



**Gaspésie**  
Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

# POUR LE RAYONNEMENT DES PRODUITS GASPÉSIENS!

Audace, créativité et professionnalisme guident l'action de l'équipe de Gaspésie Gourmande au quotidien. Nous croyons aux solutions simples et efficaces pour accomplir notre mission. L'équipe de Gaspésie Gourmande travaille avec plaisir à mettre de l'avant les produits gaspésiens, les artisans du goût et vous, les entreprises qui les faites rayonner!

## UNE MISSION EN TROIS AXES

La mission de Gaspésie Gourmande est de « mobiliser les acteurs du milieu et travailler à la réalisation de projets liés aux enjeux du secteur bioalimentaire afin de mettre en valeur une offre gaspésienne de qualité ainsi que de contribuer au développement et à la pérennité des entreprises ».

Pour ce faire, Gaspésie Gourmande réalise ses actions dans trois axes d'intervention principaux : la concertation, la promotion et la commercialisation.

## UN MEMBERSHIP INCLUSIF ET DIVERSIFIÉ

Gaspésie Gourmande rassemble 160 entreprises utilisatrices de la marque, formées de producteurs et transformateurs de produits agricoles, marins et forestiers, ainsi que de complices : les commerces, restaurants, chefs et gîtes qui vendent ou servent leurs produits.

L'organisation est aussi composée de partenaires et d'entreprises bioalimentaires qui bénéficient des activités de concertation et de développement de Gaspésie Gourmande, sans toutefois endosser la marque lors de leurs activités de commercialisation.



## LES CRITÈRES D'ADHÉSION À GASPÉSIE GOURMANDE

### **Membre – producteur/transformateur de produits bioalimentaires, forestiers et marins**

Pour être membre producteur/transformateur, toute entreprise doit répondre aux critères suivants :

1. être une entreprise productrice ou transformatrice mettant en marché des produits bioalimentaires cultivés, élevés, transformés, cueillis ou pêchés dans la région de la Gaspésie en respectant un mode de production ou un savoir-faire qui s'inscrit dans la philosophie des produits à valeur ajoutée gaspésienne, c'est-à-dire qui met en valeur la richesse, le patrimoine et l'aspect distinctif de la région gaspésienne;
2. l'entreprise de transformation membre de Gaspésie Gourmande doit favoriser l'utilisation des produits agricoles, marins et forestiers de la Gaspésie ou des produits cueillis en Gaspésie, lorsque ceux-ci sont disponibles;
3. posséder les permis requis par les instances gouvernementales pour la catégorie des produits concernés;
4. répondre aux normes commerciales pour les produits concernés;
5. répondre aux normes d'étiquetage provinciales;
6. l'entreprise de production doit détenir un numéro d'identification ministérielle (NIM);
7. être responsable du maintien d'une qualité uniforme de son produit;
8. être en mesure d'assurer un suivi du produit tout au long de la chaîne de commercialisation;
9. ne pas avoir de compte en souffrance avec Gaspésie Gourmande;
10. utiliser la politique d'identification visuelle en vigueur pour l'utilisation de l'image de Gaspésie Gourmande;
11. avoir un système efficace de gestion des plaintes.

### **Membre – commerce complice**

Pour être membre commerce complice, toute entreprise doit répondre aux critères suivants :

1. vendre les produits d'au moins six (6) membres producteurs/transformateurs de Gaspésie Gourmande;
2. regrouper les produits dans un même endroit et identifier où se trouvent les produits si ceux-ci sont périssables;
3. identifier l'endroit où se trouvent les produits avec le logo de Gaspésie Gourmande;
4. mettre en évidence l'électrostatique « Complice Gaspésie Gourmande » de l'année en cours;
5. fournir la liste des produits achetés aux membres Gaspésie Gourmande dans le formulaire d'adhésion;
6. participer aux activités de promotion de Gaspésie Gourmande et aux campagnes d'achat local lorsque sollicité;
7. avoir un système efficace de gestion des plaintes.

### **Membre – gîte complice**

Pour être membre gîte complice, toute entreprise doit répondre aux critères suivants :

1. utiliser les produits d'au moins quatre (4) membres producteurs/transformateurs de Gaspésie Gourmande, et ce, durant toute la période d'opération de l'entreprise;
2. afficher le logo de Gaspésie Gourmande dans le menu ou afficher les fournisseurs membres de Gaspésie Gourmande dans le menu de façon claire et précise (utiliser la bonne nomenclature);
3. assurer une présentation de qualité des produits locaux utilisés;
4. fournir la liste des produits des membres de Gaspésie Gourmande présents au menu;
5. avoir un système efficace de gestion des plaintes.



## LES CRITÈRES D'ADHÉSION À GASPÉSIE GOURMANDE... LA SUITE!

### Membre – restaurant complice

Pour être membre restaurant complice, toute entreprise doit répondre aux critères suivants :

1. mettre un minimum de 6 produits transformés des membres producteurs/transformateurs de Gaspésie Gourmande dans le menu;
2. mettre un minimum de 3 produits frais, durant la saison touristique (de mai à septembre) et frais ou congelés, durant le reste de l'année provenant de la mer, de la terre ou de la forêt des membres producteurs/transformateurs de Gaspésie Gourmande dans le menu;
3. mettre au minimum 1 boisson alcoolisée (vin ou bière) provenant d'un des membres de Gaspésie Gourmande (si le restaurant détient un permis d'alcool);
4. afficher le logo de Gaspésie Gourmande dans le menu ou afficher les fournisseurs membres de Gaspésie Gourmande dans le menu de façon claire et précise (utiliser la bonne nomenclature);
5. assurer une présentation de qualité des produits locaux utilisés;
6. fournir la liste des produits des membres de Gaspésie Gourmande présents au menu;
7. mettre en évidence l'électrostatique « Complice Gaspésie Gourmande » de l'année en cours;
8. avoir un système efficace de gestion des plaintes.

## QUELQUES AVANTAGES DE L'ADHÉSION À GASPÉSIE GOURMANDE

Une adhésion en tant que membre en règle avec droit de vote vous permet :

1. une présence dans le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* et la possibilité d'y acheter de la publicité. Les coordonnées de l'entreprise et les produits disponibles y sont listés;
2. une présence sur le site Web de Gaspésie Gourmande;
3. la possibilité de participer ou de faire parler de soi lors de la tenue de différentes activités, expositions, salons, conférences de presse, tournées de presse, chroniques radio, etc.;
4. l'appartenance à un regroupement connu et reconnu, composé d'entreprises dynamiques décidées à se faire valoir et à être présentes sur les marchés de la région et hors-région;
5. l'accès à du matériel de promotion de qualité (étiquettes autocollantes, etc.) ainsi qu'à des services (formations, campagnes promotionnelles, commercialisation des produits, etc.) à tarifs préférentiels.

Toute entreprise qui utiliserait le logo de façon frauduleuse ou qui ne respecterait pas un ou des critères pourra se voir exclue pour une durée à déterminer selon l'offense, en plus de se voir imposer une pénalité.



## LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DE GASPÉSIE GOURMANDE 2016-2017

Entreprises bioalimentaires membres			
1	Production agricole	Patasol	Michèle Poirier
2	Production agricole	Produits Tapp	Sylvain Tapp
3	Transformation bioalimentaire	Couleur Chocolat	Carl Pelletier / Vice-Président
4	Transformation bioalimentaire	Vacant	Vacant
5	Détaillant/restaurateur/distributeur	Servab	Gilbert Berthelot
6	Détaillant/restaurateur/distributeur	Vacant	Vacant
Ministères et organismes publics			
7	MAPAQ	MAPAQ	Louis Bigaouette
Organismes à but non lucratif ou organismes de développement membres			
8	UPA GIM	UPA GIM	Christian Côté / Président
9	UPA GIM	UPA GIM	Marc Tétreault / Secrétaire-trésorier
10	Organisme	Vacant	Vacant
Postes cooptés			
11	Poste coopté	La Fabrique Pasta Loca	Pascale Allain
12	Poste coopté	Vacant	Vacant
13	Poste coopté	GIMXPORT	Ève Dupré-Gilbert

### L'ÉQUIPE DE GASPÉSIE GOURMANDE

Johanne Michaud, directrice générale  
[johanne@gaspesiegourmande.com](mailto:johanne@gaspesiegourmande.com) | 418 392-4466, poste 219

Maryève Charland-Lallier, responsable de la promotion et des communications  
[maryeve@gaspesiegourmande.com](mailto:maryeve@gaspesiegourmande.com) | 581 886-2076

Maryse Brunelle, adjointe  
[admin@gaspesiegourmande.com](mailto:admin@gaspesiegourmande.com) | 418 392-4466, poste 213

### Les collaboratrices externes

Marilou Levasseur, directrice artistique du *Guide-Magazine* et graphiste  
Marie-Ève Forest, rédactrice en chef du *Guide-Magazine*

