

Mot du directeur général

Mot du directeur

Une nouvelle fois, l'équipe de la TACA est amenée à se renouveler. À la fin janvier, Vincent Galarneau a rejoint l'équipe de Vivre en ville pour se consacrer aux problématiques environnementales. Son trop court passage dans notre équipe a été marquant pour le développement du réseau régional des Arrêts gourmands. Sa rigueur et son engagement très fort envers l'innovation sociale ont permis de faire vivre les décisions que le réseau avait prises. Ainsi, quelques pas décisifs ont été faits dans la structuration du réseau. Et voilà que Pascale Beauregard nous quitte aussi dans quelques jours. Arrivée en 2009, pour un emploi d'été, elle n'a plus quitté l'équipe durant tout le temps de ses études. Ces dernières se terminant, elle quitte Québec pour aller rejoindre la Table agroalimentaire de Montérégie, où de nouveaux défis l'attendent. Pour être franc, j'envisage un peu ses futurs compagnons de travail, entrepreneurs et intervenants, car je sais qu'elle saura rapidement marquer de son empreinte et de son dynamisme le nouveau territoire qu'elle va découvrir prochainement. Nous les remercions tous les deux pour leur contribution au développement de la Chaudière-Appalaches, et leur souhaitons bonne chance dans leurs nouvelles attributions.

Avec ces nouveaux départs, l'équipe de la TACA sera quelque peu diminuée au cours des prochains mois, mais elle sera à nouveau pleinement opérationnelle à l'automne avec l'arrivée de sang neuf.

Jean-Michel Bordron



La minute du PDAR

Le groupe projet sur toutes les lèvres lors de la Journée d'action régionale

Le 23 février dernier, vous étiez plus de 65 à participer à la *Journée d'action régionale du PDAR*. Sous le thème « Le PDAR – Nourrir et enrichir la Chaudière-Appalaches, et maintenant ? », la journée avait un double objectif : informer les participants sur les fondements et le fonctionnement du PDAR ainsi qu'outiller les participants sur le rôle clé des entreprises et des intervenants pour la réussite du plan.

Tout d'abord, une mise à niveau du comité opérationnel du PDAR. Le PDAR « Pour les nuls », une expression consacrée, visait à expliquer le fonctionnement du Plan et la dynamique du groupe projet. Par la suite, des exemples de projets ont été présentés : la régie de troupeau bovin (axe productions agricoles), le répertoire des transformateurs (axe transformation agricole) et les marchés publics (axe diversification). D'autres intervenants ont présenté des dynamiques à venir : bioproduits (axe agro-industries) et le panel de citoyens (axe citoyens-consommateurs). Finalement, les participants ont expérimenté le groupe projet, par le travail sur une vingtaine de projets proposés par les participants eux-mêmes.

Un élément nouveau de cette journée est le mur des idées et des projets. Il a été conçu pour que les intervenants et les entreprises proposent des idées pouvant être accélérées par les autres. La finalité du mur, comme celui du PDAR, est de faire travailler collectivement des porteurs de projets afin que l'expertise régionale profite à tous et à chacun.

Pour obtenir les présentations de la journée et pour consulter les outils développés (document explicatif, vidéo, etc.) consultez le www.taca.qc.ca/pdar. Vous avez une idée de projet à proposer : pdar20102014@gmail.com ou 418 837-9008.

Le PDAR ne sera une réussite que si la région se l'approprie. C'est à la fois un défi et une occasion incontournable.

Sébastien Bécharde et Jean-Michel Bordron



La force d'un réseau : les Arrêts gourmands

Quatrième édition du répertoire des Arrêts gourmands !

Pour une quatrième année consécutive, le répertoire des Arrêts gourmands sera distribué à 25 000 exemplaires parmi les 141 entreprises membres du réseau et les différents bureaux d'information et d'accueil touristique de la Chaudière-Appalaches. La nouvelle édition est déjà disponible, ce qui devrait répondre à un besoin de certaines entreprises qui sont ouvertes à l'année ou en période printanière seulement. Cette année encore nous avons pu bénéficier des précieux conseils de Tourisme Chaudière Appalaches ainsi que de leur réseau de distribution, des partenariats renouvelés du MAPAQ, par l'entremise de la campagne Aliments du Québec, Toujours le bon choix, du Mouvement Desjardins et d'Aliments du Québec qui est l'organisme voué à la promotion des produits agroalimentaires québécois. Une belle collaboration qui permet de faire rayonner l'agroalimentaire de notre région.

Le réseau des Arrêts gourmands : Le bonheur des uns fait l'envie des autres

Le 21 février dernier, madame Nathalie McIsaac, présidente du conseil d'administration du réseau des Arrêts gourmands et madame Lynda Bouchard, coordonnatrice du réseau à la TACA, ce sont rendues au Lac St-Jean pour une présentation du réseau. L'objectif était de faire découvrir aux gens de cette région un réseau d'entreprises qui s'organise. La présentation était axée sur l'historique du réseau, les bons coups et les moins bons dans le but d'aider nos collègues à construire un réseau semblable dans leur secteur. Ce fut un moment formateur pour nos deux conférencières puisqu'elles ont pu assister aux présentations d'autres conférenciers, dont Mme Hélène Raymond, animatrice, journaliste, interviewer à la Première chaîne de Radio Canada.

Ce fut aussi une belle découverte d'un producteur de yacks de la Gaspésie, la Ferme Boss G. Ils ont mis une quinzaine d'années à préparer leur projet, qui les a menés à tirer le maximum de leur entreprise en exploitant toutes les facettes de celle-ci. Que de belles idées inspirantes pour une prochaine journée des Arrêts gourmands de notre région.

Participer au réseau des Arrêts gourmands c'est payant!

Pendant la saison estivale, une ressource humaine extérieure à l'équipe permanente de la TACA s'intéressera, en collaboration avec des entreprises Arrêts gourmands de la région, aux retombées économiques de l'adhésion au réseau.

Au-delà de quantifier les retombées commerciales pour les entreprises membres, et leur évolution au fil des années, une telle étude vise à renforcer le travail du réseau et les échanges entre les membres. Ainsi, le repérage de bonnes pratiques de gestion permettra d'outiller les entreprises afin de leur faciliter la prise de décisions stratégiques et de renforcer leur capacité à développer leurs activités commerciales. Il s'agit aussi, à plus long terme, de montrer le rôle du réseau des Arrêts gourmands dans la production de richesses pour la Chaudière-Appalaches.

Gageons qu'une telle étude permettra le renforcement du réseau régional et permettra le développement de nouveaux projets.

Cette année, nous prenons le contrôle des Arrêts gourmands!

Afin de renforcer le réseau dans sa mission d'offrir aux consommateurs une expérience distinctive d'approvisionnement en produits alimentaires de la Chaudière-Appalaches, un système de contrôle-qualité a été mis sur pied. Tout au long de l'année, une cinquantaine d'entreprises seront visitées par la TACA afin de vérifier leur engagement dans le réseau. Il n'est pas question de se substituer aux instances déjà existantes, mais bien de voir au respect du cahier des charges et de la déclaration des entreprises en ce qui a trait à celui-ci.

Cette démarche sera mise en œuvre de façon conviviale et respectueuse avec l'objectif d'aider les entreprises dans leur développement et dans leur désir de travailler à faire rayonner les produits de tout un chacun.

Lynda Bouchard

Emplois occasionnels

Allô-dégustations: des employés pour vos kiosques !



Pour aider les entreprises de la région à trouver des ressources humaines qui les représenteront et animeront leurs kiosques lors de dégustations, le comité « Distribution » travaille actuellement à monter un projet pilote : Allô-dégustations. Ce projet consiste à créer un bassin de ressources humaines, intéressées par la vente et la rencontre avec les consommateurs, que les entreprises pourront contacter au besoin.

Si vous connaissez des gens se cherchant un emploi occasionnel, et intéressés à représenter des entreprises de la région lors de dégustations, contactez Mme Alice Richard au 418 837-9008 poste 247.

Alice Richard

Rendez-vous agroalimentaire régional

L'emballage ... et ses dessous



Le Rendez-vous agroalimentaire du 7 février 2012 était consacré à l'emballage des produits alimentaires, et a connu beaucoup de succès, surtout auprès des entreprises : plus de 60 participants sur 91 étaient des entrepreneurs ! La journée a permis un temps d'arrêt pour les entreprises, afin qu'elles s'interrogent sur l'emballage et son importance pour se différencier et rendre attrayant le produit pour les consommateurs.

Des experts ont donné des conférences sur les principaux aspects à considérer par les producteurs et transformateurs lors du choix de leurs emballages, et trois entreprises ont partagé leurs bons et mauvais coups dans l'emballage de leurs produits : Maison Orphée, Carsona-La Pralinière et Laiterie Coaticook.

Rendez-vous en février 2013 pour la prochaine édition !

Les présentations sont disponibles en ligne sur le site de la TACA : www.taca.qc.ca/emballage2012



Alice Richard

En vedette : les produits de la Chaudière-Appalaches

Cocktail du Juvénat Notre-Dame

Pour une 7^e année consécutive, le cocktail de la Fondation du Juvénat Notre-Dame s'est tenu à Saint-Romuald le 10 février dernier. Dix entreprises de la région ont offert près de 25 bouchées différentes pour le grand plaisir des participants. Les entreprises ont eu le privilège de présenter leurs bouchées à des participants soucieux d'une alimentation saine et intéressés par les produits offerts. Discussions, échanges et découvertes étaient au rendez-vous.

La grande diversité des produits de la Chaudière-Appalaches a permis d'élaborer un menu haut en couleur, avec ses incontournables mais, également, avec plusieurs nouveautés, qui ont fait le bonheur des quelques 200 personnes présentes !

Entreprises présentes :

Ferme les Arpents bleus de Saint-Antoine-de-Tilly
Du côté de chez Swan de Saint-Antoine-de-Tilly
Domaine Custeau de Kinnear's Mills
Appalaches Safari Ranch de Saint-Lazare-de-Bellechasse
La P'tite ferme du sous-bois de Saint-Jean-Chrysostome

Les Bisons Chouinard de Saint-Jean-Port-Joli
Fromagerie du Terroir de Bellechasse de Saint-Vallier
Lemieux traiteur de Beaumont
Nyma chocolats & confiserie de Saint-Janvier-de-Joly
Les gourmandises de Nicole de Beauceville

Au menu cet été !

À l'approche de la saison estivale, la TACA se prépare à la planification des événements qui vous permettront, d'une part, de faire valoir vos produits, et, d'autre part, de démontrer que votre participation fait de la Chaudière-Appalaches une région dynamique !

Au menu cet été : Les Vents de saveurs sur le Saint-Laurent reviendront en force afin de faire découvrir vos produits des deux côtés du fleuve et le BBQ Saint Anselme dans la région de Bellechasse vous permettra de proposer une offre alimentaire unique. Puis, nous poursuivrons notre collaboration avec le club cycliste de Lévis afin de lui faire découvrir la région grâce aux producteurs qui l'animent. Des travaux ont d'ores et déjà été mis en branle afin de collaborer à la réalisation du festival international de Camping Caravaning, à Montmagny. Nous multiplierons également l'apparition des Arrêts gourmands dans ces diverses activités. D'autres événements sont sur la table de travail afin que les Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches rayonnent sur le territoire. Par contre, nous souhaitons, plutôt que d'augmenter les événements estivaux, les consolider afin d'augmenter leur notoriété et leur qualité.

Vous souhaitez participer à ces activités, alors communiquez avec nous !



Pascale Beauregard

Des idées venues d'ailleurs

Quand la frite devient énergie...

Un producteur laitier de Saint-André au Nouveau-Brunswick se dote d'un biodigester qui récolte le méthane (gaz) produit par la digestion d'un savant mélange de fumier, pâte à pizza, frites et épluchures de patates. Il en résulte un gaz qui, en brûlant, produit de l'énergie pour alimenter 200 foyers et un fertilisant inodore. Étonnant ! C'est pourtant ce que fait M. Jacques Laforge à sa ferme.

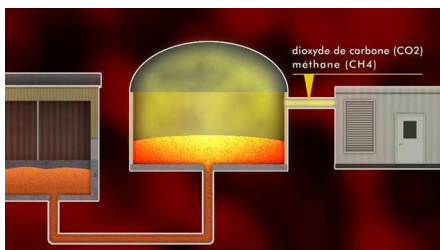
Le producteur a développé un partenariat avec l'entreprise M^cCain. C'est elle qui fournit les patates et la pâte jugées non-conformes. L'entreprise de M. Laforge s'occupe du transport des marchandises, permettant à M^cCain de réduire les coûts de ses extrants.

Il s'agit de la première ferme au Nouveau-Brunswick et de la plus grande dans l'est du Canada à produire du méthane. Son ambition, produire des composés similaires au pétrole pour la machinerie.

Il faut ajouter que le contexte néo-brunswickois est particulier, car M. Laforge vend son électricité 10 cents le kilowattheure (kWh) à *Énergie Nouveau-Brunswick*. Au Québec, Hydro-Québec ne permet pas l'achat d'électricité à la ferme, qui ne coûte que 7 cents/kWh. Dans la plupart des pays qui permettent la production de biogaz à la ferme, l'État en subventionne les coûts.

Pour voir ce reportage :

www.radio-canada.ca/emissions/la_semaine_verte/2011-2012/chronique.asp?idChronique=203772



Crédit photo: La semaine verte

Sébastien Béchard

L'équipe de la TACA

- Jean-Michel Bordron , directeur général	poste 243	jm.bordron@taca.qc.ca
- Alice Richard , conseillère en développement régional	poste 247	a.richard@taca.qc.ca
- Josée Boutin , adjointe administrative	poste 234	j.boutin@taca.qc.ca
- Lynda Bouchard , conseillère en développement régional	poste 225	l.bouchard@taca.qc.ca
- Pascale Beauregard , coordonnatrice aux événements	poste 229	p.beauregard@taca.qc.ca
- Sébastien Béchard , conseiller en communications	poste 241	s.bechard@taca.qc.ca
- Jean-Roch Turcotte , conseiller stratégique		

Table Agroalimentaire de la 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