



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 général

Après un été particulièrement chargé, qui a vu la TACA mobilisée tant pour les fêtes du 400ème anniversaire de Québec que pour les Fêtes de la Nouvelle-France, l'automne s'en vient avec son lot de projets. Ainsi, partons-nous bientôt en mission d'étude en France. Notre délégation est importante, 38 personnes, majoritairement originaires de la Chaudière-Appalaches, mais aussi de Québec, du Centre du Québec et du Saguenay Lac-Saint-Jean. L'objet de notre mission tient en deux questions. En ces temps chahutés d'un point de vue économique, comment les entreprises agricoles et agroalimentaires d'ailleurs s'adaptent-elles ? Leur expérience peut-elle nous être profitable ? Nous vous donnons rendez-vous en décembre, dans le prochain numéro de Trans-Faire, pour le compte-rendu de nos découvertes.

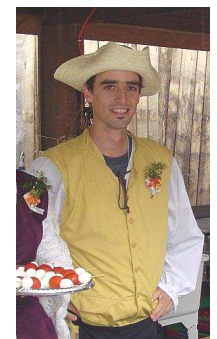


Pour les prochains mois, notons encore le démarrage d'une étude visant à élaborer le « portrait des lieux de commerce alternatifs de la Chaudière-Appalaches ». Deux livrables sont attendus : d'abord un répertoire des lieux de commerce alternatifs que nous destinons aux entreprises en recherche de points de ventes, ensuite des éléments pour définir une stratégie de développement de ces lieux de commerce. Pour mener à bien ce travail, Zaliha Cakmak nous a rejoints dernièrement. Son bagage universitaire est solide, son envie de réussir l'est tout autant. Nous lui souhaitons donc la bienvenue chez nous.

Jean-Michel Bordron

Les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches

Après avoir salué l'arrivée de Zaliha, je dois maintenant saluer le travail de Renaud Sansfaçon, notre « étudiant de l'été » qui vient de repartir entreprendre une maîtrise. Il a travaillé au développement des Routes gourmandes en s'attachant aux consommateurs qui les fréquentent. Pour recenser leurs motivations et avis. Pour nous aider aussi à affiner nos stratégies de développement. Son travail sera communiqué au regroupement des routes dans les prochaines semaines. D'ores et déjà, merci Renaud.



Dans le même sujet, je voudrais dire quelques mots de la collaboration estivale avec Tourisme Chaudière-Appalaches. Nous avons développé un sondage en ligne permettant aux gens ayant fréquenté un Arrêt gourmand de dire leur degré de satisfaction devant le service reçu. À l'heure où j'écris ces lignes, le sondage est encore ouvert. La participation est déjà bonne; gageons que l'automne va nous permettre d'enregistrer de nouveaux commentaires. Rendez-vous en décembre pour connaître les gagnants du tirage au sort, car des prix dépassant 1000 \$ sont offerts.

Enfin, quelques mots pour dire le nouveau chantier qui s'engage. Nous avons lancé les Routes gourmandes il y a trois ans. C'est l'heure d'un premier bilan. Lynda Bouchard, la responsable du dossier à la TACA, engage ce chantier avec énergie. Avec les partenaires, nous allons profiter de l'hiver pour analyser ce qui va bien et les points faibles. Rendez-vous au printemps.

Jean-Michel Bordron



Avenir du Marché public de Lévis

Depuis des mois, des années diraient d'aucuns, le marché de Lévis fait parler de lui. Serpent de mer ou vrai chantier ? Vrai chantier, assurément, et qui va déboucher en 2009 !

Avec les nombreux développements qui changent le visage de la Ville de Lévis, le marché de Lévis a connu quelques migrations spatiales qui l'ont amené aujourd'hui en bordure de l'autoroute 20. Nous sommes maintenant engagés dans une nouvelle évolution qui va le voir s'installer dans le quartier du Centre de congrès, et dans un espace permanent. Les partenaires sont autour de la même table, soit la Ville de Lévis, des promoteurs immobiliers intéressés à installer le marché public dans ce nouveau quartier d'affaires et la coopérative du Marché public. La TACA anime les travaux qui doivent aboutir au courant de 2009. Les rencontres se succèdent depuis le printemps, de nouvelles avec les dirigeants de la Ville de Lévis sont à l'agenda des prochaines semaines.

Les meilleurs encouragements sont donnés par les consommateurs qui, malgré un été pluvieux et des conditions d'accueil somme toute ordinaires sous la tente, sont encore en augmentation. Il devient donc urgent de solutionner les problèmes de sécurité et de confort pour les marchands et les clients. Ce que nous ferons dans les nouvelles installations.

Jean-Michel Bordron

Show Gourmand

Promouvoir les produits de la Chaudière-Appalaches dans les marchés d'alimentation

Pour apporter sa contribution à la stratégie gouvernementale invitant les consommateurs à favoriser l'achat de produits québécois, la TACA poursuit ses « Shows Gourmands » sous le thème de la découverte des « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches ». À chaque événement, cinq entreprises agroalimentaires offrent à la population locale des découvertes gourmandes. Avec ce projet, la TACA veut aider les entreprises à élargir leur distribution régionale. Par la mise en situation qu'il propose, par cette confrontation directe avec le consommateur, il est une source d'apprentissages accélérés. Surveiller l'Infolettre pour connaître les dates officielles des prochains « Show Gourmand ».

Jonathan Palardy

Fête des marchés publics de la Chaudière-Appalaches

Le 23 août dernier, la Fête des marchés publics s'est tenue simultanément dans huit marchés publics de la région. Cet événement est une initiative de la TACA avec la collaboration du réseau régional des marchés publics. Durant cette journée, les producteurs, transformateurs et artisans se sont unis pour promouvoir les marchés publics comme outils de développement des territoires et des entreprises.

Dans une ambiance chaleureuse et festive, les marchands ont proposé aux consommateurs de découvrir leurs produits aux « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches » et d'établir des relations entre la fourche et la fourchette. « *Les consommateurs se renseignent de plus en plus sur la provenance des aliments qu'ils consomment. Ils veulent connaître le producteur ou l'entrepreneur, ses méthodes de fabrication, la traçabilité de l'aliment, etc.* » nous explique Michel Droin, propriétaire de Détour en France présent au marché des produits locaux des Etchemins.



Huit marchés publics ont participé à la Fête des marchés publics : le marché des produits locaux des Etchemins, le marché public de Thetford Mines, le marché public d'antan de La Seigneurie des Aulnaies à Saint-Roch-des-Aulnaies, le marché public de Bellechasse à Saint-Michel-de-Bellechasse, le Grand marché de Saint-Georges, le marché public de Lévis, le marché de Saint-Paul-de-Montminy et le marché public de Montmagny.

Aujourd'hui, les marchés publics entendent renouveler la tradition. C'est pourquoi ils invitent les producteurs, transformateurs et consommateurs à continuer de fréquenter ces lieux de commerce qui ont tout l'avenir devant eux.

Jonathan Palardy

La TACA était présente pour les fêtes du 400^e de Québec

Les Fêtes de la Nouvelle-France

Durant les Fêtes de la Nouvelle-France, du 5 au 10 août 2008, la TACA a tenu un kiosque de vente de bouchées aux « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches » au marché public des Fêtes de la Nouvelle-France. Chaque territoire de la région avait la possibilité de venir y faire la promotion de ses produits. Deux territoires ont été représentés durant la semaine : La MRC de Lotbinière via la table « Goûtez Lotbinière » (5 jours) et la Nouvelle-Beauce via la Ferme Muranlain (1 jour). Malgré la pluie, cette activité a été une bonne occasion de faire connaître les produits de notre région. À suivre...



Équipe de « Goûtez Lotbinière »



Équipe de la TACA et Ferme Muranlain

Miryam Proulx



« Le Pont de Québec, une rencontre entre deux rives »

Le 17 août dernier, les produits de la Chaudière-Appalaches ont été promus dans le cadre de l'activité « Le pont de Québec : une rencontre entre deux rives ». L'événement se tenait en deux lieux. En après-midi, le pont était fermé à la circulation automobile et ouvert aux piétons. En soirée, les participants étaient invités à se rendre au parc du Rigolet pour assister à une série de spectacles clôturés par un feu d'artifice sur le fleuve pendant que l'orchestre symphonique de Lévis jouait. Un succès populaire.

Les entreprises présentes étaient :

Sur le pont :

Beauce eau inc.
Fromagerie Bergeron



Aquabeauce

Au parc du Rigolet :

Beauce eau inc.
Domaine les 3 collines
Du Côté de Chez Swann
Ferme Bé-Ro
Ferme Chartin
Fromagerie du Terroir de Bellechasse
Les Jardins Claude Gosselin -comptoir le Grenier
Le Repaire bleu fruité
Vignoble et verger Casa Breton
Vignoble la marée montante (Kamouraska)
Vin artisanal le Ricaneux



Miryam Proulx

Portrait des lieux de vente alternatifs de la Chaudière-Appalaches

Depuis le 1^{er} septembre dernier, nous avons démarré une étude visant à dresser le portrait des « lieux de commerce alternatifs » de la région. De quoi voulons-nous parler ?



Les lieux de commerce alternatifs rassemblent les multiples formes d'établissements à finalité commerciale au-delà des épiceries à bannière. Ils constituent des espaces de vente dont nous voulons caractériser le potentiel pour les entreprises de la région. Ces lieux de commerce ne nous sont pas assez connus. Où sont-ils situés ? Que représentent-ils en matière d'offre alimentaire ? Comment fonctionnent-ils ? Qui en sont les opérateurs ? L'objectif premier est d'identifier ces lieux de commerce de manière à créer un répertoire à la disposition des entreprises de la région. En parallèle, la TACA veut cerner les problèmes et difficultés rencontrés par ces commerces afin de mettre en place des services et stratégies d'intervention. Les résultats de cette étude et le répertoire devraient être disponibles à la fin de février 2009.

Zaliha Cakmak

Promotion des produits de la Chaudière-Appalaches

Comment faire découvrir aux consommateurs les produits de la Chaudière-Appalaches ? L'un des outils promotionnels est la réalisation de cocktails ou buffets entièrement consacrés aux produits de la région. De plus en plus d'organisations demandent ce type d'évènement. C'est dans ce cadre que pour une deuxième année consécutive, Les Jardins Claude-Gosselin (comptoir alimentaire Le Grenier) de Lévis ont fait appel à la TACA pour organiser son cocktail le 28 août dernier. Une table remplie d'aliments en provenance des quatre coins de la Chaudière-Appalaches. Curieux, les consommateurs ont goûté et apprécié des plats insoupçonnés de notre région. Comme producteur n'hésitez pas à offrir vos produits aux entreprises spécialisées dans les mets préparés comme les traiteurs, les épiceries et les restaurants.

Josée Boutin

Programme de formation continue en agriculture - automne 2008

Pour tout connaître sur les formations offertes dans votre région, consultez www.formationagricole.com ou contactez:

Manon Lepage, 418 872-0770 poste 220
Région Lévis, Bellechasse et Lotbinière

Caroline Marchand, 418 228-5588 poste 1239
Région Beauce, Amiante et Etchemin

Formation : Hygiène et salubrité alimentaires

Cette formation s'adresse aux manipulateurs d'aliments dans les entreprises agroalimentaires. Pour information ou inscription, contactez Mme Françoise Bossiroy au 418 872-6290 poste 5 ou par courriel à fbossiroy@upa.qc.ca.

L'équipe de la TACA

Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches
5410, boul. de la Rive-Sud, bureau 77
Lévis (Qc) G6V 4Z2

Téléphone : 418 837-9008
Télécopieur : 418 837-1138

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

Recevez notre bulletin Trans-Faire directement par courrier électronique, informez-nous de votre courriel.

- Jean-Michel Bordron, directeur général
poste 243 jm.bordron@taca.qc.ca
- Lynda Bouchard, agente de projets
poste 225 l.bouchard@taca.qc.ca
- Josée Boutin, adjointe administrative
poste 234 j.boutin@taca.qc.ca
- Zaliha Cakmak, agente de projets
poste 247 z.cakmak@taca.qc.ca
- Jonathan Palardy, conseiller en développement régional
poste 241 j.palardy@taca.qc.ca
- Miryam Proulx, conseillère en développement régional
poste 263 m.proulx@taca.qc.ca