



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

Aujourd'hui, je veux me faire le porte-parole de nombreuses personnes croisées au cours de l'été pour adresser à Pascale Beauregard des félicitations et un grand merci pour son sens des relations humaines, son ardeur et sa créativité.

Maintenant repartie sur les bancs de l'université, Pascale était « notre » étudiante de l'été. Elle a travaillé à une foule de projets qui ont permis aux « Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches » de briller abondamment.

Miryam, qui avait comme mandat de superviser et accompagner Pascale, n'a pas chômé non plus et mérite tout autant de partager les félicitations. Elles dressent dans ces pages le bilan estival et vous verrez que l'énergie a débordé.

Un mot de remerciement aussi à Jonathan Palardy qui a terminé en juin son contrat avec nous. Nous lui souhaitons la meilleure des chances dans ses nouvelles activités.

Jean-Michel Bordron

Les orientations de la région

Alors que la fin du Plan stratégique agroalimentaire 2005-2010 approche à grands pas, les travaux du futur plan de développement progressent. Compte tenu des nombreux nuages qui s'accumulent sur le secteur agroalimentaire, nous souhaitons un projet ouvert, favorisant l'implication des entreprises, avec des procédures simples et légères.

Les prochaines étapes devraient voir la réunion d'un « Comité des Sages » dont le mandat sera de valider les orientations générales qui seront ensuite présentées, discutées et enrichies lors d'une journée de travail régionale qui, elle, se tiendra en janvier 2010. Nous maintenons notre souhait de disposer d'un plan de développement agroalimentaire régional pour le 1^{er} avril 2010.

Jean-Michel Bordron

Une première avec la télévision

Dans la série des activités de promotion estivale, nous avons connu avec Télé-mag Québec notre première expérience de télévision. Treize entreprises de la région, dont deux auberges, ont participé à deux émissions diffusées sur le Canal 10.



Le concept était très simple. Pour la première émission, il s'agissait de montrer que la région de la Chaudière-Appalaches offre une grande variété de produits. Pour cela, six entrepreneurs étaient réunis à l'Auberge des Glacis pour s'entretenir avec Dominique Bélanger, animatrice à Télé-mag Québec. Durant l'entretien, des reportages dans les entreprises illustraient les propos de la discussion. Pour sa part, la seconde émission était centrée sur les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches comme moyen de se procurer les produits de la région. Cette fois-ci, cinq entreprises étaient réunies au restaurant Passions gourmandes.

Après la diffusion sur les ondes, les émissions sont maintenant disponibles en ligne à l'adresse suivante : <http://www.tele-mag.com/index.php/Table/Special-magazine/>

Outre la découverte d'un medium nouveau pour la TACA, nous retenons de notre expérience la production de matériel coloré et rythmé que les entreprises vont pouvoir utiliser pour leur propre promotion. Nous allons aussi regarder comment poursuivre une telle expérience en 2010.

Jean-Michel Bordron

Quelques actions de promotion ...

Le plan d'action de la TACA nous imposait un défi pour l'été ; préparer et tenir quelques activités de promotion où les « Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches » seraient hissées haut. Nous nous sommes donc mises au travail avec énergie et sommes très fières de nos réalisations.

D'abord, avec *Vent de saveurs sur le Saint-Laurent*, nous avons repris nos activités avec la Société des traversiers du Québec sur le trajet Québec-Lévis. Trois journées se sont tenues, qui ont permis à 16 entreprises en provenance de 5 MRC et de la Ville de Lévis de faire découvrir leurs produits, au grand plaisir des passagers. Un très bon partenariat. L'activité étant particulièrement appréciée par les clients de la traverse, d'autres dégustations sont prévues cet automne.

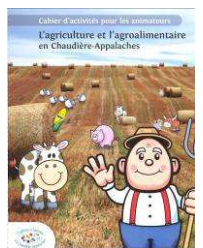
Société
des traversiers
Québec



Ce furent ensuite les *Fêtes de la Nouvelle-France*, du 6 au 9 août. Nous avons répondu favorablement à la demande du comité des Fêtes de la Nouvelle France et organisé une édition du marché public qui a permis à 5 entreprises de la Chaudière-Appalaches de s'afficher. Les territoires de Bellechasse et de Lotbinière étaient présents cette année.

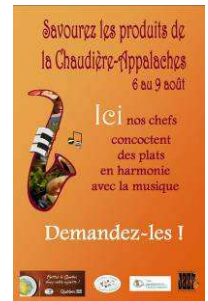


Dans un autre ordre d'idée et pour viser la clientèle future que constituent les enfants, nous avons organisé des activités de découvertes dans le cadre des *expositions agricoles et terrains de jeux* de la région. En lien avec un comité de l'Axe 5 du Plan stratégique agroalimentaire régional 2005-2010, plus de 35 terrains de jeux et 5 expositions agricoles ont été visités. Nous étions 3 ressources à rencontrer les enfants pour des activités d'éveil et de découverte. Au total, plus de 2 200 enfants ont été touchés par les activités.





Une autre clientèle a été approchée dans le cadre du *Festival de Jazz de Lévis*, du 6 au 9 août. Cette clientèle nous est apparue plus naturellement proche de nos dynamiques de travail et la réponse enregistrée a été très positive. Dans un évènement jeune – il en était à sa deuxième année – nos objectifs étaient de présenter aux festivaliers une offre alimentaire différenciée, régionale, tranchant avec la « junk-food » qui caractérise toujours ces évènements populaires. Nous avons concentré nos efforts sur les restaurateurs situés dans le périmètre de l'évènement. Un répertoire d'entreprises leur a été proposé pour préparer une offre alimentaire « Spécial Festival ». Il est difficile de dresser un bilan exact en termes d'affluence dans les 8 établissements qui se sont engagés, mais nous espérons une poursuite du travail avec eux pour ouvrir quelques portes supplémentaires aux entreprises régionales.



Le clou de notre été était *Expo-Québec* qui a vu la TACA très engagée, en particulier avec les magasins Métro GP. Un kiosque aux « Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches » a permis chaque jour, durant les 12 jours de l'évènement, à une ou deux entreprises d'un territoire ou d'une route gourmande de la Chaudière-Appalaches de vendre ou offrir des bouchées et faire la promotion de leurs produits.



Le deuxième axe de notre travail était les démonstrations culinaires. Chaque soir, une démonstration culinaire était réalisée par Gaston Couillard, chef-proprétaire de la Table champêtre « L'Oie toquée » de Saint-Agapit, à partir de produits de la région. Une MRC nouvelle chaque soir, avec une entreprise dont les produits se retrouvaient dans la recette, sur la scène pour se présenter. 11 territoires ou routes gourmandes ont été mis à l'honneur. Les recettes étaient imprimées et remises aux clients de l'auditoire. Elles comprenaient les coordonnées des fournisseurs de la recette. Elles sont en ligne sur le site de la TACA dans la section recettes.



Enfin, le Restaurant Couleurs et saveurs offrait deux types de services : une table d'hôte de 4 services pour 20 \$ et des assiettes des terroirs régionaux, entre 10 et 15 \$. La quasi-totalité des produits était de la Chaudière-Appalaches. Notre implication a porté sur la confection des menus (changeant chaque jour) en lien avec le chef opérateur Jean-Pierre Cloutier et le choix des fournisseurs.



Maintenant que les évènements sont terminés, il y a lieu de tirer quelques conclusions. Au final, c'est plus de cinquante entreprises de la région qui ont été impliquées à un titre ou à un autre. La Chaudière-Appalaches a bénéficié d'une excellente visibilité et s'est positionnée comme une région culinaire. Ce fut une découverte pour beaucoup de monde.

Pascale Beauregard et Miryam Proulx

Distribuer ses produits : défi permanent pour les PME ! Peut-on optimiser nos ressources ?

Nous avons déjà évoqué dans ce bulletin les difficultés des PME pour assurer la distribution de leurs produits agroalimentaires. L'accès au marché demeure l'enjeu fondamental pour les entreprises. La concentration du commerce ajoute à l'enjeu une contrainte très forte par ses exigences de volume, référencement, marges arrières, etc.



Les volumes de production des entreprises de petite taille ne permettent pas non plus, la plupart du temps, de travailler avec des distributeurs privés. Comme solution, les PME prennent en charge elles-mêmes leur mise en marché et s'orientent vers les lieux de commerce alternatifs. Cependant, la conciliation est difficile entre la production (et/ou transformation) et la mise en marché, qui représente un volet exigeant et un investissement lourd et quotidien pour ces entreprises.

Les déplacements ne permettent pas toujours une livraison rentable à cause des volumes de produits transportés. Pour cette même raison, les occasions d'affaires sont limitées entre les entreprises et les points de vente de la région.

Aujourd'hui, nous démarrons un nouveau projet qui vise à identifier et à évaluer les possibilités d'optimiser régionalement la distribution des produits agroalimentaires des PME. Pour cela, notre premier objectif est d'avoir une connaissance approfondie du système actuel de distribution des PME. Une enquête auprès de ces dernières est sur le point d'être lancée pour identifier leurs besoins et leurs problèmes en termes de distribution dans la région de Chaudière-Appalaches et dans la province; ce qui nous permettra d'identifier et de proposer les services que « ce système » devrait ajouter à son offre de manière à résoudre les difficultés des entreprises.

Nous sommes sur le point de finaliser une entente de financement pour démarrer nos travaux, ce qui devrait permettre de retrouver Zaliha Cakmak aux commandes du projet. D'ores et déjà, nous invitons les PME à répondre à la future enquête pour que l'échantillon analysé soit le plus important possible.

Jean-Michel Bordron



Marché public de Lévis

Rappelez-vous, le mois de juin 2009 avait vu l'accélération des travaux de relocalisation du marché public. Nous avons lancé un appel d'offres de services qui a reçu trois réponses. Le comité technique a retenu la firme Desjardins Marketing stratégique inc. et nous avons déposé un dossier de financement auprès du programme « Diversification et commercialisation en circuit court ».

Parallèlement, nous avons planifié une série de visites de marchés publics au Québec pour nourrir notre réflexion sur le modèle « physique » du futur bâtiment. Les travaux du plan d'affaires vont maintenant s'engager.

Jean-Michel Bordron

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

- 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

- Miryam Proulx, conseillère en développement régional
poste 263 m.proulx@taca.qc.ca

**Recevez notre bulletin Trans-Faire directement par
courrier électronique, informez-nous de votre courriel.**