



Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches

Rapport annuel 2007



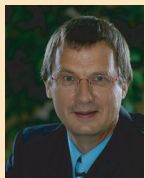
1997 – 2007. La TACA a 10 ans. Anniversaire important pour notre organisation régionale. Il aura fallu les volontés réunies du MAPAQ, des fédérations de l'UPA et du CRCQ, devenu la CRÉ, pour que cette idée de concertation régionale prenne son envol. Que de chemin parcouru en ces dix années qui ont marqué le paysage régional. Nous pouvons, collectivement, être très fiers devant notre bilan.

Que ce soit à travers le plan stratégique agroalimentaire 2005-2010, qui donne le cadre de notre développement, ou que ce soit à travers une entente spécifique qui permet à la TACA d'exercer son leadership et de mettre en œuvre ses mandats, convenons que la dynamique régionale est fort positive. C'est un élément de notre actif qu'il nous faut saluer et enrichir.

Il m'est donc très agréable de dire ici combien les équipes de la TACA font un travail remarquable. D'abord l'équipe des administrateurs. Tout en se renouvelant au gré des années, elle est devenue véritablement représentative de la filière agroalimentaire régionale. Ensuite l'équipe technique. Son ardeur au travail, ses expertises et ses résultats sont aujourd'hui reconnus de tous et en font un acteur incontournable du développement régional.

Maintenant, chaque jour qui passe montre combien le monde change autour de nous. Nous devons poursuivre notre travail acharné. Les 10 prochaines années verront de nouveaux défis à relever. Il en est un qui me tient particulièrement à cœur, celui de l'évolution de nos métiers. Demain n'existe pas, il est à inventer. La seule chose que nous savons est qu'il ne sera pas à l'image d'hier. Partant de là, nos entreprises, nos métiers, nos outils seront différents. À nous de les faire évoluer.

Charles Proulx, président



Je n'étais pas là, en 1997, lors de la naissance de la Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches. Je me joins, avec grand plaisir, au président Proulx pour saluer son anniversaire. La TACA a beaucoup changé au cours de ces 10 ans, et je suis fier de faire partie d'une organisation à laquelle on reconnaît une grande activité et un goût du risque de bon aloi. Le conseil d'administration a su porter haut certaines idées qui, petit à petit, font leur chemin. Pensons aux collèges électoraux pour le

conseil d'administration, à la différenciation des produits comme champ de positionnement régional, etc.

Je retiens personnellement des dernières années l'importance du débat et de la collaboration comme principes de l'avancée collective. Débattre veut dire qu'il faut en permanence considérer... l'impermanence des choses. Rien n'est figé durablement, et c'est dans la remise en cause des acquis que naissent les innovations. Pour cela, il faut parfois provoquer, ouvrir des chantiers « flous », oser. C'est ce que nous avons, ensemble, fait pour aboutir au plan stratégique agroalimentaire 2005-2010. Aujourd'hui, la région avance pour relever ses défis.

Un dernier mot pour l'équipe technique de la TACA. Elle vient encore de s'élargir et de se renouveler. C'est un honneur de la diriger.

Jean-Michel Bordron, directeur

Faits saillants de l'année

- **Avril 2006** : Diagnostic du potentiel régional pour les produits d'appellation. Recherche avec étudiants de France.
- **Mai 2006** : Mission en Aquitaine (France) avec cinq autres régions du Québec. Compte rendu disponible sur www.taca.qc.ca
- **Mai 2006** : Festival des écrits de l'ombre à Saint-Antoine-de-Tilly. Les produits agroalimentaires de la Chaudière-Appalaches s'exposent.
- **1^{er} juin 2006** : Assemblée générale annuelle à Sainte-Marie, au CIME. Lancement de nouveaux produits de la région et signature du partenariat avec Desjardins pour la période 2006-2010.
- **Juin 2006** : Enquête auprès des détaillants régionaux.
- **Printemps, été et automne 2006** : Développement des Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches. Nous en sommes à sept à la fin de mars 2007.
- **Juin 2006** : Formation des entreprises à la vente directe en kiosque et à la ferme.
- **7 juillet 2006** : Cocktail de l'expo BBQ à Saint-Anselme.
- **Été 2006** : Développement du marché public de Lévis. Sondages clients et animations.
- **22 août 2006** : Les produits de la Chaudière-Appalaches sont présentés à l'épreuve de golf de l'ARQ à Montréal.
- **24 août 2006** : Visite des marchés publics de Montréal.
- **19 septembre 2006** : Formation aux entreprises « Savoir se présenter à un acheteur ».
- **7 octobre 2006** : Journées aux saveurs du Québec. À la découverte des produits de la Chaudière-Appalaches, le Marché public de Lévis fait la fête ; bistro et musique.
- **Octobre - novembre 2006** : Mise en œuvre de l'indice CIBLE dans 51 épicereries de la Chaudière-Appalaches.
- **17 octobre 2006** : Salon des fournisseurs à La Cache à Maxime.
- **19 octobre 2006** : Cocktail dînatoire de la Chambre de commerce de Lévis (250 participants)
- **1^{er} novembre 2006** : « Rendez-vous agroalimentaire Québec – Chaudière-Appalaches « Positionnement et stratégies pour percer les marchés de demain » tenu en collaboration avec le Conseil de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec (CAADRQ).
- **Novembre 2006** : Déjeuners-conférences Desjardins consacrés aux appellations réservées et stratégies de différenciation.
- **Décembre 2006** : Le Marché public de Lévis fait son marché de Noël aux Galeries du Vieux-Fort à Lévis.
- **2 février 2007** : Cocktail dînatoire de la Fondation du Juvénat Notre-Dame de Lévis (250 participants).
- **Février 2007** : Publication du répertoire des agents de la distribution alimentaire. Disponible sur www.taca.qc.ca
- **13 mars 2007** : Tournée des chefs
- **29 mars 2007** : Déplacement au SIAL à Montréal. Collaboration avec le CAADRQ, Pôle Québec Chaudière-Appalaches et Groupe Export.
- **Toute l'année** : Coordination de la mise en œuvre du Plan stratégique agroalimentaire 2005-2010; animation du comité opérationnel et des comités des axes 3 et 4.

Conseil d'administration de la TACA au 31 mars 2007

M. Charles Proulx, président

Collège Transformation

M. Normand Côté

Collège Production agricole

M. Roger Lamontagne, trésorier

MAPAQ

Mme Hélène Prince

Collège Tables locales

Mme Mélanie Simard

Collège Organismes socio-économiques

M. Pascal Androdias

Collège Restauration

M. Sylvain Bergeron

Collège Transformation

M. Jude Bonneau

Collège Distribution

M. Jean-Paul Breton

Collège Distribution

M. Mario Cantin

Collège Tables locales

Mme Ghislaine Côté-Bélanger

Collège Production agricole

Mme Gaétane Dallaire

Collège Production agricole

M. Louis J. Desjardins

Collège Production agricole

Mme Ginette Houle

Collège Transformation

M. Jean-Guy Leclerc

Collège Formation

M. Philippe Mailloux

Collège Organismes socioéconomiques

M. Étienne Pouliot

MAPAQ

M. Claude Girard

Membre invité - La Financière agricole du Québec

M. Richard Lehoux

Membre invité - Conférence régionale des élus

M. Tom Lemieux

Membre invité - Desjardins

M. Richard Moreau

Membre invité - Association touristique régionale

M. Romain Martineau

Membre invité - Emploi Québec

M. Pierre Schembri

Membre invité - Développement économique Canada

M. Martin Vaillancourt

Membre invité - Conférence régionale des élus

M. Jean Michel Bordron, secrétaire

Directeur de la TACA

Éléments repères

- Les instances de décision de la TACA sont composées du conseil d'administration, qui se est rencontré à quatre reprises au cours de l'année, et du conseil exécutif qui s'est rencontré à sept reprises. Si le Conseil d'administration se consacre à la concertation des différents maillons de la filière agroalimentaire, le conseil exécutif porte davantage les tâches de gestion de l'organisation.
- Le budget de la TACA pour l'année 2006-2007 s'est monté à 290 000 \$. Au-delà des dirigeants, tous bénévoles, l'implication des acteurs régionaux – entrepreneurs, agents de développement, chefs cuisiniers, etc. – représente une part importante de l'investissement du milieu. Au total, plus de 80 personnes ont participé activement à

la préparation et à la mise en œuvre des projets et aux divers comités émanant du PSA 2005-2010. Cet apport du milieu représente plus de 31 000 \$ qui viennent conforter les financements directement mobilisés pour les projets.

- Au 31 mars 2007, l'équipe de travail de la TACA se composait de Jean-Michel Bordron, directeur, Josée Boutin, adjointe administrative, Nancy Sirois, agent de développement, et Chantal Rainville, chargée de projet. Elle s'est enrichie, en mai, de Miryam Proulx, chargée de projet, Marie-Josée Renaud et Laurent-Étienne Desgagnés, agents de projet, et Jessy Leblond, stagiaire de l'été 2007.

Pour aller plus loin



Cette activité a grandement contribué à augmenter le nombre de points de vente de chaque entreprise.

- Le « 1^{er} Salon des fournisseurs régionaux de Chaudière-Appalaches » s'est tenu le 17 octobre 2006 à La Cache à Maxime, à Scott. Plus de 300 supermarchés y étaient représentés (bannières Provigo, Maxi et Loblaw, Métro, IGA et Supermarchés GP) ainsi que des restaurateurs régionaux. Dix entreprises ont participé au Salon.

- Quel est le sens du véhicule « Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches » que nous utilisons dans nos différentes activités ?

D'abord l'idée de diversité, de variété :

- diversité de nos territoires, entre vallées, littoral et montagnes ;
- diversité de nos productions ;
- diversité de nos entreprises, entre les grandes, installées depuis des décennies, et les petites, souvent jeunes, qui renouvellent l'offre alimentaire régionale.



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. Les lauréats sont : **Métro Laroche (Laurier-Station)**, **Coop IGA Extra (Montmagny)**, **IGA Extra (Saint-Georges)**, **IGA Extra Boucherie Veilleux (Sainte-Marie)**, **Métro Labonté (Sainte-Marie)**.

C'est ce qu'illustre l'image de la mosaïque, avec des pièces de tailles et de couleurs différentes.

Ensuite l'idée de la table – c'est ce qu'illustre l'assiette profilée – et des sens qui y sont rattachés. Plaisirs des yeux et du palais illustrés par la mosaïque des mets, gages de saveurs multiples.



- S'adressant autant aux consommateurs de la région qu'aux touristes et excursionnistes, les **Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches** proposent une autre façon de découvrir la région. Ici, le milieu agroalimentaire et ses délices sont à l'honneur. Pour 2007, huit routes gourmandes sont installées sur le territoire de la région, regroupant près de 100 entreprises.

Lorsque vous parcourez la Chaudière-Appalaches, repérez le panneau « Arrêt gourmand ». Ce dernier identifie des entreprises qui sont membres des Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches. Les entreprises qui l'affichent s'inscrivent dans une dynamique régionale et ont le désir de partager leurs savoir-faire avec le public. Les Arrêts gourmands apparaissent ainsi chez des producteurs agricoles et des transformateurs agroalimentaires vendant leurs produits en « circuit court », de même que chez des restaurateurs et des boutiques qui font la promotion des produits régionaux à travers leurs étals et leurs menus. Tous sont de véritables ambassadeurs des activités agricoles et agroalimentaires de leur territoire. En vous arrêtant dans un Arrêt gourmand, vous avez l'assurance d'y être accueilli chaleureusement, de découvrir le savoir-faire des artisans de notre région et de pouvoir y consommer des produits de chez nous.

Les membres des Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches adhèrent à une charte de qualité. Ils s'engagent ainsi à travailler dans le respect des normes en vigueur et à placer le service aux visiteurs au cœur de leur accueil.



Pour de l'information additionnelle sur les Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches, visitez le www.routesgourmandes.com ou contactez la Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches : info@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 choisi de poursuivre l'aventure et d'autres ont rejoint le groupe. La gamme de produits offerts était plus que jamais diversifiée ! Une vingtaine d'entreprises ont pris part à l'activité qui s'est poursuivie jusqu'au 30 avril 2007.

Pour rejoindre la TACA

5410, boul. de la Rive-Sud, bur. 77
Lévis (Québec) G6V 4Z2
Tél.: 418 837-9008, poste 234 • Téléc. : 418 837-1138
Courriel : info@taca.qc.ca • Site Internet : www.taca.qc.ca

Nos partenaires

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec



UPA
Fédérations de l'UPA
de la Baie
de la Côte-du-Sud
de Lévis-Bellechasse
de Lotbinière-Mégantic

Desjardins

Emploi
Québec