



Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches

Rapport annuel

2006



Quand je regarde le chemin parcouru durant les 12 derniers mois, je suis fort satisfait. L'année 2005 voyait le terme de notre entente spécifique. Si la naissance de cette entente avait été douloureuse, la fin fut beaucoup plus heureuse tant les évolutions enregistrées au cours des trois années ont été nombreuses et productives. Ce travail a préparé l'avènement de nouveaux partenariats.

Nous avons donc aujourd'hui une nouvelle entente spécifique qui nous conduira jusqu'en 2010. Avec l'implication renouvelée du MAPAQ et de la CRÉ, renforcée par l'arrivée d'Emploi-Québec, des fédérations régionales de l'Union des producteurs agricoles et du Mouvement Desjardins, la TACA a les moyens de poursuivre son travail de développement. En outre, les démarches entreprises auprès des MRC ont abouti avec Lotbinière, La Nouvelle Beauce et la Ville de Lévis, qui apporteront leur concours dans les prochains mois. Merci à tous ces partenaires.

Le Plan stratégique agroalimentaire 2005-2010 est une réalité qui va bon train. Le plan d'action régional 2006-2007 est élaboré, les premières collaborations s'installent. Tout cela est riche de promesses pour demain. Notre région a un bel avenir, il nous revient à nous tous de le construire. Et c'est dans la remise en cause de nos habitudes, dans l'acceptation des nombreux défis et dans la recherche collective de solutions novatrices que nous réussissons.

La TACA poursuivra son travail en rassemblant les gens. D'abord au sein de son conseil d'administration qui s'élargit cette année pour mieux assurer son leadership, ensuite avec une équipe technique renforcée pour faire face à l'augmentation continue de ses mandats.

Charles Proulx, président



L'année 2005-2006 aura été celle de la croissance.

C'est agréable de gérer la croissance. Certes, cela peut poser des problèmes quand il s'agit de prioriser, mais ce sont de beaux problèmes. C'est ce que la TACA a connu tout au long de l'année, et l'arrivée de deux collègues dans l'équipe au cours des dernières semaines va élargir et renouveler le potentiel d'action.

Croissance des partenariats, croissance des chantiers conduits avec d'autres agents du développement régional. L'élaboration du Plan stratégique régional, le démarrage des comités, les collaborations avec les CLD, les SADC, les fédérations régionales de l'UPA, les agents du MAPAQ, de la CRÉ, etc., tout concourt à ce renforcement des relations intrarégionales et de l'unité régionale. La création de richesses passe par cette unité et le chemin fait est gage de réussites futures.

Les entreprises apportent aussi leur concours à cette croissance de l'activité régionale. La Chaudière-Appalaches est de plus en plus reconnue pour ses produits porteurs de couleurs et saveurs régionales.

Je voudrais enfin souligner la qualité des relations avec les élus, en particulier avec le président. La représentation de l'ensemble de la filière agroalimentaire régionale crée les liens propices au développement harmonieux de tous.

Jean-Michel Bordron, directeur

Faits saillants de l'année

- **27 mai 2005** : Assemblée générale annuelle à Saint-Charles, Vin artisanal Le Ricaneux. Lancement de nouveaux produits de la région.
- **Printemps, été et automne 2005** : Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches.
- **9 septembre 2005** : Lancement du Plan stratégique agroalimentaire régional 2005-2010, Saint-Henri.
- **15 septembre 2005** : Lancement de *Gourmet Québec*, Montréal.
- **1^{er} au 10 octobre 2005** : Journées des saveurs du Québec, Salon des produits régionaux à Montmagny et balades d'automne de Lotbinière.
- **13 au 16 octobre 2005** : Salon des produits régionaux aux Galeries du Vieux-Fort à Lévis, 17 entreprises participantes.
- **2 septembre 2005** : Commission parlementaire pour le projet de loi 137. Dépôt et présentation du mémoire des TCAQ.
- **20 octobre 2005** : Cocktail dinatoire de la Chambre de commerce de Lévis (250 participants).
- **3 novembre 2005** : « Rendez-vous agroalimentaire Québec-Chaudière-Appalaches sur l'innovation et le développement de produits » tenu en partenariat avec le Conseil de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec (CAADRQ).
- **Automne et hiver 2005-2006** : Concours de recettes à base de cerf de Virginie, dans le cadre de l'entente spécifique de gestion intégrée du cerf de Virginie.
- **Décembre 2005** : Marchés de Noël à Lévis et à Montmagny.
- **3 février 2006** : Cocktail dinatoire de la Fondation du Juvénat Notre-Dame de Lévis (150 participants).
- **23 février 2006** : Journée de réseautage sur la différenciation agroalimentaire. Partenariat avec la SADC de Bellechasse-Etchemins.
- **28 février 2006** : Formation « Vendre aux grandes chaînes » (12 participants).
- **Mars 2006** : Diagnostic du potentiel régional pour les produits d'appellation. Recherche avec trois étudiants de France.
- **28 mars 2006** : Banc d'essai culinaire tenu à Montmagny avec le partenariat du CFP L'Envolée et d'Aliments du Québec.
- **Tout au long de l'année**, présence active dans les comités d'orientation et techniques pour la réalisation de la Planification agroalimentaire stratégique régionale (PSA) puis dans les comités d'axes.

Conseil d'administration de la TACA au 31 mars 2006

PRÉSIDENT
Charles Proulx
Collège Transformation

VICE-PRÉSIDENT
M. Normand Côté
Collège Production agricole

TRÉSORIER
M. Roger Lamontagne
MAPAQ

SECRÉTAIRE
M. Jean Michel Bordron
Directeur de la TACA

Mme Mélanie Simard
Membre du conseil exécutif
Collège Organismes socioéconomiques

M. Sylvain Bergeron
Membre du conseil exécutif
Collège Transformation

M. Pascal Androdias
Collège Restauration

M. Jude Bonneau
Collège Distribution

M. Jean-Paul Breton
Collège Distribution

M. Mario Cantin
Collège Tables locales

Mme Ghislaine Côté-Bélanger
Collège Production agricole

M. Louis J. Desjardins
Collège Production agricole

Mme Ginette Houle
Collège Transformation

M. Jean-Guy Leclerc
Collège Formation

M. Philippe Mailloux
Collège Organismes socioéconomiques

M. Daniel Pouliot
Collège Production agricole

M. Étienne Pouliot
MAPAQ

Mme Hélène Prince
Collège Tables locales

M. Claude Girard
Membre invité -
La Financière agricole du Québec

M. Richard Lehoux
Membre invité - Conférence régionale des élus

M. Richard Moreau
Membre invité -
Tourisme Chaudière-Appalaches

M. Romain Martineau
Membre invité - Emploi-Québec

M. Pierre Schembri
Membre invité -
Développement économique Canada

M. Martin Vaillancourt
Membre invité - Conférence régionale des élus

Éléments repères

- Les instances de décision de la TACA sont composées du conseil d'administration, qui s'est rencontré à quatre reprises au cours de l'année, et du conseil exécutif, qui s'est rencontré à cinq reprises. Si le conseil d'administration se consacre à la concertation des différents maillons de la filière agroalimentaire, le Conseil exécutif porte davantage les tâches de gestion de l'organisation. Le budget de la TACA pour l'année 2005-2006 s'est monté à 180 000 \$. Au-delà des dirigeants, tous bénévoles, l'implication des acteurs régionaux – entrepreneurs, agents de développement, chefs cuisiniers, etc. – représente une part importante de l'investissement du milieu. Au total, plus de soixante-dix personnes ont participé activement à la préparation et à la mise en œuvre des projets. Cet apport du milieu représente plus de 32 000 \$, qui viennent conforter les financements directement mobilisés pour les projets.
- Au 31 mars 2006, l'équipe de travail de la TACA se compose de Jean-Michel Bordron, directeur, Suzanne Parent, adjointe administrative, et Marie-Eve Cardinal, chargée de projet. Elle a été renforcée, au 10 avril 2006, de Nancy Sirois, agent de développement.
- Le Plan stratégique régional fixe des orientations de développement pour la période 2005-2010. Six axes de travail sont définis autour des principaux enjeux que notre secteur doit relever au cours des prochaines années. Chaque axe est sous la responsabilité d'un pilote dont le mandat est d'animer la concertation régionale dans le champ défini. Ce sont :
 - Augmenter la capacité d'adaptation des entreprises du secteur aux exigences actuelles et futures de l'environnement d'affaires (Pilote : Renée Caron – MAPAQ);

Rapport annuel 2006

- Accroître les compétences en gestion des ressources humaines et rendre disponible de la main-d'œuvre qualifiée pour le secteur agricole et agroalimentaire (Pilote : Pierre Labbé – Cégep de Lévis-Lauzon);
- Augmenter la rentabilité des entreprises par la différenciation des produits agricoles et alimentaires de la région (Pilote : Jean-Michel Bordron – TACA);
- Améliorer la qualité des liens d'affaires entre les producteurs, les transformateurs, les grossistes, les détaillants et les restaurateurs (Pilote : Nancy Sirois – TACA);
- Valoriser les aspects économiques, sociaux et environnementaux du secteur agricole et agroalimentaire auprès de la population de la Chaudière-Appalaches (Pilote : Denis Lacasse – UPA Beauce);
- Consolider et développer le soutien régional au secteur agricole et agroalimentaire (Pilote : Angèle Bilodeau – MAPAQ).

Pour aller plus loin

- **Lancement de produits le 27 mai 2005.** Le début de l'année 2005 a vu l'arrivée sur le marché régional de nombreux produits portant haut les couleurs et saveurs de la Chaudière-



Appalaches. Nous avons donc profité de notre assemblée générale annuelle pour tenir, avec les entreprises, une activité de communication. Ainsi, Suzanne Gagné, de La cidrerie « La Pomme du Saint-Laurent », et Jacques McIsaac, du Vin artisanal Le Ricaneux ont présenté le fruit de leur collaboration pour « L'Apéritif de la Chaudière-Appalaches », kir de cidre fort et de crème de framboises. Michel Droin a présenté la nouvelle gamme

de terrines de « Détour en France », Aagie Denys, de la Ferme Cassis et Mélisse, a présenté le dernier né de ses fromages « Le Galarnau » fromage de chèvre affiné, le tout arrosé de « Solagio », cidre léger aromatisé de plusieurs saveurs, élaboré par le Vignoble Le Nordet.

- **Le Rendez-vous agroalimentaire** a réuni plus de 160 personnes autour des questions de l'innovation et du développement de produits. Une somme de 25 000 \$ a été investie dans ce projet, qui en était à la troisième édition. Conférences, témoignages et ateliers ont rythmé la journée de travail. À la grande satisfaction des participants.



- Le 27 mai 2005, nous avons aussi lancé deux projets de routes gourmandes. Dans Lotbinière, 21 entreprises se sont regroupées pour se promouvoir et accueillir les visiteurs tout au long de l'année. Le Chemin de la fraîcheur, à Saint-Nicolas, a regroupé huit entreprises.

Rappelons que les **Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches** offrent aux consommateurs l'occasion de découvrir et de consommer les produits de la région.

Qu'ils soient producteurs, transformateurs, restaurateurs ou encore propriétaires de boutiques spécialisées, ces entrepreneurs vous invitent à faire un Arrêt gourmand pour goûter le fruit de leur travail et vous procurer les excellents produits alimentaires de la Chaudière-Appalaches. En 2006 on verra la multiplication des routes gourmandes, puisque ce ne sont pas moins de sept routes qui sont annoncées, les nouvelles s'étirant vers Bellechasse et Cap-Saint-Ignace. Les entreprises sont facilement identifiables avec le panneau « Arrêt gourmand ».



- Quel est le sens du véhicule « **Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches** » que nous utilisons dans nos différentes activités ?

D'abord l'idée de diversité, de variété.

Diversité de nos territoires, entre

vallées, littoral et montagnes.

Diversité de nos productions.

Diversité de nos entreprises, entre

les grandes, installées depuis des décennies,

et les petites, souvent jeunes, qui renouvellent

l'offre alimentaire régionale.

C'est ce qu'illustre l'image de la mosaïque, avec des pièces

de tailles et de couleurs différentes.

Ensuite, l'idée de la table. C'est ce qu'illustre l'assiette profilée, et des sens qui y sont rattachés. Plaisirs des yeux et du palais illustrés par la mosaïque des mets, gage de saveurs multiples.

- De manière à promouvoir les produits différenciés de la Chaudière-Appalaches, nous avons développé un service visant l'organisation de « **Cocktails dinatoires** ». Depuis maintenant deux ans, nous en organisons pour les institutions et organisations régionales qui souhaitent renouveler leurs activités de maillage. Sur la base d'un menu concocté par la TACA, 12 à 15 entreprises proposent leurs produits à une clientèle friande de découvertes alimentaires. Ces contacts directs entre entrepreneurs et consommateurs sont toujours prisés et participent du développement du climat d'affaires. C'est donc un service que nous entendons développer encore au cours des prochaines années.

- Nous avons terminé notre année avec le premier **Banc d'essai culinaire** qui s'est tenu le 28 mars 2006 à Montmagny. Dix chefs de la région, une vingtaine d'entreprises (viandes, fruits et légumes, fromages et alcools), et 25 étudiants en cuisine et service de restauration ont travaillé de concert pour élaborer des recettes valorisant les produits de la région. Journée de travail, avec dégustations et visites de responsables de Côte-du-Sud et de la presse. Ce fut aussi l'occasion d'établir une collaboration avec le Centre de formation professionnelle L'Envolée, à Montmagny. Beaucoup d'ouvrage, mais belle réussite. Nous refferons de telles activités de maillage.



Pour joindre la TACA

5410, boul. de la Rive-Sud, bureau 77

Lévis (Québec) G6V 4Z2

Tél. : 418 837-9008 poste 243 • Téléc. : 418 837-1138

Courriel : info@taca.qc.ca • Site Internet : www.taca.qc.ca

Nos partenaires

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

