

COMMUNIQUÉ Pour diffusion immédiate

Des terrains de jeux à la télévision...

Un été centré sur l'agroalimentaire en Chaudière-Appalaches

Lévis, le 18 septembre 2009 – Les produits agroalimentaires et le savoir-faire de nos artisans ont bénéficié d'une visibilité exceptionnelle durant la saison estivale. Tant dans la région qu'à l'extérieur, ont été mis à contribution les expositions agricoles, les restaurants, les festivals, les terrains de jeux et même la télévision.

Du producteur à votre bouche!

Plus de cinquante entreprises de la région ont été impliquées à un titre ou à un autre dans les différents événements. Selon M. Jean-Michel Bordron, directeur de la TACA, « La Chaudière-Appalaches a su se démarquer comme une région culinaire, où la diversité des couleurs et des saveurs s'illustre sur tout le territoire. Ce fut une découverte pour beaucoup de monde ». Il conclut en disant que : « ce contact entre l'entrepreneur et le consommateur permet de se dégager des idées reçues et de reconnaître la richesse de notre table, de Lotbinière à L'Islet, de Lévis au Sud de la Beauce ».

Des activités extérieures pour toutes les papilles...

Que ce soit sur l'eau, sur terre, sur un air de jazz ou au son d'une musique de la Nouvelle-France, les producteurs ont surpris de nombreuses bouches durant l'été. Notons, par exemple, l'activité « Un vent de saveurs sur le traversier », où seize entreprises de la région ont fait découvrir leurs produits au grand plaisir des traversiers, et ce, à trois reprises durant l'été.

Une première cette année, dans le cadre du Festival de Jazz de Lévis, huit restaurants du Vieux Lévis ont proposé un heureux mélange de saveurs d'ici et ont permis de faire connaître plus de vingt producteurs et transformateurs de la région. Au même moment, de l'autre côté du fleuve, les « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches » étaient présentes au marché public des Fêtes de la Nouvelle-France, où cinq entreprises des MRC de Bellechasse et de Lotbinière ont fait connaître les produits de leur coin de pays.

... et une présence dans les expositions agricoles, à Expo-Québec et même dans les terrains de jeux et à la télévision!

Autre première, cette fois avec Télé-Mag, treize entreprises de la région ont participé à deux émissions diffusées sur le Canal 10 pour montrer la variété de produits de la région et les routes gourmandes (<http://www.tele-mag.com/index.php/Table/Special-magazine/>).

Une activité, *Du producteur à mon bedon*, a été organisée avec le comité « Communications » du Plan stratégique agroalimentaire régional 2005-2010 et les expositions agricoles du territoire. Ainsi, plus de 39 terrains de jeux et 5 expositions agricoles ont été visités pour un total de plus de 5 500 enfants rencontrés.

Finalement, le clou de l'été était Expo-Québec. La TACA y a été très engagée avec les magasins Métro GP. Premièrement, un stand aux « Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches » a

permis chaque jour de l'événement à une ou deux entreprises d'un territoire ou d'une route gourmande de la Chaudière-Appalaches de faire la promotion de leurs produits. Deuxièmement, 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. Chaque MRC a été en vedette durant une soirée et une entreprise était invitée à présenter ses produits qui se trouvaient dans la recette. Enfin, le restaurant « Couleurs et saveurs » offrait deux types de services : une table d'hôte de 4 services et des assiettes des terroirs régionaux. La quasi-totalité des produits était de la Chaudière-Appalaches. Notre implication a porté sur la confection des menus en lien avec le chef opérateur Jean-Pierre Cloutier ainsi que sur le choix des fournisseurs.

Rappelons que la TACA a pour mission de favoriser le développement agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches par la concertation des acteurs régionaux et la coordination des actions mises en œuvre dans un cadre de pérennité de l'agriculture, d'occupation du territoire et de développement durable.

-30-

Pour information : Jean-Michel Bordron
Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches
Tél. : 418 837-9008, poste 243
Courriel : jm.bordron@taca.qc.ca