



La Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) est une organisation régionale vouée au développement et à la promotion du secteur agroalimentaire.

Partenaires :

Québec

Avec la participation de :
• Emploi-Québec
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation



Mot du directeur général

Comme chaque année, l'été a amené son lot de chantiers et de nouvelles. Nous reviendrons sur les chantiers tout au long de ce bulletin trimestriel, je choisis donc de m'arrêter sur la dernière nouvelle qui a secoué la TACA à la fin de l'été. Notre amie Zaliha Cakmak, qui était arrivée il y a 2 ans, quitte la TACA pour rejoindre le MAPAQ à la direction de l'innovation. Elle a conduit chez nous d'importants projets pour la région. L'équipe se joint à moi pour lui souhaiter pleine réussite dans ses nouvelles responsabilités.

La fin de l'été marque aussi le départ de Pierre-Luc Brisson, notre étudiant estival, qui a apporté son énergie à de nombreux projets de terrain. Bonne fin d'études, Pierre-Luc.

Avec ces départs, nous voici, une nouvelle fois, dans l'obligation de reconstituer une équipe pour relever les prochains défis. Alors, bienvenue d'abord à Alice Richard, qui succédera à Zaliha. Ses mandats couvriront les champs de l'accès aux marchés et de la promotion régionale. Bienvenue ensuite à Alexandra Beaupré qui apportera ses compétences en secrétariat à toute l'équipe.

Nous voici donc prêts à repartir. Avec la signature de la nouvelle entente spécifique (voir article plus bas) les travaux ne vont en effet pas manquer. Nous aurons besoin de tout le monde et je formule le vœu de disposer d'une longue période avant que de nouveaux départs interviennent.

Jean-Michel Bordron

Nouvelle entente spécifique de développement régional

En même temps que la région se dotait d'un nouveau plan de développement agroalimentaire régional (PDAR) pour la période 2010-2014, les partenaires ont décidé de se donner les moyens de sa mise en œuvre. C'est ainsi qu'un projet de nouvelle entente spécifique a été engagé. Aujourd'hui, le tour de table est complété. Aux partenaires initiaux – MAPAQ, CRÉ, Emploi-Québec, UPA et Desjardins, sont venus s'ajouter les 9 MRC et la Ville de Lévis.

L'objet de cette quatrième entente spécifique est fort simple dans son énoncé; il s'agit de mettre en œuvre le PDAR 2010-2014 « Nourrir et enrichir la Chaudière-Appalaches ». Pour les 4 années futures, les partenaires ont planifié un financement annuel à hauteur de 350 000 \$ qui permettra, outre l'animation des divers comités de travail du PDAR, la réalisation de projets contribuant à l'atteinte des objectifs du PDAR 2010-2014. Pour reprendre une formule classique; maintenant, au travail !



Jean-Michel Bordron



Concours de photos en Chaudière-Appalaches



Racontez, en image, votre coup de cœur agroalimentaire de l'été

Rendez-vous au : www.taca.gc.ca/concours

Remplissez le formulaire, insérer votre photo et c'est tout !

Participez autant que vous voulez.

À gagner : 3 prix totalisant 500 \$

Date limite :
15 octobre 2010



Arômes et papilles, un évènement qui a célébré l'été !



Le festival *Arômes et papilles*, organisé par la TACA et la *P'tite ferme du sous-bois* dans le secteur Saint-Jean-Chrysostome à Lévis, s'est tenu du 18 au 20 juin dernier. *Arômes et papilles* avait pour objectif de faire découvrir les produits d'ici à la population lévisienne. 16 entreprises provenant de plusieurs MRC de la Chaudière-Appalaches et de la Ville de Lévis ont participé à cette première. Il s'agissait de Clos Lambert, Domaine les 3 collines, Finesses boisées, Les gourmandises de Nicole, Délicate-et-Saine, Domaine Custeau, L'Érable à son meilleur, Cerfs rouges Clément Labrecque, Conscience terre café, Les Amandes du Québec, Casa Breton, l'Olivier Del Mondo, Clapier C.L.G, Vin artisanal le Ricaneux, Crêpes en balade et la *P'tite ferme du sous-bois* qui en a profité pour lancer ses produits transformés. Nous pouvons chiffrer à un petit millier le nombre de visiteurs durant la fin de semaine. Puis, au niveau des volumes d'affaires, il est estimé à 10 000 \$ en moyenne pour les 16 entreprises présentes.



Ce festival a donné le ton à la saison estivale et est significatif de l'augmentation de l'offre agrotouristique en Chaudière-Appalaches. Celui-ci coïncidait également avec le lancement de la Route gourmande de Lévis qui vient apporter sa couleur au réseau régional des Routes gourmandes. Un évènement qui mérite d'être repris d'année en année !

Pascale Beauregard

Vent de saveurs sur le Saint-Laurent 9-16-23-30 juillet 2010



Chaque vendredi du mois de juillet, les utilisateurs de la traverse Lévis-Québec ont eu la chance de découvrir les produits aux « Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches ». C'est sur le bateau Lomer-Gouin que 14 entreprises de la région ont pu faire goûter leurs excellents produits, une activité très appréciée autant par les exposants que par les utilisateurs.

Les relations avec la Société des traversiers ainsi qu'avec les équipages facilitent grandement une telle activité pour laquelle les dimensions logistiques sont importantes. C'est pourquoi, après trois années, nous voyons l'activité progresser et sommes fiers de cette collaboration avec la Société des traversiers du Québec afin de mettre en œuvre une activité qui favorise les découvertes gourmandes.

Pierre-Luc Brisson

Fêtes de la Nouvelle-France - 4 au 8 août 2010

Les « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches » étaient présentes pour une troisième année consécutive au Marché Public UPA des Fêtes de la Nouvelle-France. Cette année, nous avons choisi la collaboration avec « Goûtez Lotbinière ». Le chef Gaston Couillard, du Domaine de l'Oie Toquée, a préparé de succulentes galettes de sarrasin aux saveurs de la région et au grand plaisir des visiteurs. Les entreprises représentées étaient le Domaine de l'Oie Toquée, Du côté de chez Swann, Le Verger de Tilly, La Charloise et La pointe aux pignons verts.

Une nouvelle fois, ce fut une belle occasion pour faire découvrir la grande qualité des produits de la Chaudière-Appalaches, et particulièrement de Lotbinière.

Pascale Beauregard

Aux portes de la Nouvelle-France - 4 août 2010

La TACA a été heureuse de collaborer avec les organisateurs de l'évènement « Aux portes de la Nouvelle-France » qui s'est tenu le 4 août dernier au cœur du village de Beaumont. Prélude aux activités des Fêtes de la Nouvelle France, la journée festive avec son Marché d'antan a permis à plusieurs producteurs et entreprises agroalimentaires de la région de Chaudière-Appalaches de faire valoir les produits d'ici. Cette activité était gratuite pour les exposants costumés portant l'effigie des Fêtes de la Nouvelle-France.

Josée Boutin



Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches



Expo Québec : une visibilité hors pair pour les produits de la Chaudière-Appalaches

C'est du 18 au 29 août 2010 que s'est tenue la 99e édition d'Expo-Québec. Pour cette occasion, les régions Chaudière-Appalaches, Capitale-Nationale, Centre-du-Québec et Saguenay-Lac-Saint-Jean se sont réunies afin de faire découvrir leurs produits alimentaires dans le cadre du Marché des terroirs. Pour ce qui est de la Chaudière-Appalaches, plus de 40 produits, en provenance de 12 entreprises, étaient offerts aux visiteurs. Il s'agissait de la fraisière Michel Perreault, Les Chocolats favoris, Casa Breton, Produit de l'érable Saint-Ferdinand, Ferme Vifranc, Vin artisanal le Ricaneux, La Fromagerie du terroir de Bellechasse, L'Érable à son meilleur, Clos Lambert, Clapier C.L.G et l'Olivier Del Mondo. En plus du Marché des terroirs, les visiteurs ont pu s'offrir un repas au Restaurant des terroirs, mettant en vedette les produits d'exception de notre région et bien d'autres. La réponse des consommateurs est très satisfaisante. Le « Restaurant des terroirs » a connu un succès tel que l'attente y était parfois d'une heure. Quant au « Marché des terroirs », les ventes ont approché 25 000 \$, ce qui représente un très bon résultat pour une première.

Cet évènement a bien marqué la fin de l'été et tout fut mis en place afin de permettre à notre région de se distinguer et de se faire reconnaître comme région gourmande. Nous tenons à remercier TRANSAQ et Expo-Cité, sans qui un tel évènement n'aurait pu être réalisé. Notre réussite leur est aussi largement due. Et maintenant, cap sur la 100^{ème} édition en 2011 !

Pascale Beauregard



Festival de Jazz Etcetera de Lévis - 12 au 15 août 2010



Pour une deuxième année, la Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches a poursuivi sa collaboration avec le Festival de Jazz de Lévis afin d'offrir aux festivaliers un service alimentaire aux « Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches ». D'une part, sous le chapiteau de la rue Saint-Joseph, les festivaliers ont eu l'occasion de se procurer des repas rapides cuisinés par les producteurs locaux, tout près de la scène principale. D'autre part, sept restaurants du Vieux Lévis ont proposé un heureux mélange de saveurs d'ici, des plats finement préparés représentant fièrement notre région et la diversité de ses produits. La TACA très fière de cette collaboration avec le Festival de Jazz de Lévis. C'est une belle occasion de partager goûts musicaux et terroirs de notre région.



Pierre-Luc Brisson

Festival du bûcheux - 26 au 30 août 2010



La 30^e édition du festival du Bûcheux à Saint-Pamphile, a eu lieu du 26 au 30 août dernier.

Pour la première fois, le festival présentait un côté agroalimentaire en invitant les entreprises de la Chaudières-Appalaches à faire goûter leurs produits. Une dizaine d'entreprises étaient présentes et un tel évènement n'aurait pu se tenir sans l'énergie déployée par Mme Marlène Thibodeau qui a usé des pieds et des mains afin de faire de cet évènement un succès.

Pierre-Luc Brisson

Améliorer la distribution des produits de la Chaudière-Appalaches



L'étude réalisée sur le chantier de la distribution alimentaire est diffusée en ligne depuis juillet 2010. Vous trouverez dans ce rapport les besoins de services exprimés par les producteurs et transformateurs pour la distribution de leurs produits, ainsi que les services offerts par les distributeurs aux entreprises de la Chaudière-Appalaches. Une analyse de quelques démarches collectives ayant pour but de structurer et faciliter la distribution des produits régionaux y est également présentée.

Afin d'informer les PME sur la situation actuelle de la distribution des produits de la Chaudière-Appalaches et recevoir leurs commentaires sur les actions que nous proposons, un séminaire est prévu le jeudi 21 octobre, de 13 h à 16 h 30, à La Courtisane, 51, rue Saint-Louis, à Lévis.

Madame Audrey Simard, directrice de Gaspésie Gourmande viendra nous présenter les actions du regroupement pour promouvoir les produits gaspésiens, faciliter leur distribution et leur mise en marché. Lors de ce séminaire, un atelier sera réalisé avec les participants pour prioriser les actions à entreprendre dans notre région.

Pour plus de renseignements, communiquer avec Josée Boutin, au 418 837-9008, poste 234.

Pour accéder à l'étude : www.taca.qc.ca/etudes

Zaliha Cakmak, agr., ing. jr., M.Sc

La popularité des Arrêts gourmands se fait sentir

Quel bel été ! La chaleur, le soleil, le sourire aux lèvres, c'est ainsi que les gens ont sillonné les Routes gourmandes durant la saison. Avec tout près de 160 Arrêts gourmands en Chaudière-Appalaches, cela donne une idée de l'ampleur prise par le réseau au cours de la dernière année.

Fait intéressant, de plus en plus de consommateurs découvrent les Arrêts gourmands via le répertoire régional. Avec une première impression de 10 000 exemplaires, seulement trois semaines se sont écoulées avant que certaines entreprises aient tout distribué. Une réédition de 5 000 exemplaires a été effectuée pour terminer la saison. Et nous devons voir plus grand à l'avenir.

Le réseau régional des routes gourmandes s'est donné comme mandat de favoriser le réseautage des points de vente que sont les Arrêts gourmands pour renforcer les liens des entreprises agroalimentaires de la Chaudière-Appalaches avec les consommateurs. Il n'y a pas de doute que les Arrêts gourmands suscitent un grand intérêt tant au niveau local que régional. La dynamique a le vent dans les voiles, et c'est à nous de la conforter dans les prochaines années.

Lynda Bouchard



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

- Alexandra Beaupré, agente de secrétariat
poste 263 a.beaupre@taca.qc.ca

- Alice Richard, agente de projets
poste 247 a.richard@taca.qc.ca

- Josée Boutin, adjointe administrative
poste 234 j.boutin@taca.qc.ca

- Lynda Bouchard, agente de projets
poste 225 l.bouchard@taca.qc.ca

- Pascale Beauregard, agente de projets
poste 229 p.beauregard@taca.qc.ca