

**COMMUNIQUÉ
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

UNE RÉGION QUI VA DE L'AVANT !

Lévis, le 27 mai 2005 --- La Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) est fière d'apporter son concours au développement des entreprises régionales. Ce sont des femmes et des hommes qui travaillent avec passion pour élaborer des produits de grande qualité ou pour mettre en œuvre des projets novateurs et structurants comme le sont les **Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches**. Toutes ces initiatives consacrent une fois encore le grand dynamisme de l'industrie agroalimentaire régionale.

Pour Charles Proulx, président de la TACA, « Cette journée illustre parfaitement le mandat de la TACA qui est de travailler au développement de la filière agroalimentaire régionale, à la diversification de son économie sur la base de territoires vivant et habités partout. Partant de là, développement de produits, créativité, maillage des entrepreneurs, valeur ajoutée et promotion sont autant de mots qui disent combien les défis peuvent être relevés. Ensemble ! ».

Réunis dans les installations de l'entreprise **Le Ricaneux** à Saint-Charles-de-Bellechasse, 5 entreprises profiteront de cette tribune pour lancer officiellement leurs nouveaux produits. « Nous profitons de notre Assemblée générale annuelle, qui aura lieu en après-midi, pour organiser cette activité » signale Jean-Michel Bordron, directeur de la TACA. « J'en suis d'autant plus heureux car cet événement se déroule chez Jacques McIsaac qui a été président de la TACA pendant de nombreuses années et avec qui j'ai toujours plaisir à travailler. C'est très gratifiant de voir combien nous sommes capables d'offrir en Chaudière-Appalaches une diversité de produits et d'initiatives qui incarnent la vitalité de notre milieu agroalimentaire régional. »

Seront présentés :

- **l'Apéritif de la Chaudière-Appalaches** : deux entreprises se sont associées pour élaborer un apéritif à base d'alcool de petits fruits de **Le Ricaneux** de Saint-Charles-de-Bellechasse et d'un cidre fort de la **Cidrerie La Pomme du Saint-Laurent** de Cap-Saint-Ignace.
- Le **Portageur**, apéritif de type Porto aux petits fruits et à l'érable de **Le Ricaneux** ainsi que de la **Crème de Casseille** qui sera bientôt disponible en Europe avec d'autres produits de l'entreprise.
- La **nouvelle image corporative** et la **nouvelle gamme** de terrines et de plats cuisinés de **Détour en France** à Lac-Etchemin.
- Le **Galarneau**, fromage de chèvre biologique affiné semi-ferme à croûte lavée de la **Ferme Cassis et Mélisse** à Saint-Damien-de-Buckland.
- Le **Solario**, cidre pétillant de l'entreprise **Vignoble et cidrerie Le Nordet** de Pintendre. Un cidre qui vous chantera la pomme dans sa version Classique, à la Canneberge ou encore à l'Orange.

Nous procéderons aussi au lancement :

- des premières **Routes Gourmandes de la Chaudière-Appalaches** en présence de leurs maîtres d'œuvre, soit « Goûtez les délices de Lotbinière... ça vaut le détour », « En passant... dégustez les saveurs de Lévis » ainsi que « Le Chemin de la fraîcheur ».
- De **L'histoire savoureuse d'une région Chaudière-Appalaches** en présence de Mme Michèle Foreman, auteure de ce généreux hommage aux artisans de la production et de la transformation agroalimentaire de notre région.

- 30 -

Information : Jean-Michel Bordron, directeur
Tél. : (418) 837-9008 poste 243

La Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) est une organisation régionale vouée au développement et à la promotion du secteur agroalimentaire. Elle est soutenue financièrement par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ainsi que par la Conférence Régionale des Élus (CRÉ) de Chaudière-Appalaches.