



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

Avec le mois de mars, l'année de la TACA tire à sa fin. Encore une année bien remplie, qui a vu le premier exercice complet de coordination du PSA 2005-2010. Le 19 février dernier, 60 personnes impliquées dans la mise en œuvre du PSA se réunissaient pour faire le bilan de ces premiers mois. Le moins que l'on puisse dire est que la région travaille ! C'est de bon augure pour l'avenir. Les textes produits pour cette rencontre sont disponibles sur le site de la TACA.



L'avenir, parlons-en donc. La commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois sera dans notre région à partir du 26 mars prochain. La TACA a déposé son mémoire qui sera, lui aussi, en ligne dans les prochains jours. Je vous invite à assister aux audiences car l'enjeu est important pour les entreprises et les territoires de la Chaudière-Appalaches.

L'avenir encore ; une nouvelle tête est sur le point d'arriver dans l'équipe. Marie-Ève Cardinal a en effet décidé de poursuivre sa vie professionnelle dans un autre cadre. Elle est maintenant en Europe où elle entend continuer ses apprentissages sur la différenciation des produits et les appellations contrôlées.

Jean-Michel Bordron

Lauréats du « Prix Couleurs et Saveurs de la Chaudière- Appalaches »

Remise des prix effectuée le
19 février 2007
à la Cache-à-Maxime



Dans l'ordre sur la photo : Jean-Michel Bordron (TACA), Jude Bonneau (COOP IGA Montmagny), Francis Veilleux (IGA Ste-Marie), Francis Bernier et Marcel Laroche (Metro Laroche Laurier-Station), Mme Labonté, Fabien et Alian Labonté (Metro Labonté Ste-Marie).

Quels magasins d'alimentation valorisent le plus les produits régionaux transformés en Chaudière-Appalaches? La Chaire Bombardier de gestion de la marque de l'Université de Sherbrooke et la Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) ont appliqué l'Indice CIBLE – Chaire Bombardier auprès de 51 magasins de la région pour répondre à cette question. Cet Indice, unique en Amérique du Nord, a ainsi permis d'identifier les cinq détaillants qui se sont le plus démarqués parmi les magasins visités. Il s'agit dans l'ordre de : **Métro Laroche (Laurier-Station)**, **Coop IGA Extra (Montmagny)**, **IGA Extra (Saint-Georges)**, **IGA Extra Boucherie Veilleux (Sainte-Marie)**, **Métro Labonté (Sainte-Marie)**.

Le pointage attribué à chaque magasin est déterminé en fonction de cinq composantes : l'étendue de l'offre, la qualité de l'aménagement, la publicité sur le lieu de vente, la publicité de masse et les politiques du magasin. Les cinq lauréats régionaux profiteront de la visibilité de la rosette géante pour une période des deux ans. À l'automne 2008, l'outil de mesure de mise en valeur des produits régionaux sera appliqué à nouveau. Parallèlement, une offre de services a été effectuée de la part de la TACA aux épicerie désireuses d'augmenter leurs ventes de produits régionaux au cours des 2 prochaines années.

Pour information : Nancy Sirois
(418) 837-9008, poste 241
n.sirois@taca.qc.ca



Le Marché public de Lévis s'est installé aux Galeries du Vieux Fort pour l'hiver

Après y avoir tenu son Marché alimentaire de Noël tout le mois de décembre, le Marché Public de Lévis a décidé de s'installer aux Galeries du Vieux Fort pour l'hiver.

Plusieurs artisans ont décidé de poursuivre l'aventure et d'autres ont rejoint le groupe. La gamme de produits offerts est plus que jamais diversifiée!

Que retrouve-t-on au Marché?

Alcools artisanaux	Produits de boulangerie
Jus de fruits	Lapin, caille, canard et mets préparés
Fromages	Marinades, confitures et gelées de toute sorte
Œufs de caille frais et marinés	Savons artisanaux au lait de chèvre
Produits d'érable et de miel	<u>Et bien d'autres découvertes!</u>



Notons également qu'à l'occasion de la Saint-Valentin, le Marché a fait tirer trois paniers cadeaux, d'une valeur de 50\$ chacun, parmi ses clients. Félicitations aux gagnants !

Pour information : Chantal Rainville
(418) 837-9008, poste 263
c.rainville@taca.qc.ca

Les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches : Cap sur la saison 2007



Avec l'été qui arrive, la planification de la saison 2007 des Routes gourmandes est bien engagée. Tel que convenu avec les participants de la rencontre « Bilan 2006 » du 12 décembre dernier, des comités de travail ont été créés afin de travailler sur deux dimensions particulières de ce grand chantier.

Le comité « Qualité et Cahier des charges » a tenu sa première réunion le 21 février dernier. Le mandat de ce comité sera de définir un cahier des charges propre aux Routes gourmandes et ainsi encadrer la distribution des panneaux « Arrêt gourmand » et l'arrivée de nouvelles entreprises dans la dynamique.

Le comité « Promotion et Plan de communication » s'est réuni pour une première fois le mardi 6 mars 2007. Ce comité aura, quant à lui, à déterminer des activités de promotion afin de mettre en valeur les Routes gourmandes.

Pour information : Chantal Rainville
(418) 837-9008, poste 263
c.rainville@taca.qc.ca

Promotion des produits de notre région

Le 2 février dernier, la Fondation des Amis du juvénat Notre Dame, à Lévis, tenait son deuxième cocktail dînatoire consacré aux produits de la Chaudière-Appalaches. 200 personnes ont fait un très bon accueil aux 15 entreprises présentes qui ont pu, en quelque trois heures, faire déguster leurs produits et recueillir avis et encouragements. Le montant des ventes pour les entreprises s'est monté à 4000 \$.

Une très bonne soirée qui a, en outre, permis à la Fondation de remettre un chèque de 16 000 \$ au Juvénat pour l'organisation d'activités favorisant le développement des jeunes.

Le prochain cocktail est prévu au début avril. Le partenaire sera cette fois-ci le Rotary-club de Lévis avec une soirée au profit du Comptoir alimentaire Le Grenier.

Test de marché pour la viande de wapiti au Metro GP de Charlesbourg

C'est sous le thème « Du wapiti pour la Saint-Valentin, pourquoi pas? » que les éleveurs de wapitis de Chaudière-Appalaches et la Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) ont réalisé leur premier test de marché dans la région de Québec les 10 et 11 février derniers.

Dans le cadre d'un projet-pilote visant la commercialisation de la viande de wapiti, des éleveurs de Chaudière-Appalaches, la ferme **Appalaches Safari Ranch** de Saint-Lazare et la **TACA** ont réalisé le premier des trois tests de marché prévus d'ici la saison estivale au Metro GP de Charlesbourg dans la section « Marché du terroir ». C'est sous la forme de dégustations de produits accompagnées d'une courte collecte d'informations, que le test s'est déroulé. Les consommateurs ont de plus eu l'opportunité de se prononcer sur les recettes de trois terrines de wapiti actuellement en élaboration.



Le but du projet-pilote est de développer une image de marque, une gamme de produits pour la viande de wapiti québécoise et d'effectuer un lancement de produits en septembre 2007. Les tests de marché permettent non seulement de tester les coupes primaires de viande de wapiti (intérêt, prix, emballage, etc.), mais également de prendre les commentaires sur les types de recettes à développer, les prix à respecter du côté du consommateur et de prendre en compte les besoins des détaillants qui distribueront éventuellement ces produits. En ce sens, à la demande de monsieur Pierre Dufour, directeur des achats et de la mise en marché des Supermarchés GP, les éleveurs de wapitis ont développé une recette de saucisse sans gluten.

Les résultats de l'enquête sont à venir et le prochain test de marché est prévu pour les 31 mars et 1^{er} avril toujours dans un Metro GP de la région de Québec.

Pour information : Nancy Sirois
(418) 837-9008, poste 241
n.sirois@taca.qc.ca

Le 29 mars 2007, venez avec nous visiter le Salon International de l'Alimentation de Montréal (SIAL)

Du 28 au 30 mars 2007, le Palais des congrès de Montréal accueille le Salon International de l'Alimentation (SIAL). Le SIAL est le plus important salon professionnel agroalimentaire en Amérique du Nord. Quelques 750 entreprises du Canada, des États-Unis et d'autres pays seront présentes et quelques 18 000 visiteurs sont attendus.

En partenariat avec le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada, le Conseil de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec (CAADRQ) et PÔLE Québec Chaudière-Appalaches, la TACA vous invite à y passer une journée.

Quand? : Le 29 mars 2007 **Coût?:** 40\$ pour les membres du Groupe Export
55\$ pour les non-membres du Groupe Export

Les départs en autobus?:

- Départ de Québec à 6h30 (au bureau du CAADRQ)
- Départ de Saint-Nicolas à 7h00 (halte routière sur l'autoroute 20)
- Départ de Saint-Apollinaire à 7h30 (stationnement du restaurant McDonald).

Le retour?

Nous prévoyons quitter Montréal à 16h30. L'arrivée à Québec devrait se faire vers 19h00.

Vous souhaitez participer à cette journée?

Pour information : Chantal Rainville
(418) 837-9008, poste 263
c.rainville@taca.qc.ca

OU

Téléchargez le formulaire d'inscription
à partir de notre site Internet :
www.taca.qc.ca



Les Marchés publics de Chaudière-Appalaches cet été !!!

Plusieurs marchés publics locaux offrent l'opportunité aux producteurs et transformateurs de faire des affaires en vendant directement au consommateur. En effet, les statistiques du Marché public de Lévis pour la saison 2006 sont très intéressantes :

Achalantage : en moyenne 2 000 visiteurs par fin de semaine

Chiffre d'affaires total pour la saison : + de 500 000\$

Vous avez le goût de tenter l'expérience pour la saison 2007 ?

Voici les coordonnées des responsables
des marchés publics de Chaudière-Appalaches :

Marché public de Lévis : Monsieur Jean-Paul Breton, (418) 889-2929

Marché public de Lotbinière : Madame Charlotte Reason, (418) 796-2526

Marché public de Saint-Georges : Monsieur Yves Castéra, (418) 228-7525

Marché public de Thetford Mines : Madame Jessey Hébert, (418) 338-5453

Maintenant disponible sur le site Internet de la TACA Un répertoire des entreprises de distribution

La TACA a constitué un répertoire des entreprises œuvrant dans le secteur de la distribution, tels que grossiste-distributeur, courtier en alimentaire et vendeur-livreur. La première version de ce répertoire est maintenant disponible sur le [site de la TACA](#). Pour l'instant, ce répertoire est constitué d'une quarantaine d'entreprises, situées principalement sur les territoires de la Chaudière-Appalaches et de la Capitale Nationale. Il est maintenant projeté d'étendre les versions subséquentes de ce répertoire aux autres régions du Québec.

Le site Internet de la TACA vous permet de rechercher les entreprises de distribution en fonction de la nature de leurs services, des produits qu'elles distribuent et des territoires qu'elles desservent. Afin de maintenir l'exactitude et la précision de cet outil, nous vous invitons à nous faire part de toute modification ou erreur qui pourrait exister dans les informations de ce répertoire.

Nous invitons également toutes les entreprises qui désirent y figurer à communiquer avec nous. Pour information : Chantal Rainville
(418) 837-9008, poste 263
c.rainville@taca.qc.ca

Bonne recherche!

Visitez notre site Internet : www.taca.qc.ca

Les mises à jour du site Internet de la TACA seront désormais beaucoup plus fréquentes. En effet, la TACA a décidé de rapatrier dans ses bureaux la gestion de notre site.

Pour tout savoir sur nos activités, pensez à le visiter souvent et à le mettre dans vos « favoris ».

Base de données

Nous sommes présentement à mettre à jour notre base de données régionales concernant les informations des entreprises agroalimentaires. Nous débiterons cette action dans quelques semaines par les producteurs de viande. Ceux-ci recevront par la poste un questionnaire et nous les invitons fortement à le compléter et nous le retourner pour que nous puissions avoir les meilleurs renseignements valides possibles.

Cette base de données est utilisée à des fins statistiques et de références pour constituer des répertoires. C'est un outil efficace pour faire connaître votre gamme de produits à d'éventuels clients (restaurants-auberges-épiciers-ou autres...).

Pour information : Josée Boutin
(418) 837-9008, poste 234
j.boutin@taca.qc.ca

L'équipe de la TACA

Jean-Michel Bordron, directeur
poste 243

jm.bordron@taca.qc.ca

Josée Boutin, adjointe administrative
poste 234

j.boutin@taca.qc.ca

Chantal Rainville, assistante de projets
Poste 263

c.rainville@taca.qc.ca

Nancy Sirois, agente de développement
poste 241

n.sirois@taca.qc.ca

5410, boul. de la Rive-Sud, bur. 77
Lévis (Qc) G6V 4Z2

Tél.: (418) 837-9008

Télééc.: (418) 837-1138

Courriel : info@taca.qc.ca

Site Internet : www.taca.qc.ca

**Recevez votre bulletin Trans-Faire directement par
courrier électronique. Envoyez-moi vos coordonnées
et votre adresse courriel à : j.boutin@taca.qc.ca**