtiment pourra accueillir 10-12 espaces intérieurs ainsi que 24 espaces saisonniers, avec possibilité d'une phase si la demande est là. Les investissements pour la construction sont chiffrés et la firme Desjardins Marketing est présentement à chiffrer les coûts d'opération.

À court terme, des entrevues sont prévues avec le groupe des investisseurs potentiels identifiés lors des rencontres de 2009. Cela se déroulera les 25 et 26 mars prochains. Pendant ce temps, la TACA poursuit ses recherches de futurs commerçants sédentaires.

Si vous avez de l'intérêt à être un investisseur du marché ou que vous souhaitez être présent au Marché Public de Lévis, veuillez communiquer avec la TACA.

Pascale Beauregard

Autobus pour le SIAL Canada - 22 avril 2010



Le 22 avril prochain, vous êtes invité à visiter avec nous le SIAL Canada qui se tiendra à Montréal. 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. Profitez-en car la prochaine édition se tiendra à Toronto !

Cette activité est organisée en collaboration avec l'UPA et le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada.

Pour obtenir le formulaire d'inscription, consultez le site de la TACA: www.taca.qc.ca ou contactez-nous.

Josée Boutin

Des formations pour tous les goûts et les besoins

Ces formations sont issues de la concertation entre la TACA, le CLD de Lotbinière, les Centres régionaux de formation agricole (CRFA), Fierbourg Centre de formation professionnelle et l'UPA.

Calcul du coût de revient - 14 avril 2010
Confiture, gelée et cie volet 2 – 15 Avril 2010

Gestion des ressources humaines - 27 avril 2010
Le choix du bon contenant – Mai 2010

Pour information : Françoise Bossiroy, 418 872-0770 poste 247



Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches au Marché de Pâques !

Après une première édition fortement appréciée du Marché de Noël à Lévis, la TACA, en collaboration avec le Magasin CO-OP de Montmagny (IGA) et le CLD de la MRC de Montmagny, organise un marché de Pâques qui aura lieu du 1^{er} au 3 avril prochain. Les entreprises présentes auront l'opportunité de vendre des produits et de faire déguster leurs nouvelles trouvailles.

Réservez immédiatement car les places sont limitées. Seulement une dizaine d'entreprises pourront participer à l'évènement ! Au-delà du marché de Pâques, c'est aussi une occasion de vous implanter au marché public de Montmagny qui entend développer ses activités tout au long de l'année 2010.

Profitez de cette chance unique ! Contactez-nous pour connaître les modalités de participation.

Pascale Beauregard

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
- Miryam Proulx, conseillère en développement régional
poste 263 m.proulx@taca.qc.ca
- Zaliha Cakmak, agente de projets
poste 247 z.cakmak@taca.qc.ca