



Mot du directeur général

Une nouvelle signature pour la TACA

L'automne voit la TACA se renouveler dans son affirmation identitaire. Depuis 15 ans, sa signature visuelle mettait l'emphase sur la dimension géographique de la région et son identité agricole. Au cours de ces années, et sans rien perdre de cette identité originelle, la Chaudière-Appalaches a vu l'unité de sa filière agroalimentaire fortement progresser. C'est cette réalité que la TACA entend mettre de l'avant avec sa nouvelle signature.

Au-delà de son design, la nouvelle image de la TACA, que nous avons développée avec la collaboration du Groupe Dorcas de Lévis, intègre le slogan « Promouvoir notre terroir » qui résume le travail de la TACA, à travers un verbe qui signifie tout à la fois faire avancer, soutenir et encourager le terroir de la Chaudière-Appalaches et les acteurs qui le constituent.

Le dôme représente la dynamique de concertation des acteurs du territoire et la restauration (cloche). Les trois feuilles représentent les producteurs, les transformateurs et les distributeurs, ainsi que les sabots des animaux. Elles symbolisent la croissance et la fertilité de notre terroir. Les sept sillons et les trois feuilles sont l'essence même de l'agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches car tout vient de la terre. Ils représentent les dix territoires de la Chaudière-Appalaches : Les Appalaches, Beauce-Sartigan, Bellechasse, Les Etchemins, L'Islet, Lotbinière, Montmagny, La Nouvelle-Beauce, Robert Cliche, et la Ville de Lévis. Les trois sillons bleus représentent les cours d'eau de la Chaudière-Appalaches. Enfin, la synergie des couleurs représente la culture et la nature d'une part et le respect de l'environnement d'une autre.

Jean-Michel Bordron

Comité distribution (transport collectif)



Afin d'améliorer la distribution régionale, un projet pilote de transport collectif pour les PME est en cours de préparation. La première phase de ce projet vise la livraison, par camion réfrigéré, de produits provenant d'entreprises d'un même axe géographique, jusque chez leurs clients respectifs. Le projet pourrait, par la suite, s'élargir à de nouveaux territoires et à la prospection de nouveaux clients pour les entreprises participantes.

Pour plus d'informations : www.taca.qc.ca/node/526 ou contactez-nous.

Alice Richard

Répertoire des transformateurs

Pour faciliter la recherche des producteurs agricoles souhaitant faire transformer leurs produits à l'extérieur de leur propre entreprise, l'axe « Transformation alimentaire » du plan de développement agricole et agroalimentaire régional (PDAR 2010-2014) prépare un répertoire qui présentera les entreprises mobilisables pour cette transformation. Cet outil contiendra les coordonnées, les permis détenus et équipements disponibles des entreprises de la région offrant un service de transformation à forfait ou de location d'équipement de transformation. Ce répertoire sera accessible sur le site internet de la TACA. Le recrutement d'entreprises souhaitant faire partie du répertoire est actuellement en cours.

Alors, si vous souhaitez élargir vos sources de revenus par le développement d'une offre de services en transformation à forfait ou par la location de vos installations, contactez-nous.

Alice Richard

S
E
P
T
E
M
B
R
E

2
0
1
1



La force d'un réseau : les Arrêts gourmands

Résultats du sondage auprès des membres du réseau des Arrêts gourmands

Tel que prévu, nous avons consulté les entreprises Arrêts gourmands au cours de l'été afin d'évaluer leurs attentes par rapport au développement et à l'autonomie du réseau. L'objectif de rejoindre au moins 50% des entreprises a été atteint, et même largement dépassé, puisque nous avons sondé 118 entreprises, soit près de 80 % des membres du réseau. Les informations obtenues serviront à orienter la stratégie de communication des Arrêts gourmands et à faire des propositions d'amélioration lors de la journée annuelle tenue en novembre prochain.

Un grand merci à Marjorie Larroutude, stagiaire à la TACA durant l'été, pour son travail assidu auprès du réseau.

Vincent Galarneau



Les Arrêts gourmands nourrissent La Grande Rentrée à Lévis

Les 2, 3 et 4 septembre derniers, Célébrations Lévis 2011 organisait un événement familial d'envergure à Saint-Romuald. Les Arrêts gourmands de la Chaudière-Appalaches ont été approchés pour assurer l'offre alimentaire lors de l'événement. Avec leur menu régional et diversifié, les Arrêts gourmands ont démontré qu'il est possible d'offrir un service de restauration rapide et de qualité dans les événements grand public. Ils ont également innové en proposant aux visiteurs des alliances entre les mets et les vins vendus sur place ainsi qu'une boutique de produits régionaux. Autant de précédents qui augurent très bien pour la participation des Arrêts gourmands aux grands événements de la région.

Vincent Galarneau et Pascale Beauregard

Les Arrêts gourmands font le bonheur des invités au tournoi de golf des Associations touristiques du Québec !!!

Cette année le tournoi de golf des ATR associées du Québec s'est déroulé le 16 septembre dans la région de la Chaudière-Appalaches. Afin de remercier les 300 participants à ce tournoi de Golf, Tourisme Chaudière-Appalaches leur a offert un sac cadeau, d'une valeur de 40 \$, de produits régionaux. Les ATR associées du Québec regroupent l'ensemble des associations touristiques régionales du Québec et s'adressent à des gens travaillant au sein de l'industrie touristique. Nous entendons maintenant réfléchir aux façons de systématiser une offre collective de paniers-cadeaux qui contribueront à développer les volumes d'affaires.



De plus, afin d'informer les participants sur les Arrêts gourmands, lors de ce tournoi, la TACA a tenu un kiosque de dégustation de produits sous la thématique « Pommes, érable ». La dynamique régionale des Arrêts gourmands a retenu l'attention de nombreux visiteurs qui ont été étonnés par le nombre d'entreprises engagées dans le mouvement et leur diversité. La TACA a coordonné ce projet et a mis de l'avant les entreprises Arrêts gourmands offrant ainsi une belle visibilité au réseau.

Lynda Bouchard



Vélo gourmand

Cet été, l'activité « vélo gourmand » a été proposée au club cycliste de Lévis, ainsi qu'à toute la population, leur permettant de vivre une expérience unique en vélo : découvrir un circuit d'Arrêts gourmands dans un cadre favorable à l'activité physique. Trois circuits ont été proposés : à Lévis le 9 juillet, dans Bellechasse le 23 juillet et dans Lotbinière le 20 août. Le projet est simple : parcourir, lors de chaque circuit, une soixantaine de kilomètres et découvrir trois entreprises Arrêts gourmands de la région allant de la fromagerie à la bergerie, en passant par le verger ! La restauration (dégustations et dîner) est assurée par les entreprises visitées qui trouvent ici un débouché pour leurs produits. Cette activité a permis de rejoindre un type de consommateur dans ses activités physiques quotidiennes et, ainsi, lui permettre d'insérer l'achat local dans ses préoccupations. Pour cette première expérience, le projet est un véritable succès. Nous entendons l'améliorer et le proposer aux divers clubs cyclistes des régions de Québec et de la Chaudière-Appalaches afin de réaliser une édition 2012 des plus convoitées.

Une TACA active durant la saison estivale !

Pique-nique Holstein

L'agroalimentaire a été en vedette lors du pique-nique Holstein provincial qui s'est tenu le 16 juillet à la ferme Christian Lacasse, à Saint-Vallier. Notre secteur a été très avantageusement représenté tant par l'offre alimentaire que par les activités proposées dans la tente aménagée à cette fin. L'objectif du projet était bien simple : mettre de l'avant l'accessibilité des produits de la MRC de Bellechasse et, surtout, illustrer qu'il est possible de faire un service alimentaire rapide et économique tout en mettant de l'avant ces produits.



L'offre alimentaire était également adaptée au type de clientèle et représentative des saveurs régionales : burger, hot dog de style européen, fromage à griller, smoke meat de veau de lait, barbotines, petits fruits transformés, alcools artisanaux et bien plus encore. Les neuf entreprises présentes s'entendent pour dire que cette activité a permis d'établir une relation privilégiée avec les visiteurs, mais également, de faire connaître leurs produits et leur élaboration distinctive, tout en assurant des ventes importantes.

Un franc succès !

Vent de saveurs sur le Saint-Laurent

L'activité Vent de saveurs était de retour en force cette année pour une troisième année consécutive. Tous les vendredis du mois de juillet, les utilisateurs de la traverse Lévis-Québec ont découvert les produits typiques d'une quinzaine d'entreprises. L'objectif ultime du projet était de créer et d'animer un lieu d'échange original afin de permettre aux producteurs de faire déguster leurs produits tant à une clientèle touristique qu'aux habitués de la traverse.



Parmi les nouveautés cette année, notons la présence de la mascotte des Arrêts gourmands ainsi que la distribution de matériel promotionnel permettant d'augmenter l'achalandage à l'intérieur du bateau. Nous entretenons depuis maintenant trois ans une relation privilégiée avec la Société des traversiers ainsi qu'avec les équipages, facilitant grandement le succès de cette activité.

Pascale Beaugard

Promouvoir les produits de la Chaudière-Appalaches

Campagne de financement

La TACA, en collaboration avec ses partenaires, travaille à mettre sur pied un projet pilote visant l'utilisation des produits locaux dans les campagnes de financement des diverses institutions scolaires de la région. Celles-ci sont invitées à suivre les orientations de la politique alimentaire du PAG (plan d'action gouvernemental en matière de santé et d'alimentation) lorsqu'elles choisissent les produits à vendre. L'objectif du projet est également d'encourager l'économie régionale et favoriser les saines habitudes de vie dans les diverses activités proposés aux écoles.

Un dépliant sera mis sur pied avec les différents produits utilisables et remis aux commissions scolaires dans les plus brefs délais. Il n'est pas encore trop tard, si vous souhaitez soumettre vos produits pour le répertoire, veuillez signifier votre intérêt en nous envoyant votre liste de produits susceptibles d'être intégrés à l'offre régionale pour des campagnes de financement, le format, une photo en JPEG ainsi que les prix pour 100, 250, 500 et 1000 unités.

Envoyez le tout à : info@taca.qc.ca ou par télécopieur au 418 837-1138 à l'attention de Pascale Beaugard



La minute du PDAR 2010-2014 !

Le Grand marché de Beauce-Sartigan : réfléchir, mobiliser, construire !

À titre de coordonnateur du Plan de développement agroalimentaire régional (PDAR) 2010-2014, la TACA offre cet espace à des projets porteurs qui visent à renforcer la dynamique régionale. Le projet d'aujourd'hui s'inscrit dans l'axe Diversification : la relocalisation du Grand marché de Beauce-Sartigan.

En 1999, l'OBNL du Grand marché de Beauce-Sartigan voit le jour. Durant les onze années suivantes, le marché opérait ses activités sous une tente dans le stationnement du Centre sportif Lacroix-Dutil (terrain prêté par la Ville de Saint-Georges), les samedis du mois de juin à septembre. Au cours de ces années, un certain nombre d'irritants ont été constatés : difficile mobilisation des producteurs agricoles, car la saison d'activité était trop courte, installations inadéquates (toilettes, eau courante), logistique difficile (transport de l'équipement, manque d'espace d'entreposage, stationnement) ainsi que du vandalisme. Ces irritants ont causé à la fois une démobilité des producteurs et des consommateurs.

Le conseil d'administration décida, à l'automne 2010, de se départir de la tente et d'acheter un bâtiment opérationnel pour l'été 2011. L'objectif était de favoriser la mise en marché commune des producteurs locaux et de faciliter l'accessibilité d'une offre agroalimentaire exclusivement régionale et diversifiée aux consommateurs. Également, des ateliers thématiques et la sensibilisation à l'utilisation durable des ressources sont à prévoir. Une coopérative de solidarité a alors été créée et un comité provisoire s'est chargé de réaliser un plan d'affaires. L'objectif était à la fois de prouver que le projet était viable et de mobiliser les partenaires : tant les bailleurs de fonds que les producteurs eux-mêmes. Le défi était de taille : le temps comptait et les moyens devaient être mobilisés.

Les résultats sont intéressants : 18 producteurs ont investi 5 000 \$ chacun dans la nouvelle coopérative de solidarité. Une vingtaine d'autres membres veulent utiliser les services à titre de non-membres. La Coopérative a investi initialement 92 000 \$ et les partenaires se sont mobilisés. En tout, ce sont plus d'un demi-million de dollars qui ont été investis. Le Grand marché a officiellement été inauguré le 3 septembre dernier concrétisant ainsi des années d'efforts pour la consolidation d'une offre alimentaire différenciée en Beauce-Sartigan et en Chaudière-Appalaches

Barbara Bourque - 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
- Vincent Galarneau , conseiller en développement régional	poste 263	v.galarneau@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