



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

Souvent, j'interviens ici pour informer des mouvements de personnel à la TACA. Je ne dérogerai donc pas à cette règle implicite avec ce nouveau numéro de TRANS-FAIRE qui intervient avec la rentrée automnale. Cela bouge encore dans l'équipe de la TACA.

L'automne voit donc partir vers d'autres horizons deux collègues qui auront passé un moment « chez nous ». D'abord Laurent-Étienne Desgagnés qui a rejoint l'inspection des aliments il y a quelques semaines. Et puis Nancy Sirois qui intègre le service de développement économique de la Ville de Lévis.

Nous leur souhaitons bon vent.

L'avenir ? Lynda Bouchard, à qui je souhaite la bienvenue, arrive pour poursuivre le travail de Laurent-Étienne avec le projet baby-beef, et nous sommes en recrutement pour pourvoir le second poste. Et puis, Jessy Leblond réintègre notre équipe. Après son stage estival où elle a découvert le dynamisme des routes gourmandes, elle reprend du service pour poursuivre son travail. Nous sommes chanceux! Que ce soit le chantier du baby-beef ou ceux de la mise en marché, la TACA entend garder le cap. L'environnement d'affaires se complexifie toujours davantage, ce n'est donc pas le moment de diminuer nos efforts pour que les PME de la région poursuivent leur développement.

Jean-Michel Bordron



Routes gourmandes

Durant l'été 2007, la TACA a rencontré les membres des neuf routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches afin de dresser un portrait général de la situation de manière à mieux orienter et préparer les développements futurs. Ainsi, 72 entreprises ont été rencontrées, ce qui a permis de faire l'état de la situation et de mettre en relief les forces et faiblesses des routes gourmandes.

Les stratégies assurant l'essor à plus long terme des routes seront présentées prochainement dans le rapport d'analyse de l'étude. Ces priorités d'action pour soutenir le développement feront l'objet d'un travail continu pour la prochaine année. Les routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches sont un véritable progrès pour le développement de la mise en marché en circuits courts dans la région; un chemin qui se construit jour après jour !

Pour information, contactez: Miryam Proulx

Coaching collectif sur le thème « Vente en kiosque à la ferme »

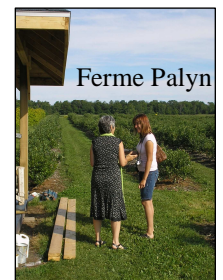
donné par Mme Françoise Beaudet (www.enpratique.ca)

Une activité de coaching personnalisé s'est tenue à deux reprises cet été. Le coaching d'une durée d'une journée comprenait la visite de kiosques de vente pour y travailler l'aménagement de manière à le rendre plus vendeur. Des jeux de rôles au dessin, en passant par des notions de vente, Mme Beaudet a amené les entreprises à découvrir des éléments qui mettraient mieux en valeur les kiosques et les produits.

Les entreprises ayant participé sont les suivantes :

12 juin : Ferme Cassis & Mélisse, St-Damien
Ferme La Rosée du Matin, St-Antoine-de-Tilly
Marché public de Lotbinière, Lotbinière
La Charloise, Lotbinière
Ferme G. Pomerleau, St-Georges

18 juillet: Ferme Palyn, St-Henri
Miellerie Prince-Leclerc, St-Agapit
Les Grands Jardins, St-Gilles
Le Miel d'Émilie, St-Sylvestre



Ces journées demeurent reproductibles, alors si vous avez envie d'en profiter, contactez la TACA.

Nancy Sirois

2e Salon des fournisseurs régionaux de Chaudière-Appalaches

C'est au Marché public de Lévis, que s'est tenu vendredi le 10 août 2007 le 2^e Salon des fournisseurs régionaux de Chaudière-Appalaches. Comme la première édition de l'événement, qui s'était tenue en octobre 2006 à Scott avait remporté beaucoup de succès, la Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) a proposé aux producteurs et aux transformateurs de la région de se rassembler pour présenter leurs produits aux acheteurs des secteurs de la restauration et des épicereries.

Le 2^e Salon des fournisseurs régionaux s'est donc déroulé de 9h à 15h et une quinzaine d'entreprises y ont participé. Du côté des acheteurs, plus de 300 points de ventes de partout au Québec étaient représentés (épiceries et restaurants).



Lyne Potvin, Les Arpents Bleus

Entreprises participantes :

Boulangerie Boutin
Casa Breton
Ferme Chartin
Ferme La Rosée du Matin
Le Gîte du Saucissier
Les Gourmandises de Nicole
Légumier Marcoux
Le Ricaneux
Les Arpents bleus
Miellerie Prince Leclerc
Olivier Del Mondo
Potager Yvanohé
Savonard

Nancy Sirois

À venir : Matinée Innovation agriculture et agroalimentaire

Le gouvernement du Québec annonçait en début d'année sa stratégie sur l'innovation. Cette stratégie s'adresse à toutes les entreprises, en particulier les entreprises agricoles, agroalimentaires, et agro-touristiques. Les entrepreneurs de la région intéressés par ce sujet pourront en savoir davantage *dès cet automne*.

Le MAPAQ, direction régionale et le CIME sont heureux de vous convier à leur Matinée sur l'innovation agroalimentaire en Chaudière-Appalaches, qui se tiendra le 6 novembre 2007. Plusieurs partenaires (Desjardins, Hydro-Québec, Cintech, Agrinova, Imago...) se sont joints à nous afin de réaliser l'événement de la rentrée 2007 au CIME.

Le programme est le suivant :

8 h 00 : Accueil et inscriptions
8 h 35 : Stratégie québécoise de la recherche et de l'innovation
9 h 00 : Enjeux de l'innovation en agriculture et agroalimentaire
9 h 30 : Des exemples de projets innovants
10 h 20 : L'obtention de crédits d'impôt en agriculture et agroalimentaire
10 h 40 : Témoignages d'entreprises
11 h 35 : Dévoilement d'un service d'innovation agroalimentaire pour la Chaudière-Appalaches
12 h 00 : Cocktail dînatoire.

Le coût de l'activité est de 20 \$. Pour réservation ; Téléphone ; (418) 386-2299, Télécopie : (418) 386-2298,

Courriel : lynn.roy@sdemsm.com Places limitées

Éric Lavoie-CIME



Colloque international consacré aux appellations réservées

Voici un bon exemple des chantiers dans lesquels la TACA s'investit depuis des années. C'est trop lent ? Sans doute. Trop flou ? Certainement aussi. C'est bon pour les européens, mais pas pour nous ? Eh bien non ! C'est aussi pour nous.

Juste une anecdote pour rappeler que ce sont des outils de développement. Nos voisins du Vermont engagent actuellement des recherches pour caractériser leurs terroirs de sirops d'érable. Pourquoi, me direz-vous ? Tout simplement pour s'occuper de niches commerciales laissées vacantes dans le marché d'aujourd'hui. Je ne pense pas qu'ils soient tombés sur la tête, ils s'ouvrent seulement de nouvelles voies de développement.

Alors, pour faire avancer le sujet, pour faire le point, pour se compter aussi, un ensemble de partenaires, dont la TACA, organise un colloque international consacré au sujet, les 15 et 16 octobre prochains. Durant deux jours, chercheurs, producteurs agricoles d'ici et d'Europe, transformateurs, distributeurs et agents de développement décriront leurs réussites pour préserver les produits de chez eux, pour en développer d'autres aussi.

Nous vous attendons en grand nombre pour apporter votre contribution à un chantier d'importance, pour dire vos doutes, vos questionnements, vos besoins d'appui. L'inscription se fait en ligne : <http://www.colloque-appellation.fsaa.ulaval.ca/>

Jean-Michel Bordron

Journée d'étude sur l'évolution du métier de producteur agricole

Pour rester dans le même sujet, et pour le prolonger, nous organisons actuellement une journée d'étude pour les producteurs agricoles. Le sujet est simple à formuler. En quoi l'évolution du contexte d'affaires remet-il en cause le métier de producteur agricole ? Comment nous faut-il élargir ce métier, le réinventer même ?

Nous pensons d'abord que nous devons changer de regard sur nos produits. Comment les positionner différemment ? Comment leur donner un supplément d'âme qui les fera recherchés par la clientèle ? Comment les différencier de ceux de la concurrence ? Nous pensons aussi que nous devons créer et renforcer des alliances entre nous et avec les autres acteurs de la filière agroalimentaire.

Notre objectif, avec cette journée qui s'adresse d'abord aux producteurs agricoles, est de regarder ceux et celles qui se sont engagés sur ces voies. De les écouter dans leurs essais, dans leurs difficultés, dans leur fierté. Puis de s'entendre sur les besoins à court et moyen termes pour progresser et faire progresser la Chaudière-Appalaches.

Alors, à tous ceux qui cherchent dans ces voies, à tous ceux qui y songent, qui hésitent encore devant l'inconnu, rendez-vous le 12 décembre 2007 pour une journée de travail « resserrée » entre 9 h 30 et 15 h 30. Nous reviendrons sur le sujet prochainement. En attendant, manifestez-vous en nous appelant.

Miryam Proulx

Fête
des **MARCHÉS PUBLICS**
de la Chaudière-Appalaches

Codeurs et Saveurs
de la Chaudière-Appalaches

Le samedi
29 septembre 2007
De 11 h à 14 h

Dégustation de gibiers
et d'alcools de la région

Nombreux prix à gagner !

Information
418 837-9008, poste 263
www.taca.qc.ca

Fête des marchés publics de la Chaudière-Appalaches

Le 29 septembre prochain aura lieu la Fête des marchés publics de la Chaudière-Appalaches. Lors de cette journée, la population est invitée à découvrir les gibiers et les alcools de la région. La TACA, qui collabore à l'organisation de l'événement, sera présente dans chacun des marchés pour faire la promotion de l'agroalimentaire régional et des routes gourmandes.

Cinq marchés participent à l'activité :

le Marché de Lotbinière,
le Grand marché de Saint-Georges,
le Marché de Lévis,
le Marché de Montmagny
le Marché champêtre de St-Paul-de-Montminy.

Pour information, contactez:

Miryam Proulx

Grand marché
de Saint-Georges
Centre sportif Lacroix-Dutil
Saint-Georges-de-Beauce

Marché public
de Lévis
Coin des rues Louis-III-LaFontaine
et Charle-Rodrigue
(en bordure de l'Autoroute 20)
Lévis

Marché champêtre
Centre du village
Saint-Paul-de-Montminy

Marché public
de Lotbinière
7446, route Marie-Victoria
Lotbinière

Marché
de Montmagny
70, boul. Taché Ouest
(RGA Extra, Maison Coop de Montmagny)
Montmagny

Une réalisation de
Table
Agroalimentaire de
Chaudière-Appalaches



Commission sur l'avenir de l'agriculture
et de l'agroalimentaire québécois

Avenir de notre secteur agroalimentaire

La commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Québec vient de terminer ses audiences publiques. Nous nous permettons de reprendre ici quelques mots du président de la Commission, M. Jean Pronovost, qui s'est déclaré particulièrement satisfait et a évoqué l'esprit dans lequel lui et ses deux collègues comptent mener à terme leur mandat. « Plusieurs des pistes qu'on nous a ouvertes sont prometteuses. Nous sommes déterminés à soumettre aux Québécois et au gouvernement du Québec une vision claire et rassembleuse qui suggère les orientations à prendre. Nous entendons proposer des objectifs qui miseront délibérément sur les forces et la créativité des Québécois et des Québécoises ».

Rappelons que la TACA, tout comme nombre d'organisations de la région, a déposé un mémoire qui est disponible sur notre site internet à l'adresse www.taca.qc.ca

Jean-Michel Bordron

Journée d'information sur la mise en marché des produits d'érable transformés

Jeudi 1 novembre 2007 à l'érablière Passions gourmandes, Sainte-Marie
Une activité organisée par le MAPAQ et la TACA

Sur le titre « Est-ce que j'utilise le bon réseau? » divers conférenciers et témoins viendront nous entretenir de stratégies d'entreprise. Chaque mode de mise en marché a ses spécificités, ses avantages, ses contraintes. Ai-je bien fait le choix? Est-ce que je tire le maximum de mes choix? Comment puis-je mieux faire? Sous quel axe nous faut-il travailler pour demain?

Renseignements et inscription: M. Alain Boily, MAPAQ Saint-Georges (418) 226-3200 #235
alain.boily@mapaq.gouv.qc.ca

Aux employeurs ; une date à marquer dans votre agenda

La gestion des ressources humaines vous complique la vie au point de vous « arracher les cheveux » ?
Le comité « Main d'œuvre » du plan stratégique agroalimentaire 2005-2010 organise un colloque sur les moyens à mettre en œuvre pour recruter et garder des salariés motivés!

Réservez votre jeudi 29 novembre de 10 h 00 à 15 h 30 pour une journée à La Cache à Maxime (Scott).

COUP DE POUCE MAIN D'ŒUVRE : COMMENT LA SÉDUIRE ET LA RETENIR !

Au menu : trucs et astuces, des approches gagnantes pour votre entreprise!

Pour tout renseignement: info@taca.qc.ca



Commercialisation du wapiti de Chaudière-Appalaches

La troisième et dernière collecte d'information s'est effectuée comme prévue à la mi-juin. Ce qui nous amène à l'analyse des résultats. Un rapport sera prochainement publié. À surveiller !

Nancy Sirois

Épicerie cherche produits régionaux

L'épicerie « À la bonne franquette » située à St-Nicolas est à la recherche de fournisseurs de produits alimentaires de la région Chaudière-Appalaches. De plus, les entreprises de la région dont les produits sont en vente à l'épicerie sont invités à venir y présenter leurs produits du 20 au 23 septembre prochain.

Pour plus d'information, contactez:
M. Alain Falardeau au (418) 831-7007.

Miryam Proulx

Outils de promotion



De très beaux kiosques de dégustation pour les événements promotionnels sont mis à la disposition des entreprises agroalimentaires. Et c'est gratuit!
N'oubliez pas de réserver !

Nouveau!

Une mascotte disponible pour les organisations locales des routes gourmandes. Informez-vous !



Josée Boutin

L'équipe de la TACA

Jean-Michel Bordron, directeur général
poste 243 jm.bordron@taca.qc.ca

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

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

Jessy Leblond, agente de projets
poste 247 j.leblond@taca.qc.ca

Miryam Proulx, chargée de projets
poste 263 m.proulx@taca.qc.ca

5410, boul. de la Rive-Sud, bur. 77
Lévis (Qc) G6V 4Z2
Courriel : info@taca.qc.ca
Site Internet : www.taca.qc.ca
Tél.: (418) 837-9008
Téléc.: (418) 837-1138

Informez-nous de votre adresse courriel et recevez votre bulletin Trans-Faire directement par courrier électronique.