



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

C'est reparti ! Formule un peu cavalière pour dire qu'avec le retour de l'automne la TACA est à nouveau en ordre de bataille. Quelques mots d'abord sur le marché public de Lévis. Il va bien. Tout n'est pas encore à notre gré, mais la saison s'annonce belle. Les collaborations engagées commencent à porter leurs fruits. Et ce n'est pas fini, il est ouvert jusqu'à la fin octobre.

Ce qui s'en vient maintenant. Encore et toujours la mise en marché. Les courts textes que vous trouvez ci-dessous déclinent tous les mêmes verbes : Se montrer, se former, connaître, démarcher, investir, soumissionner. Nous aimerions qu'ils soient conjugués sans relâche, dans tous les temps. Pour notre part, nous allons le faire avec constance. Au plaisir de vous saluer dans une des activités proposées.

Jean-Michel Bordron

Omnium de golf de l'ARQ 22 août 2006, Montréal

Compte tenu de ses objectifs de développement des marchés de Montréal et de la restauration, la TACA a organisé une mission de représentation à l'*Omnium de golf de l'Association des restaurateurs de Québec*. Cette activité s'est tenue à Léry sur la Rive-sud de Montréal. C'est sur le terre numéro 2 que la TACA a fait la promotion des alcools et des fromages de la région par l'entremise de dégustations de produits. Le cidre de glace, l'apéritif régional, le Micarême et le Calumet ont été remarqués avec beaucoup de distinction. Un document publicitaire a été remis aux 130 golfeurs participants.



Entreprises participantes :

Alcools

Le Ricaneux
Casa Breton
Cidrerie du Haut Saint-Jean
Cidrerie Saint-Nicolas
Cidrerie la Pomme du Saint-Laurent

Fromages

Fromagerie du Terroir de Bellechasse
Fromagerie Bergeron
Fromagerie de l'Île-aux-Grues

La TACA assurera le suivi des opportunités d'affaires créées lors de cette journée de promotion.

Du rêve à la Réalité

Trois activités vous sont proposées pour les prochaines semaines.

L'objectif : *saturer les marchés de détail et de la restauration de la région* pour ensuite se faire référencer au sein des grandes bannières alimentaires.

1. Formation : « Pour une présentation efficace à un acheteur » (1ière partie)

Vous en êtes à développer vos marchés ? Quels sont les éléments clés pour maximiser votre rencontre avec un acheteur ? Comment présenter votre entreprise et vos produits ? On dit que l'on a qu'une seule chance de faire bonne impression ; comment devez-vous vous préparer ?

Inscription rapide au (418) 837-9008 poste 241.

Quand : 19 septembre de 8h30 à 16h30

Où : Saint-Romuald

Coût : 113.95 \$ (taxes incluses)

Formatrice : Françoise Beaudet



2. Mission « Marché local » - Salon des fournisseurs régionaux de Chaudière-Appalaches

Salon d'une journée où les directeurs et propriétaires de supermarchés de Chaudière-Appalaches et Québec seront conviés à venir rencontrer les entreprises prêtes à y distribuer leurs produits. Des restaurateurs ainsi que des acheteurs de services alimentaires se joindront également à la journée.

Quand : fin octobre 2006 (17 ou 24 octobre)

Où : à déterminer

Coût : 170.93 \$ (taxes incluses)

3. Mission « Bureaux chefs » à Montréal

* Formation : « Pour une présentation efficace à un acheteur » (2e partie)

* Visite aux bureaux administratifs de 2 grandes bannières alimentaires

* Organisation d'entrevues avec les acheteurs de catégories

* Déplacement en autobus

Quand : début février 2007

Coût : A) 2^{ième} partie de la formation (17 janvier) = 113.95 \$ (taxes incluses)

B) Déplacement à Montréal = 170.93 \$ (taxes incluses)

METRO
PROFESSION : ÉPICIER

IGA



** À noter qu'un rabais de 91.16 \$ (taxes incluses) est accordé aux entreprises qui participeront aux trois activités.

Fête du maïs au Marché de Lévis

La Coopérative des producteurs agricoles du Marché de Lévis a proposé à sa clientèle une fête du maïs. Cette activité, qui s'est déroulée les 26 et 27 août derniers, a connu un franc succès.

Plusieurs clients ont pu déguster le succulent maïs de la **Ferme la Rosée du matin**. Cette activité a été réalisée en collaboration avec le **Comptoir alimentaire Le Grenier**, de Lévis.



Journées des saveurs en Chaudière-Appalaches

Dans le cadre des Journées des Saveurs en Chaudière-Appalaches, au Marché de Lévis, se tient l'activité « Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches », le samedi 7 octobre 2006.



Pour le visiteur de la Chaudière-Appalaches, il s'agit d'une occasion de découvrir des fromages et des alcools uniques à travers le savoir-faire d'artisans passionnés. Dans une ambiance festive, un animateur entraînera ensuite le participant dans une expérience gustative. Repas champêtre, achat de produits des terroirs de la Chaudière-Appalaches, tirage de paniers-cadeaux, mini-ferme, toute cette programmation s'ajoute à l'ambiance animée de la journée, pour le plaisir de tous les sens.

Avis aux transformateurs souhaitant « expérimenter » le Marché public de Lévis. Au cours de cette journée d'activités, vous pourrez tenir un kiosque et tester la vente de vos produits. On vous attend donc au Marché public de Lévis, sortie 325 de l'autoroute 20, coin Louis.H-Lafontaine & Charles Rodrigue.

Information

Marie-Eve Cardinal, chargée de projets

Téléphone : (418) 837-9008 poste 252

Courriel : me.cardinal@taca.qc.ca

Le Marché public de Lévis : Ça marche!

Depuis le début de la saison, le Marché public de Lévis est en expansion. Cela se constate facilement par l'augmentation de la clientèle depuis juin dernier (cf : graphique), mais aussi par la satisfaction des consommateurs face aux nouveaux aménagements du Marché mesurée par l'enquête de cet été.



Le sondage effectué auprès de 175 consommateurs nous révèle que la clientèle type est composée : principalement de femmes âgées entre 40 et 59 ans, et que 73% d'entre elles habite la ville de Lévis. On vient au marché pour la fraîcheur des produits et le contact avec les producteurs. On y achète essentiellement des légumes et des fruits tout en complétant le panier avec les produits transformés tels que la viande et le pain. Satisfaits de l'ambiance du marché et du contact avec les producteurs, les consommateurs restent indécis quant à l'emplacement du marché.

En conclusion, une note de 85% est attribuée cette année par les consommateurs pour la possibilité d'acheter des produits régionaux et de faire des découvertes. Grâce au sondage, des nouvelles pistes de réflexion ont été mises en avant afin de continuer l'expansion du marché et d'augmenter la note globale de satisfaction. Longue vie au Marché public de Lévis.

Résultat des entrées :

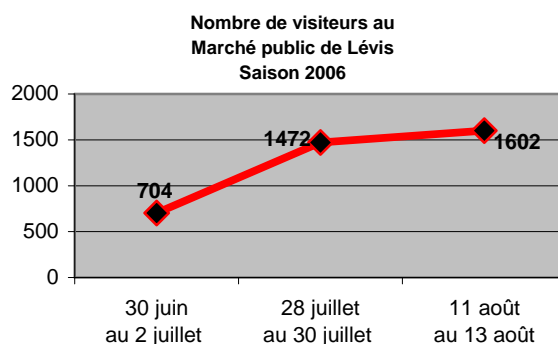


Figure 1 : Représentation graphique de l'évolution du nombre de visiteurs au Marché public de Lévis

Rendez-vous agroalimentaire Québec-Chaudière-Appalaches

Positionnement et stratégies pour percer les marchés de demain

Mercredi 1^{er} novembre 2006

Qu'est-ce qu'une image de marque ? Comment la bâtir ? Comment percevoir les bonnes affaires, les tendances porteuses et les marchés de demain ? À quoi ressemble l'avenir agroalimentaire ? Les conférenciers du 4^e Rendez-vous agroalimentaire de Chaudière-Appalaches fourniront réponses à ces questions primordiales pour toute entreprise agroalimentaire, le mercredi 1^{er} novembre, au Centre Montmartre de Sillery.

Le RVA 2006 est également une occasion de rencontres entre acteurs de l'agroalimentaire des régions de la Capitale-Nationale et de la Chaudière-Appalaches.

Avant le 20 octobre, les entreprises peuvent s'inscrire au prix avantageux de 65\$. Après cette date, l'inscription est possible à 85\$. Notez que les intervenants du milieu peuvent s'inscrire en tout temps à ce dernier tarif.

Pour plus d'information : (418) 837-9008 poste 243 ou info@taca.qc.ca



Participez à la magie de Noël

La TACA prévoit organiser des Marchés de Noël sur le territoire de Chaudière-Appalaches, en décembre prochain.



Des marchés en des lieux stratégiques de la région, c'est ce qui est dans notre mire. Dans les prochaines semaines, nous solliciterons votre attention pour y participer et y trouver un point de vente pour vos produits.

Avis aux épiciers intéressés à offrir des produits régionaux pendant la période du temps des Fêtes.

Contactez-nous rapidement au (418) 837-9008 poste 243 ou info@taca.qc.ca.

L'équipe de la TACA

Jean-Michel Bordron, directeur
poste 243

jm.bordron@taca.qc.ca

Marie-Ève Cardinal, agent de projet
poste 252

me.cardinal@taca.qc.ca

Suzanne Parent, adjointe administrative
poste 234

s.parent@taca.qc.ca

Nancy Sirois, agent de développement
poste 241

n.sirois@taca.qc.ca

5410, boul. de la Rive-Sud, bur. 77 Lévis (Qc) G6V 4Z2

Tél.: (418) 837-9008, poste 243

Télé.: (418) 837-1138

Courriel : info@taca.qc.ca

Site Internet : www.taca.qc.ca

N'oubliez pas de nous faire part des changements de vos propres coordonnées.