



**Gaspésie**  
Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

Rapport  
annuel  
2022-2023



# Mot du président et de la directrice générale

L'année 2022-2023 aura été celle de la réalisation de nombreux projets par notre organisation, qui ont tous contribué au développement du secteur bioalimentaire et des entreprises de production et de transformation de la région. Ce rapport annuel vous permettra d'en apprécier l'ampleur. Avec une équipe complète, on déplace des montagnes! En effet, l'équipe de Gaspésie Gourmande, composée de ressources passionnées et professionnelles, était complète cette année et cela fait une grande différence. Nous avons d'ailleurs pourvu le poste clé qu'est celui de l'adjointe administrative en embauchant Ariane Tremblay Foisy en mai dernier. Une ressource solide qui, en peu de temps, a bien saisi les rouages de notre organisation et vient épauler les autres précieux membres. Un véritable plaisir de compter sur des employées si polyvalentes et dévouées! Nous entreprendrons les démarches nécessaires pour nous donner les moyens de nos ambitions et, surtout, pour livrer notre mission avec autant d'efficacité.

La dernière année aura aussi été celle de grands chantiers pour le développement du secteur et Gaspésie Gourmande a été au cœur de ces derniers. En premier lieu, les acteurs du secteur se sont dotés d'une nouvelle planification stratégique cette année. Les travaux ont été coordonnés par Gaspésie Gourmande en collaboration avec une firme externe et le comité Concertation agroalimentaire. Le résultat est fort intéressant! Il offre au secteur un bel outil pour orienter les efforts de développement des partenaires et les concerter. Ceux-ci sont conscients des défis et des enjeux rencontrés par les entreprises dans le contexte socioéconomique actuel. Cette planification stratégique ne répondra pas à tous les besoins des entreprises, mais il s'agit d'un bon point de départ.

La planification stratégique sectorielle 2023-2028 se veut la base sur laquelle repose la nouvelle entente sectorielle, qui a été le deuxième grand chantier des acteurs du secteur de la dernière année. Fait historique, pour la première fois, en plus d'être signataire, une des clauses de l'entente inclut une portion du financement du fonctionnement de Gaspésie Gourmande et de certains de ses projets. Il s'agit d'une belle marque de reconnaissance et de confiance envers notre organisation par les partenaires signataires de l'entente, nommés dans les pages qui suivent. Une fois de plus, cette entente sectorielle offre des mesures de soutien financier aux entreprises agricoles et agroalimentaires, qui ont été fort sollicitées!

Notre adhésion et implication au sein du Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCQBQ) a eu des retombées importantes cette année. Nous avons obtenu du financement pour la réalisation de projets visant la mise en marché institutionnelle des produits d'ici. Proactif-ves comme nous avons l'habitude de l'être, nous avons su saisir cette opportunité qui aura des retombées pour la région à moyen et long terme.

Tout cela, nous ne pourrions y arriver sans la contribution inestimable de nos administrateur-rices. Avec leur rigueur, leur engagement et leur disponibilité, ces hommes et ces femmes permettent à l'organisation d'être ce qu'elle est aujourd'hui. Un énorme merci à vous de contribuer au développement de Gaspésie Gourmande et d'en faire un incontournable pour le développement du secteur bioalimentaire de la région!



**GILBERT BERTHELOT**  
Président



**JOHANNE MICHAUD**  
Directrice générale



# Gaspésie Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

Gaspésie Gourmande contribue au développement des entreprises et de l'industrie bioalimentaire de la région depuis 32 ans. Avec trois axes d'intervention bien définis – concerter, promouvoir et commercialiser –, elle est au service des entreprises ainsi que des différents acteurs du secteur. En effet, en plus de faire rayonner les produits d'ici et de faciliter leur commercialisation, l'organisation est un catalyseur de la concertation agroalimentaire et elle s'assure qu'une vision commune de développement du secteur est établie et partagée selon les différents enjeux de ce dernier. L'axe d'intervention *Vie associative* s'ajoute aux trois autres afin de mobiliser ses membres et de maintenir un fort sentiment d'appartenance.

Gaspésie Gourmande rassemble plus de 170 entreprises bioalimentaires qui adhèrent à la marque, dont des producteur·rices et transformateur·rices de produits agricoles, marins, forestiers et autres créations gourmandes, ainsi que leurs complices : les commerces, restaurants, chef·fes et auberges qui vendent, cuisinent ou servent leurs produits. Au fil des ans, l'organisation a développé une marque forte et reconnue sur le territoire, mais aussi ailleurs au Québec. Aujourd'hui, Gaspésie Gourmande est un véritable coffre à outils : elle accompagne les entreprises bioalimentaires de la région dans leur développement, peu importe leur taille, et permet aux différents partenaires de coordonner leurs efforts pour soutenir le développement de ces mêmes entreprises.

## Notre mission

Mobiliser les acteurs du milieu

Travailler à la réalisation de projets liés aux enjeux du secteur bioalimentaire

Mettre en valeur une offre gaspésienne de qualité

Contribuer au développement et à la pérennité des entreprises

## Notre équipe



**Johanne Michaud**  
DIRECTRICE GÉNÉRALE



**Ariane Tremblay Foisy**  
ADJOINTE ADMINISTRATIVE



## Notre vision

Par sa créativité et son innovation en matière de commercialisation, de positionnement des produits, de mobilisation et de concertation, Gaspésie Gourmande est une référence pour le rayonnement et la prospérité des entreprises et du secteur bioalimentaire de la Gaspésie.

## Nos valeurs

Plaisir

Écoute

Équité

Professionalisme

Transparence

## Conseil d'administration

**Gilbert Berthelot** | Servab  
PRÉSIDENT

**Sylvain Tapp** | Les Produits Tapp  
VICE-PRÉSIDENT

**Michèle Poirier** | UPA GÎM<sup>1</sup>  
SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE

**Phillipe Allaire**  
Bistro Cerf-Cuit-Court

**Vincent-Olivier Bastien**  
Le Caprivore

**Karine Berger**  
Merinov

**Manon Bourdages**  
Verger Cambrook

**Marie-Claude Duguay**  
Desjardins

**Ève Dupré-Gilbert**  
GÎMEXPORT

**Guy Gallant**  
UPA GÎM

**Paule Ménard-Pelletier**  
Couleur Chocolat

1. Union des producteurs agricoles de la Gaspésie-Les Îles



**Léa Boissonnault**  
RESPONSABLE DE LA  
PROMOTION ET DES  
COMMUNICATIONS



**Marianne St-Onge**  
CHARGÉE DE PROJETS



**Sara Poirier**  
RESPONSABLE DE LA  
COMMERCIALISATION



**Manon Cyr**  
CHARGÉE DE PROJETS

# CONCERTATION

Coordonner et animer la concertation du secteur afin que les acteurs aient une vision commune de développement et parlent d'une même voix

## Entente sectorielle 2019-2023 : des résultats probants

En décembre 2022, quelques mois avant l'échéance prévue, l'enveloppe de 1,4 M\$ provenant de l'entente sectorielle pour le soutien aux priorités agricoles et agroalimentaires de la Gaspésie 2019-2023 avait été investie au sein des entreprises. Communément appelées SPAAG, les mesures de cette entente ont permis à 137 entreprises gaspésiennes de réaliser 111 projets structurants.

Observant aujourd'hui les nombreux résultats positifs engendrés par le SPAAG, Gaspésie Gourmande est fière d'avoir agi avec intégrité et constance sur les comités de gestion et de recommandation de cette entente, ce qui a permis de mettre en œuvre des mesures adaptées répondant aux besoins des entreprises d'ici. Mentionnons également la diligence avec laquelle Gaspésie Gourmande a assuré la gestion administrative des sommes versées dans cette entente, en étroite collaboration avec le ministère de l'Agriculture, Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

## Une nouvelle planification stratégique sectorielle qui rassemble

De concert avec les membres du comité Concertation agroalimentaire, Gaspésie Gourmande a coordonné les différentes étapes menant à l'élaboration de la nouvelle planification stratégique sectorielle 2023-2028. Avec le soutien du Groupe AGÉCO, les travaux du comité ont été alimentés par une vaste consultation : 25 groupes de discussion ont été réalisés à l'hiver dernier avec plus de 75 entrepreneur-es agroalimentaires et intervenant-es de la région. Cet exercice a permis de mettre en place l'outil sur lequel tous les acteurs du secteur vont s'appuyer d'ici 2028 pour contribuer au développement de ce dernier.

### Les six fondations et orientations stratégiques

Santé des sols et adaptation aux changements climatiques

Qualité de vie des entrepreneur-es agroalimentaires

Viabilité et vitalité des entreprises agroalimentaires

Productions animales durables

Accès aux terres agricoles

Contribution du secteur à l'occupation et à la vitalité du territoire



## Nouvelle entente sectorielle : de nouvelles sommes pour les projets des entreprises d'ici!

Issue d'un travail collectif, une nouvelle entente sectorielle a été élaborée, puis signée le 31 mars dernier. Reposant sur la nouvelle planification stratégique sectorielle 2023-2028, cette entente est composée de mesures regroupées sous le Fonds d'intervention pour le développement du secteur agroalimentaire (FIDSA). Plus généreuse que la précédente, cette entente sectorielle vise des investissements de près de 1,4 M\$ au sein des entreprises de la région, sur une période de deux ans. Sous la coordination du MAPAQ, les différents partenaires ont élaboré les mesures d'aide et le cadre de gestion. Deux appels de projets ont ensuite eu lieu en juin et septembre.

En étroite collaboration avec les différents partenaires, Gaspésie Gourmande est heureuse de reconduire son engagement envers le comité de gestion en plus de poursuivre sa participation au comité de recommandation de l'entente en vigueur jusqu'en 2025. Gaspésie Gourmande assure toujours la gestion administrative des contributions financières versées dans l'entente en étroite collaboration avec le MAPAQ.

### Les partenaires de la nouvelle entente sectorielle

**Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation**

**Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation**

**Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie**

**Les cinq syndicats de base de la Fédération de l'UPA GÎM**

**Les cinq MRC de la Gaspésie (Avignon, Bonaventure, La Côte-de-Gaspé, La Haute-Gaspésie et Le Rocher-Percé)**

**Gaspésie Gourmande**

Les besoins des entreprises étaient réels, et pour preuve : plus de 70 projets ont obtenu un appui financier de la part du FIDSA. La totalité de l'enveloppe budgétaire disponible a été utilisée après seulement deux appels de projets! Les différents partenaires sont à explorer les possibilités d'investir de nouvelles sommes pour l'entente sectorielle venant à échéance en mars 2025.

## Forum régional Fiers de nourrir la Gaspésie!

Afin de présenter le fruit des travaux d'élaboration de la planification stratégique sectorielle, Gaspésie Gourmande a rassemblé, lors du forum régional Fiers de nourrir la Gaspésie! qui s'est tenu à Carleton-sur-Mer le 17 avril dernier, plus de 60 partenaires et entrepreneur-es provenant des cinq MRC de la Gaspésie. Cet événement rassembleur a permis de présenter brièvement le diagnostic dressé par le Groupe AGÉCO ainsi que les six fondations de la nouvelle planification stratégique sectorielle. Pour compléter le tout, les participant-es ont été interpellé-es lors d'ateliers pour consolider lesdites fondations en répondant à LA grande question : quels moyens, quelles initiatives, quelles actions devraient être mis en œuvre d'ici 2028 pour atteindre les objectifs associés aux six fondations et contribuer au développement du secteur agricole et agroalimentaire? Le comité Concertation agroalimentaire se servira des résultats de cet exercice pour alimenter le plan d'action qui sera élaboré au cours des prochains mois.





# CONCERTATION

## Partenaire du développement du territoire agricole des MRC

Chaque année, les MRC de la région peuvent compter sur Gaspésie Gourmande pour collaborer à la mise en œuvre de leurs plans de développement du territoire agricole (PDTA) respectifs. Au cours de la dernière année, Gaspésie Gourmande a participé au comité de mise en œuvre du PDTA de la MRC du Rocher-Percé. L'organisation participe aussi aux travaux de mise à jour du plan de développement de la zone agricole (PDZA) de la MRC Avignon qui est en cours.

Également ciblée pour collaborer à la réalisation d'actions concrètes touchant tant la commercialisation et la mise en marché des produits, le soutien à l'établissement de la relève agricole, la valorisation du secteur agroalimentaire, l'accroissement des relations d'affaires entre le secteur institutionnel et le secteur agricole, Gaspésie Gourmande s'implique, à la demande des MRC, en s'alliant avec les forces en place.

## Mon entreprise agricole est-elle transférable?

À la suite de l'obtention d'une aide financière du SPAAG en juin 2022, le projet-pilote *Stratégie d'accompagnement pour les entreprises agricoles avec ou sans relève identifiée* a été mené à terme. Le 7 décembre 2022 a eu lieu la journée de sensibilisation « Mon entreprise agricole est-elle transférable? » à l'intention des propriétaires d'entreprises agricoles qui souhaitent réussir leur transfert. Couvrant exclusivement le territoire de la MRC de Bonaventure, l'événement a réuni 12 entrepreneur-es agricoles en plus des 15 partenaires, intervenant-es et conférencier-ères spécialisé-es, dont l'agronome Sylvain Garneau et le fiscaliste Marc St-Roch. L'outil *Mon journal de transfert : Guide pratique de préparation au transfert d'une entreprise agricole à l'intention du cédant ou de la cédante* a été distribué lors de cette journée, et cinq entreprises ont bénéficié d'une rencontre individuelle gratuite avec le Centre régional d'établissement en agriculture (CRÉA) du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie-Les Îles.

Pour orchestrer la réussite du projet et atteindre les objectifs définis par le comité Relève et établissement en agriculture, les membres du comité se sont réunis à sept occasions en 2022-2023. Un sous-comité de rédaction s'est d'ailleurs réuni l'été dernier pour rédiger le projet de déploiement régional de la stratégie qui a été déposé le 1<sup>er</sup> septembre au FIDSA.



© Patrick Aisenault





## Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec

Au cours de la dernière année, le RTCBQ a procédé à l'embauche d'une ressource responsable de la mise en marché institutionnelle et d'une ressource responsable de la promotion et des communications. Le Regroupement a rapidement confirmé son importance en signant une entente avec le MAPAQ d'une somme de 900 000 \$ visant à permettre aux régions de réaliser des projets dans le cadre de la *Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois : pour une alimentation locale dans les institutions publiques*.

En plus d'accompagner la directrice générale du Regroupement des RTCBQ depuis son entrée en poste en septembre 2022, mentionnons que la direction générale et la présidence de Gaspésie Gourmande, cette dernière siégeant à la vice-présidence du Regroupement national, ont participé au congrès annuel du Regroupement des RTCBQ qui s'est tenu en Estrie en mai dernier. En cours d'année, Gaspésie Gourmande a alimenté le Regroupement en assistant aux rencontres mensuelles des régions et aux webinaires offerts, et en déployant sur le territoire gaspésien les projets suivants : le Défi je mange local et l'accréditation Les Petits Ambassadeurs.

## Représentation

Gaspésie Gourmande s'implique et participe chaque année à différentes rencontres et à des événements qui concernent le secteur bioalimentaire. Cette année, les membres de l'équipe et des administrateur·rices ont fait rayonner le secteur ainsi que l'organisation, ses valeurs, son travail et ses membres aux occasions suivantes :

**Assemblée générale annuelle de la Fédération de l'UPA GÎM**

**Assemblée générale annuelle de l'Association de la relève agricole de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine (ARAGÎM)**

**Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec**

**Collectif en formation agricole Gaspésie-Les Îles**

**Comité Alimentation de proximité**

**Comité de mise en œuvre du PDTA de la MRC du Rocher-Percé**

**Comité de mise en œuvre du PDZA de la MRC Avignon**

**Comité de suivi du PDTA de la MRC du Rocher-Percé**

**Comité de suivi du PDZA de la MRC Avignon**

**Comité marketing régional de Tourisme Gaspésie**

**Comité organisateur de la Journée de la Gaspésie**

**Congrès annuel du Regroupement des RTCBQ**

**Conseil d'administration de la Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (GÎM)**

**Gala Reconnaissance de la Chambre de commerce et d'industrie Baie-des-Chaleurs**

**Soirée hommage de la relève ARAGÎM**

**Gaspésie Gourmande est fière d'avoir été finaliste au Gala de la Chambre de commerce et d'industrie Baie-des-Chaleurs dans la catégorie Organisme à but non lucratif, aux côtés de Place aux jeunes Baie-des-Chaleurs / Les Plateaux et de Nouveau Regard.**

**À gauche : Geneviève Labillois, Place aux jeunes Baie-des-Chaleurs/Les Plateaux**

**Au centre : Mélanie Arsenault, Nouveau Regard**

**À droite : Johanne Michaud, Gaspésie Gourmande**

© Chambre de commerce et d'industrie Baie-des-Chaleurs



# Pleins feux sur la planification stratégique de Gaspésie Gourmande

La planification stratégique de Gaspésie Gourmande est le socle sur lequel repose les actions de l'organisation. Déclinée en cinq axes – concertation, promotion, commercialisation, vie associative, puis développement organisationnel et gouvernance – elle oriente et encadre le travail effectué par l'équipe et les décisions prises par le conseil d'administration. Cette planification triennale aux objectifs ambitieux permet à Gaspésie Gourmande de réaliser sa mission avec efficacité et, d'ultimement, atteindre la vision qu'elle s'est fixée.

## CONCERTATION

Coordonner et animer la concertation du secteur afin que les acteurs aient une vision commune de développement et parlent d'une même voix

**Contribuer à la mobilisation des acteurs du secteur bioalimentaire, au développement des entreprises et à la mise en valeur du potentiel économique du secteur**

- Animer et coordonner les travaux d'élaboration de la planification stratégique sectorielle et en assurer la mise en œuvre et le suivi
- Animer et coordonner les travaux des différents comités mis en place par le conseil d'administration
- Inscrire le secteur bioalimentaire dans les possibilités de développement de la région
- Renforcer le partenariat avec le Regroupement des MRC, acteur clé du développement territorial
- Maintenir les partenariats entre le secteur agroalimentaire et celui des pêches
- Établir des partenariats avec les différents acteurs en alimentation de proximité et en sécurité alimentaire
- Conserver un leadership fort dans la mise en place du RTCBQ et son positionnement à l'échelle provinciale

## PROMOTION

Faire rayonner les entreprises et leurs produits en misant sur l'expérience sensorielle, le contact avec les entreprises de production et de transformation, et le positionnement de la marque

**Assurer le leadership dans la réalisation de projets en tourisme gourmand et agrotourisme**

- Offrir des outils aux visiteur-euses et aux Gaspésien-nes pour leur permettre de vivre des expériences uniques et authentiques chez les membres et de se procurer leurs produits
- Par ses actions et ses réalisations, être le partenaire de choix quant à la promotion régionale en tourisme gourmand et agrotourisme

**Faire découvrir les produits de la gamme Gaspésie Gourmande**

- Sensibiliser la population gaspésienne à l'utilisation des produits de la gamme Gaspésie Gourmande

## Comités de travail

Mis sur pied par le conseil d'administration, les cinq comités de travail de Gaspésie Gourmande contribuent à la réalisation des objectifs de sa planification stratégique. Ces comités alimentent et enrichissent les travaux de l'organisation et permettent de prendre des décisions concertées qui ont un maximum d'impacts pour le développement du secteur bioalimentaire.

### CONCERTATION AGROALIMENTAIRE

Ce comité permet aux acteurs du secteur agroalimentaire de se doter d'une vision commune de développement, de travailler sur des enjeux du secteur et d'y trouver des solutions.

### RELÈVE ET ÉTABLISSEMENT

Ce comité vise à mettre en place un contexte favorisant l'établissement d'entreprises agricoles par la mobilisation des intervenant-es de la région, le développement d'outils, et l'offre de formation et d'accompagnement à la relève et aux cédant-es.

## COMMERCIALISATION

Soutenir les entreprises de production et de transformation et les acheteur·euses dans le développement d'occasions d'affaires

**Faciliter l'accès aux marchés et outiller les entreprises de production et de transformation ainsi que les acheteur·euses**

- Faire connaître l'offre de produits de la gamme Gaspésie Gourmande aux acheteur·euses des hôtels, restaurants, institutions et commerces de détail
- Contribuer au développement de La Gamme GÎM
- Stimuler les ventes des produits des membres à l'aide de la boutique en ligne et des boîtiers gourmands
- Créer des occasions d'affaires entre les entreprises de production et de transformation et les acheteur·euses
- Assurer le déploiement du projet Les Petits Ambassadeurs auprès des services de garde éducatifs en installation de la région
- Offrir des outils et des formations aux entreprises de production et de transformation pour les soutenir dans leurs efforts de commercialisation

## VIE ASSOCIATIVE

Proposer une offre de service pertinente et adéquate qui génère un sentiment d'appartenance et stimule l'adhésion

**Offrir des services adaptés et évolutifs aux membres et aux client·es**

- Offrir des services de qualité aux membres et aux client·es dans le but de contribuer au développement de leur entreprise
- Effectuer efficacement la campagne d'adhésion annuelle à la marque

**Maintenir un fort sentiment d'appartenance des entreprises qui utilisent nos services en les regroupant sous une même marque**

- Reconnaître l'apport et l'engagement des membres à l'organisation
- Communiquer des informations stratégiques aux membres et aux client·es tout en misant sur la présentation de notre offre de service

## DÉVELOPPEMENT ORGANISATIONNEL ET GOUVERNANCE

Créer une synergie entre les différentes composantes de l'organisation et assurer la pérennité de l'organisation

**Mobiliser le personnel et en assurer la rétention**

- Optimiser les conditions de travail
- Assurer une saine gestion des ressources humaines et une bonne dynamique d'équipe
- Assurer l'adéquation entre les ressources humaines et les actions qui sont en lien avec la concertation agroalimentaire régionale et les différents projets

**Bien outiller les administrateur·rices afin de leur permettre de contribuer pleinement au développement de l'organisation**

- Améliorer la compréhension qu'a le conseil d'administration de la mission en trois axes de l'organisation, plus particulièrement celui de la concertation
- Maintenir la synergie au sein de l'organisation

**Assurer une gouvernance saine et efficiente de l'organisation**

- Assurer la pérennité financière de l'organisation
- Assurer une gestion efficace des affaires générales de l'organisation
- Assurer avec diligence la gestion du Fonds régional de développement de l'agroalimentaire
- Développer et promouvoir l'expertise en services-conseils de l'organisation dans le cadre de projets spécifiques

### TRANSFORMATION

Ce comité permet une concertation et une mobilisation des acteurs qui appuient les entreprises de transformation bioalimentaire de la région autour d'enjeux communs, facilitant ainsi l'arrimage entre le secteur agroalimentaire et celui des pêches et de l'aquaculture.

### COMMERCIALISATION

Ce comité alimente les réflexions de l'équipe en lien avec des projets ou thématiques spécifiques de l'axe d'intervention *Commercialisation*.

### PROMOTION

Ce comité alimente les réflexions de l'équipe en lien avec des projets ou thématiques spécifiques de l'axe d'intervention *Promotion*. Le comité est aussi un lieu d'échanges et de concertation consacré à la promotion du secteur bioalimentaire gaspésien.



# VIE ASSOCIATIVE

Proposer une offre de service pertinente et adéquate qui génère un sentiment d'appartenance et stimule l'adhésion

Gaspésie Gourmande s'assure d'être à l'écoute de ses membres afin d'offrir des services adaptés à leurs besoins. L'équipe renouvelle sans cesse sa créativité pour souligner leurs bons coups, ce qui contribue à maintenir un fort sentiment d'appartenance envers la marque et l'organisation. La remise des prix de l'excellence Gaspésie Gourmande et Paul-Hachey s'inscrit d'ailleurs dans cette volonté de reconnaître l'apport et l'engagement des membres. Gaspésie Gourmande a aussi à cœur de faire connaître son offre de service afin qu'un maximum d'entreprises en bénéficient.

## RECONNAISSANCE DES MEMBRES

### Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande et prix Paul-Hachey

Le Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande est remis à une personne travaillant au sein d'une entreprise de production ou de transformation bioalimentaire membre de Gaspésie Gourmande depuis au moins 10 ans. Cette année, le conseil d'administration a choisi de le décerner à Martin Malenfant, d'Érablière Escuminac. Fier ambassadeur de la région, Martin est une force tranquille qui fait rayonner les produits de notre terroir en exportant en Amérique du Nord, en Europe, en Asie et en Océanie. Le prix souligne l'excellence de son travail en matière de gestion, ainsi que ses méthodes de production à la fine pointe de la technologie. Érablière Escuminac a d'ailleurs été, en 2019, la première entreprise acéricole à recevoir la médaille d'or de l'Ordre national du mérite agricole. Bravo Martin!

Le prix Paul-Hachey est remis par Gaspésie Gourmande à un-e chef-fe complice de la région qui utilise, avec fierté et conviction, sa gamme de produits. En 2023, il a été attribué à Philippe Allaire, du Bistro Cerf-Cuit-Court et du Centre des congrès de la Gaspésie. Ce chef des plus créatifs se distingue par son utilisation aussi importante que diversifiée des produits locaux. Son menu gastronomique est en effet conçu autour des arrivages de 30 producteur-rices et transformateur-rices de la Baie-des-Chaleurs et d'ailleurs en Gaspésie. C'était d'ailleurs l'un des 15 finalistes du Prix restaurateur Aliments du Québec au menu à l'automne 2022 puis à l'automne 2023. Bravo Philippe!



© Roger St-Laurent



© Lumi Photo

# PROMOTION

Faire rayonner les entreprises et leurs produits en misant sur l'expérience sensorielle, le contact avec les entreprises de production et de transformation, et le positionnement de la marque

## Guide-Magazine et Répertoire gourmand

Le 2 juin dernier, à Mont-Louis, à l'occasion du lancement de la saison touristique et gourmande organisé en collaboration avec Tourisme Gaspésie, Gaspésie Gourmande a dévoilé la 18<sup>e</sup> édition du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*. Cet allié indispensable de l'achat local, disponible en ligne et imprimé en 36 000 exemplaires annuellement, est offert gratuitement dans plus de 225 points de distribution partout en Gaspésie.

Le Répertoire gourmand, au cœur de la publication, met en vedette la grande variété de produits pêchés, cueillis, cultivés ou créés par les entreprises de production et de transformation membres de Gaspésie Gourmande. Il présente également les commerces de détail, restaurants, établissements d'hébergement, entreprises de distribution et autres complices qui vendent ou servent sa gamme de produits. Le Répertoire compte aussi une carte centrale dépliant montrant les entreprises qui accueillent les visiteurs, ainsi qu'un index qui facilite le repérage des membres.

La portion « magazine » de la publication a offert, une fois de plus, des articles fort intéressants à saveur bioalimentaire qui font rayonner les entreprises gaspésiennes et la créativité de ce secteur d'activité. Enfin, encore cette année, une vidéo promotionnelle mettant de l'avant le *Guide-Magazine* et son contenu a été réalisée pour donner envie aux gens de découvrir la publication.





## CAMPAGNE D'ACHAT LOCAL

Plus que jamais en alimentation, le-la consommateur·rice est à la recherche d'authenticité, de qualité et de sécurité, et la valorisation des produits locaux répond parfaitement à cette préoccupation. Avec pour objectifs de démocratiser les produits gaspésiens et de les faire connaître à la population, de faire augmenter leur achat et d'améliorer leur marchandisage, la campagne d'achat local répond avec vigueur, depuis près de trois ans déjà, à des besoins réels du secteur bioalimentaire régional.

### Espaces Gaspésie Gourmande et dégustations

En plus de maintenir le partenariat avec 15 épicereries à grande surface qui ont un espace Gaspésie Gourmande depuis 2021, Gaspésie Gourmande s'est assurée que les produits de ses membres obtiennent la meilleure visibilité. En novembre et décembre 2022, 11 entreprises productrices se sont d'ailleurs déplacées pour faire connaître leurs produits à la clientèle lors de dégustations gourmandes qui ont eu lieu dans 11 commerces (à petite et grande surface) en Gaspésie.

### Matériel promotionnel

Pour la dernière année de la campagne d'achat local, du matériel promotionnel à l'image de la campagne a encore une fois été réalisé en collaboration avec Frètt Design. Ainsi, des sacs et tabliers 100 % gaspésiens ont été réédités, puis ont été vendus chez quelques-uns de nos membres. À cela s'ajoutent des sous-verres et des planches à découper en bois, fabriqués par l'entreprise gaspésienne Atelier Royal Rustik.





## Campagne promotionnelle

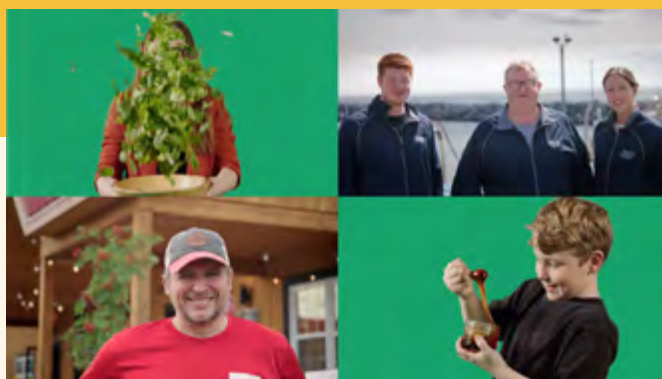
En prévision d'une diffusion à l'automne 2023, le concept d'une vaste campagne promotionnelle a été élaboré en collaboration avec l'entreprise Comme une agence. Un tournage a eu lieu dans nos bureaux en mars dernier et une prise d'images a été effectuée chez quelques membres au cours de l'été. Trois vidéos, deux messages audio et différents visuels ont été produits. Gaspésie Gourmande a fait confiance à l'entreprise Rouge marketing pour assurer le déploiement de cette campagne dans divers médias... dont la télévision! Pleins feux sur Gaspésie Gourmande et ses membres!

## Concours des Fêtes

Pour faire rayonner davantage la campagne d'achat local et ses membres, Gaspésie Gourmande a orchestré une série de concours sur ses médias sociaux en novembre et décembre 2022, juste avant le temps des Fêtes. Des boîtiers gourmands et des chèques-cadeaux chez des membres complices ont ravi les gagnant-es! Des centaines de personnes ont participé aux différents concours.

## Recettes « Je cuisine gaspésien, évidemment! »

Gaspésie Gourmande sait à quel point les gens raffolent des recettes à base des produits de ses membres. Quatre recettes faciles à réaliser ont ainsi été concoctées. Deux ont été diffusées en septembre et octobre derniers sur les médias sociaux. Les autres le seront plus tard cet automne. Miam!



## Merci aux partenaires financiers

 PARTENARIAT  
CANADIEN pour  
l'AGRICULTURE

 Desjardins

Canada Québec 

 SADC GASPÉSIE

Canada

Développement économique Canada  
pour les régions du Québec appuie  
financièrement la SADC



## LE DÉFI JE MANGE LOCAL

L'année 2023 marque la transformation du Défi 100 % local en Défi je mange local. Présenté avec le slogan *Une bouchée à la fois !*, l'événement qui se tenait en septembre lors de ses huit premières éditions devient un parcours toute l'année. L'objectif n'est pas de s'alimenter entièrement de produits locaux, mais bien d'y aller progressivement, dans le plaisir et la découverte, en solo, en famille ou en communauté. Gaspésie Gourmande est ravie d'avoir participé à la création d'une initiative encore plus festive, plus engagée, plus rassembleuse, plus fière, plus inspirante et plus gourmande, qui se déploie à l'échelle de tout le Québec, coordonnée par le Regroupement des RTCBQ.



### Marché des récoltes 2023

En septembre dernier et dans le cadre du Défi je mange local, le Marché des récoltes de New Richmond a souligné sa cinquième édition en célébrant les saveurs du terroir lors d'un événement familial auquel Gaspésie Gourmande a une fois de plus collaboré avec la Ville de New Richmond. On comptait 13 kiosques bioalimentaires tenus par nos membres, une épluchette de blé d'Inde, des démonstrations culinaires offertes par Conception Gourmande et plus de 300 bouchées gratuites servies aux participants en plus d'un spectacle musical : le plaisir était au rendez-vous!

### Soirée tapas et grillades

Toujours dans le cadre du Défi je mange local, la Chambre de commerce de La Côte-de-Gaspé, en collaboration avec Gaspésie Gourmande, a organisé une activité de la rentrée qui a permis de mettre en valeur une quinzaine de nos membres dans un menu concocté sous la coordination du chef André Lagacé, de l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie. Ce menu aux saveurs d'ici était extra!

### Les institutions mangent local!

Avait lieu en septembre dernier la cinquième édition de l'événement *Les institutions mangent local!*, une initiative d'Aliments du Québec au menu – Institution, en collaboration avec le Défi je mange local. Gaspésie Gourmande est fière de souligner la participation d'une douzaine d'institutions gaspésiennes à l'événement, alors que deux d'entre elles en sont ressorties gagnantes en remportant chacune une bourse de 500 \$, soulignant ainsi leurs efforts. Il s'agit de l'École Aux Quatre-Vents de Bonaventure et des Appartements Louisbourg de Bonaventure. Félicitations!



© Geneviève Smith



© École polyvalente Aux Quatre-Vents de Bonaventure



# VISIBILITÉ

## Partenariats gourmands

Gaspésie Gourmande s'implique dans divers partenariats gourmands sur le territoire gaspésien afin de faire rayonner ses membres et leurs produits ainsi que le secteur bioalimentaire. Voici les activités lors desquelles l'organisation a eu le plaisir d'être partenaire ou auxquelles elle a participé :

Les Traversées de la Gaspésie à ski et à bottines

Journée de la Gaspésie

Salon ARQ contact – Gaspé

Salon Fourchette bleue – Rivière-du-Loup

Lancement de la saison touristique et gourmande avec  
Tourisme Gaspésie – Mont-Louis

Festival La Virée Trad avec Maximum 90 (concession  
alimentaire)

Marché des récoltes de New Richmond

Soirée tapas et grillades – Gaspé

## Rayonnement

**10 471 personnes qui suivent ou aiment la page Facebook (augmentation de 4 %)**

**3 800 abonné-es sur Instagram (augmentation de 28 %)**

**1 370 abonné-es à l'infolettre grand public (augmentation de 2 %)**

**36 000 exemplaires du Guide-Magazine 2023**

**Près de 43 000 visiteur-euses uniques sur le site Web**

**10 parutions du Fil gourmand et plusieurs autres infolettres**

**3 parutions de l'infolettre grand public**

**5 communiqués de presse diffusés en lien avec nos initiatives et nos membres**



© Tourisme Gaspésie





# COMMERCIALISATION

Soutenir les entreprises de production et de transformation et les acheteur·euses dans le développement d'occasions d'affaires

## Catalogue de produits pour la restauration et les commerces de détail

Gaspésie Gourmande a poursuivi ses efforts pour qu'un maximum de produits de ses membres se retrouvent dans le menu de restaurants et dans les commerces de détail à petite et grande surface. C'est plus de 40 entreprises bioalimentaires membres qui ont adhéré aux catalogues, dans lesquels plus de 900 produits sont répertoriés (500 pour les hôtels, les restaurants et les institutions; 400 pour les commerces de détail). Soulignons que plusieurs membres ont vu leurs ventes augmenter de façon significative au cours des deux dernières années grâce à la parution de leurs produits dans ces catalogues, ce qui leur a permis d'avoir de nouveaux points de vente.

## Un projet pilote pour le marché institutionnel... et un catalogue de produits

Gaspésie Gourmande avait prévu, en 2023, de s'attarder au marché institutionnel afin que les produits gaspésiens se taillent une place dans le menu des institutions tant publiques que privées de la région.

Au cours des derniers mois, nous avons ainsi élaboré et mis en place un projet pilote visant le rapprochement de l'offre de produits bioalimentaires et de la demande des acheteur·euses institutionnelles en partenariat avec GIMXPORT et les MRC d'Avignon et de Bonaventure. Nous avons ainsi rencontré 30 entreprises de production et de transformation bioalimentaires dans la Baie-des-Chaleurs afin d'identifier les produits susceptibles d'intéresser les institutions. Ces rencontres ont également permis aux entreprises de démystifier ce segment de marché. Une liste de près de 150 produits destinés au marché institutionnel a été constituée. Gaspésie Gourmande est ensuite allée à la rencontre de 30 établissements (hôpitaux, CISSS, CHSLD, résidences pour personnes âgées, cafétérias d'établissement scolaire, cégep, centre carcéral, etc.) afin de mieux connaître leurs réalités et bien entendu leur présenter cette liste de produits.

Un grand merci au RTCBQ pour le financement accordé à ce projet pilote... et à son déploiement, qui s'amorce dans les trois autres MRC de la région!

Philippe Allaire  
lauréat du prix Paul-Hatchey 2022

**Catalogue de produits  
Gaspésie Gourmande**

HRI (Hôtellerie, Restauration, Institutions)

Partenaires financiers principaux  
Desjardins Québec

DÉCOUVRIR  
GOÛTER  
ACHETER

**Catalogue de produits  
Gaspésie Gourmande**

COMMERCE DE DÉTAIL

Partenaires financiers principaux  
Desjardins Québec

DÉCOUVRIR  
GOÛTER  
ACHETER

**Rapprochement de l'offre de produits bioalimentaires et la demande des acheteurs institutionnels dans la MRC Avignon et la MRC de Bonaventure**

Une initiative de

**Gaspésie Gourmande**

SARA POMIER  
RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION  
TEL. 418 353-0811 poste 319  
sara@gspe.org  
sara@gspe.org

GIMXPORT

## Rencontres personnalisées avec des acheteur-euses

Au début de l'été 2023, Gaspésie Gourmande a également sillonné la Gaspésie dans le but de faire des rencontres personnalisées avec les acheteur-euses de la restauration et du commerce de détail, qu'ils soient membres complices ou non, pour leur remettre en main propre les deux catalogues de produits nouvellement mis à jour. Ces rencontres ont été l'occasion de leur faire des suggestions en fonction de leur menu ou des propositions de produits à mettre sur leurs tablettes. Elles permettent aussi des maillages puisque Sara Poirier, responsable de la commercialisation, ne manque pas une occasion de mettre directement en relation des acheteur-euses avec les entreprises bioalimentaires. De belles initiatives en ont découlé depuis trois ans.

Cette année, c'est un nombre record de 90 acheteur-euses qui ont été rencontré-es dans les cinq MRC ainsi que quelques-unes de nos entreprises de production et de transformation. Comme la présence de Gaspésie Gourmande est remarquée sur le terrain, il est fréquent que l'on rencontre de nouveaux·lles acheteur-euses qui veulent devenir membres complices ou qui décident tout simplement d'ajouter des produits d'ici à leur offre.

## Visite des espaces Gaspésie Gourmande

En juin dernier, les 16 épicerie à grande surface membres complices ont reçu la visite de Gaspésie Gourmande et, du nombre, 15 ont un espace Gaspésie Gourmande. Cette tournée a permis de leur distribuer en main propre la dernière édition du catalogue de produits destinés aux commerces de détail, mais aussi de rafraîchir le visuel des espaces Gaspésie Gourmande. Certain-es ont profité de ce passage pour élargir leurs sections de produits gaspésien en ajoutant une section de produits congelés ou un coin *Je bois gaspésien, évidemment!* Gaspésie Gourmande est toujours aussi fière de cette initiative, qui se réalise encore à ce jour en collaboration avec Servab et Le Caprivore. Tout cela maximise la visibilité des produits de nos membres en épicerie.



© Chez Casimir Auberge Café



© Restaurant Sarcelle



© Auberge du Marchand



# COMMERCIALISATION

## Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande

Réunissant plus de 150 acteurs du monde bioalimentaire régional, la seconde édition des Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande (RMGG) a eu lieu le 25 avril dernier, au Centre culturel de Paspébiac. Au total, 24 entreprises de production et de transformation, une entreprise de distribution et cinq organisations partenaires ont tenu un kiosque. Durant la journée, des rendez-vous d'affaires ont été programmés par Gaspésie Gourmande pour stimuler l'arrimage entre l'offre et la demande des exposant-es et des acheteur-euses.

Les participant-es aux RMGG ont pu profiter de démonstrations culinaires et de mixologie avec les chefs Philippe Allaire et Antoine Vendette et faire le plein d'idées. Une nouveauté cette année : le midi-causerie, animé par Ève Dupré-Gilbert, conseillère sénior en commercialisation chez GIMEXPORT, a permis à trois acteurs de l'industrie bioalimentaire d'exprimer leur point de vue sur l'approvisionnement et la mise en marché des produits gaspésiens.

Les RMGG ont été l'occasion de souligner les 15 ans d'apport de Johanne Michaud, directrice générale de Gaspésie Gourmande, à l'industrie bioalimentaire avec la passion et l'énergie qui lui sont propres. En amont de la tenue des RMGG, en mars dernier, Gaspésie Gourmande a organisé une série d'ateliers animés par Françoise Beaudet, spécialiste en commercialisation d'En pratique, auxquels six entreprises ont participé. Ces ateliers avaient pour objectif d'accompagner les entreprises de production et de transformation bioalimentaires dans leurs efforts de mise en marché et de les préparer de manière optimale à des rencontres d'acheteur-euses professionnelles.

Photos de cette page : Geneviève Smith



## Cocktail Gaspésie Gourmande 2023

L'année a aussi été l'occasion de dévoiler et de faire goûter le tout premier cocktail Gaspésie Gourmande 2023. Inspiré par les produits des membres, ce cocktail au gin délicat a été créé pour faire sensation chez les complices restaurateur-rices !



## Les Petits Ambassadeurs

Le projet Les Petits Ambassadeurs est une démarche mobilisatrice visant à faciliter le maillage entre l'industrie bioalimentaire et les services de garde éducatifs à la petite enfance, aux quatre coins du Québec. Dans ce cadre, Gaspésie Gourmande a offert, encore cette année, un accompagnement personnalisé aux CPE gaspésiens afin de les guider et de leur permettre de proposer de plus en plus d'aliments locaux aux enfants. Avec sa grande connaissance des produits régionaux, l'organisation est un véritable coffre à outils pour les CPE qui veulent se lancer le défi de manger local.

Le CPE de la Baie a d'ailleurs réaffirmé son intérêt pour le projet en juillet dernier en réaccréditant ses cinq installations qui accueillent 300 enfants. L'accréditation permet à un milieu de garde de souligner son engagement à offrir et faire découvrir aux jeunes des aliments locaux dans leur assiette et au moyen d'activités éducatives. S'engageant ainsi à rapprocher les enfants du monde agricole, le CPE de la Baie, en collaboration avec Gaspésie Gourmande, a invité des entreprises de production et de transformation à venir rencontrer les enfants. Deux entreprises membres ont répondu à cette invitation – Érablière Vallières et Conserverie de la Baie – et ont rencontré à 10 reprises des groupes d'enfants.



Merci aux partenaires financiers et  
à l'entente sectorielle d'où découle le SPAAG 2019-2023

 PARTENARIAT  
CANADIEN pour  
l'AGRICULTURE

 Desjardins

Canada  Québec 



# COMMERCIALISATION



## Boutique en ligne

La boutique en ligne offre à la clientèle 225 produits et différents boîtiers gourmands aux thématiques diverses. Des stratégies de promotion ont été mises en place en cours d'année, entre autres à l'occasion de la période des Fêtes 2022. Ce sont donc près de 10 000 \$ de produits qui ont été vendus en ligne cette année. Étant donné que de plus en plus de membres ont leur propre boutique sur le Web, en plus des baisses des ventes en ligne sur la boutique, Gaspésie Gourmande réfléchit, de concert avec son partenaire Le Caprivore, à l'avenir de cet outil. À suivre!

## La Gamme Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine

Le début de l'année 2023 a été marqué par un mouvement de personnel (départ de la directrice au développement) et des changements divers qui nécessitent, temporairement, une plus grande implication des partenaires que sont Gaspésie Gourmande, Le bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine, GIMXPORT ainsi que Servab. Pour la Gamme GÎM et son avenir, 2024 sera une année charnière. Gaspésie Gourmande est confiante que ces changements assureront la pérennité de cet outil de développement.











Gaspésie  
Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

Merci à nos partenaires

Québec 



POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR  
*Gaspésie - Les Îles*

