

Rapport annuel

2021-2022



Gaspésie
Gourmande

**CONCERTE
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER**

MOT DU PRÉSIDENT ET DE LA DIRECTION GÉNÉRALE

Pour la toute première fois, l'année 2021-2022 aura été celle où Gaspésie Gourmande a regroupé près de 180 entreprises bioalimentaires qui adhèrent et croient en la force de notre marque! Grâce entre autres à notre présence terrain qui est plus grande que jamais, ce sont en effet près de 30 nouveaux membres ou clients qui se sont joints à notre grande famille. Véritable outil de développement pour le secteur, nous pouvons sans contredit affirmer que notre organisation répond aux besoins des entreprises bioalimentaires de la région.

Portée par cette confiance dont nous témoignent les entreprises, nous avons procédé à la mise à jour de notre planification stratégique organisationnelle, qui couvrira la période 2022-2025. Cette dernière permettra à Gaspésie Gourmande d'assurer avec rigueur sa mission en trois axes. Cet exercice de planification stratégique nous a aussi permis de constater le chemin parcouru et la confiance que nous portent également nos différents partenaires. En effet, nous avons le sentiment que le travail que nous accomplissons depuis plus de 30 ans est plus que jamais reconnu par ces derniers et les différents acteurs du développement régional. L'insertion d'une partie de notre financement dans la prochaine entente sectorielle en est une belle preuve.

Nous ne pouvons passer sous silence qu'il y a eu des changements au sein de l'équipe au cours de la dernière année. Pourvoir des postes pivots en pleine pénurie de main-d'œuvre, cela est exigeant pour une petite organisation. Et nous avons réussi à le faire! L'arrivée de nouvelles personnes dynamiques et impliquées contribue à solidifier notre base en amenant des idées originales et de l'énergie neuve à nos actions et nos projets. Mentionnons que pour la toute première fois, une ressource polyvalente appuie la direction générale dans les dossiers de concertation agroalimentaire régionale. L'un de nos défis est donc d'assurer une suite à cet ajout de ressource ainsi qu'à nos deux grands projets structurants des deux dernières années : la campagne d'achat local «Je mange gaspésien, évidemment!» et nos stratégies et actions visant à appuyer nos membres dans la mise en marché de leurs produits.

Nos réalisations de la dernière année nous rendent très fiers! Mentionnons une belle nouveauté soit le déploiement gaspésien du projet d'envergure nationale de mise en marché institutionnelle qu'est l'accréditation Petits ambassadeurs. Grâce à des services de garde éducatifs motivés à faire découvrir les produits d'ici aux tout-petits, on arrive à de belles et grandes choses. Mentionnons aussi notre contribution importante au sein du Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCQBQ) qui a d'ailleurs tenu son tout premier congrès national en juin 2022. Cette implication, depuis la fondation du RTCQBQ, apporte un rayonnement national à Gaspésie Gourmande. Elle nous permet aussi d'être mieux informés des dossiers qui façonnent l'avenir de ce mouvement ainsi que des retombées potentielles pour les tables de concertation bioalimentaire régionale de partout au Québec.

Finalement, forts et déterminés, les membres de notre conseil d'administration guident l'équipe avec justesse et efficacité, ce qui nous donne envie d'aller toujours plus loin. Tout cela, pour contribuer au développement du secteur bioalimentaire. Un énorme merci à ces hommes et ces femmes ainsi qu'aux membres de l'équipe qui sont des plus dévoués envers l'organisation. C'est une grande chance d'être entourés de personnes si passionnées et professionnelles!



GILBERT BERTHELOT
Président



JOHANNE MICHAUD
Directrice générale



Gaspésie Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

Depuis plus de 30 ans, Gaspésie Gourmande innove et redouble chaque jour d'ingéniosité pour propulser fièrement les artisans du goût gaspésien et contribuer au développement du secteur bioalimentaire. Accompagnant, au fil des ans, les entreprises de production et de transformation de chez nous, peu importe leur taille, l'organisation est devenue un témoin privilégié de leur évolution. C'est une aventure humaine à mille facettes pour l'organisation qui n'aurait pas pu traverser les années sans la présence renouvelée des membres qui orientent ses services personnalisés et participent à consolider la force de son réseau.

Gaspésie Gourmande, c'est plus de 180 entreprises bioalimentaires qui adhèrent à la marque, dont des producteur·rice·s et transformateur·rice·s de produits agricoles, marins, forestiers et autres créations gourmandes, ainsi que leurs complices : les commerces de détail, les restaurants, les distributeurs et les auberges qui vendent ou servent leurs produits. Gage du professionnalisme dont elle sait faire preuve depuis sa création, la marque est aujourd'hui reconnue en sol gaspésien, tout comme ailleurs en province.

En plus de faire rayonner les produits d'ici et de faciliter leur commercialisation, l'organisation est un pilier central de la concertation agroalimentaire régionale et s'assure qu'une vision commune de développement du secteur soit établie et partagée selon les différents enjeux de ce dernier. Avec trois axes d'intervention bien définis qui se complètent — concerter, promouvoir et commercialiser — Gaspésie Gourmande est continuellement au service des entreprises et des différents acteurs du secteur.

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 | Professionnalisme | Transparence

NOTRE ÉQUIPE



Johanne Michaud
DIRECTRICE GÉNÉRALE



Léa Boissonnault
RESPONSABLE DE LA
PROMOTION ET DES
COMMUNICATIONS



Sonia Boissonneault
ADJOINTE ADMINISTRATIVE



Manon Cyr
CHARGÉE DE PROJETS



Jean-Sébastien Esposito
RESPONSABLE DE LA
PROMOTION ET DES
COMMUNICATIONS
(Remplacement de congé de maternité)



Sara Poirier
RESPONSABLE DE LA
COMMERCIALISATION



Marianne St-Onge
CHARGÉE DE PROJETS ET
RESPONSABLE DES PETITS
AMBASSADEURS

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Gilbert Berthelot | Servab
PRÉSIDENT

Sylvain Tapp | Les Produits Tapp
VICE-PRÉSIDENT

Michèle Poirier | UPA GÎM
SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE

Vincent-Olivier Bastien
Ferme Le Caprivore

Karine Berger
Merinov

Doris Boissonnault
Ferme Doris Boissonnault

Marie-Claude Duguay
Desjardins

Ève Dupré-Gilbert
GIMXPORT

Guy Gallant
UPA GÎM

Paule Ménard-Pelletier
Couleur Chocolat

Simon Poirier
Bistro Bar Le Brise-Bise

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

CONCERTATION ET MOBILISATION

Animer la concertation du secteur pour parler d'une même voix et stimuler l'engagement des membres

PLANIFICATION STRATÉGIQUE SECTORIELLE 2023-2028

Fidèle à son mandat de table de concertation bioalimentaire régionale, Gaspésie Gourmande assume la coordination et l'animation des travaux d'élaboration de la planification stratégique du secteur agroalimentaire 2023-2028 de la Gaspésie. À la lumière des résultats du bilan réalisé en 2020-2021, qui faisait état de défis sectoriels nombreux et changeants, l'organisation a opté pour une refonte complète de la prochaine planification stratégique agroalimentaire régionale.

En 2021-2022, Gaspésie Gourmande a réuni à deux reprises les membres du comité Concertation agroalimentaire. Avec les deux dernières années et demie de bouleversements vécus, les acteurs du secteur ont souhaité faire appel à une firme de consultants externe afin de bien être accompagnés dans ce processus de changement important. À la suite de l'appel d'offres lancé à l'été 2022, la soumission du Groupe AGÉCO a été retenue. En collaborant avec ce chef de file en économie agroalimentaire et en responsabilité sociale et environnementale, le secteur sera habilement guidé dans les travaux d'élaboration de cette planification stratégique.



ENTENTE SECTORIELLE : TRANSITION ET GESTION DU FONDS RÉGIONAL DE DÉVELOPPEMENT DE L'AGROALIMENTAIRE

L'entente sectorielle pour le soutien aux priorités agricoles et agroalimentaires de la Gaspésie 2019-2023, permet la mise en œuvre de mesures d'aide qui soutiennent le développement des entreprises de la région. On y fait communément référence sous l'acronyme SPAAG.

Siégeant au comité de recommandation des différents projets à l'intention du comité de gestion de l'entente sectorielle ainsi qu'au comité de gestion, Gaspésie Gourmande est un témoin privilégié de la réalisation de nombreux projets orchestrés par les entreprises de la région. Dans le cadre de l'entente sectorielle actuelle, qui se termine le 31 mars 2023, Gaspésie Gourmande assure avec rigueur la gestion administrative des contributions financières des différents partenaires (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation [MAPAQ], ministère des Affaires Municipales et de l'Habitation [MAMH], Fédération de l'UPA de la Gaspésie-Les Îles, MRC Avignon, MRC de Bonaventure, MRC de La Côte-de-Gaspé, MRC de La Haute-Gaspésie, MRC du Rocher-Percé), et ce, en étroite collaboration avec le MAPAQ. Avec une enveloppe de près de 1,4 M\$, le SPAAG a répondu sans nul doute aux besoins des entreprises gaspésiennes puisque déjà à l'automne 2022, tous les fonds disponibles avaient été distribués.

Les priorités qui seront identifiées dans la planification stratégique 2023-2028 confirmeront les éléments qui se retrouveront dans les mesures d'aide de la prochaine entente sectorielle. En effet, les différents partenaires de l'actuelle entente sectorielle travaillent déjà à la mise en place d'une nouvelle entente. Gaspésie Gourmande participe avec intérêt aux travaux entourant cette nouvelle mouture qui s'avère prometteuse et qui appuiera sans contredit le développement du secteur agricole et agroalimentaire.



PRÉSENTATION DES OFFRES DE SERVICE ET DES PROGRAMMES DES ORGANISATIONS RÉGIONALES DE DÉVELOPPEMENT

Tel que priorisé par les acteurs du secteur, un groupe de travail s'est formé dès l'automne 2021 afin d'organiser la présentation des offres de service et des programmes des organisations régionales de développement sous forme de tournée régionale. Rappelons que l'objectif de cette tournée était de réaliser une activité dans chacune des MRC de la Gaspésie et de faire en sorte que ces dernières en soient parties prenantes. Après un appel à tous lancé aux MRC, la première à démontrer un intérêt a été celle du Rocher-Percé, suivie de près par La Côte-de-Gaspé.

Gaspésie Gourmande s'est proposée afin d'appuyer l'équipe du MAPAQ pour piloter le dossier : prise en charge de la coordination des séances de collaboration, montage graphique des invitations, organisation et animation des deux activités présentant l'offre de service du secteur agricole. Différents acteurs de chaque MRC ont été interpellés et réunis pour identifier une formule répondant aux besoins propres de leur territoire. Une activité originale, basée sur trois études de cas appropriées, a été réalisée en mode virtuel proposant des services adaptés dans chacune des MRC participantes : le 26 janvier 2022 pour la MRC du Rocher-Percé, rassemblant une dizaine d'entreprises agricoles, et le 21 avril 2022 pour la MRC de La Côte-de-Gaspé, attirant 15 entreprises du secteur. Répondant à un besoin réel de rencontre, ces activités ont permis de démystifier le travail des différentes organisations auprès des propriétaires d'entreprise, mais aussi entre elles.

PLAN DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

Les activités de présentation des offres de service et des programmes des organisations régionales de développement dans lesquelles Gaspésie Gourmande s'est impliquée s'inscrivent dans le cadre du Plan de développement du territoire agricole (PDTA) de la MRC du Rocher-Percé et du Plan d'agriculture urbaine (PAU) de la MRC de La Côte-de-Gaspé. Gaspésie Gourmande agit d'ailleurs à titre de partenaire pour appuyer la mise en œuvre du PDTA de la MRC du Rocher-Percé ainsi que du Plan de développement de la zone agricole (PDZA) de la MRC Avignon, en siégeant notamment sur leurs comités de suivi respectifs.

Le comité de suivi du PDZA de la MRC Avignon est particulièrement actif depuis l'automne 2021. En effet, des rencontres ont eu lieu en octobre, en février et en mars, pour un total de quatre rencontres au cours de la dernière année. Orchestrées par la MRC Avignon, ces rassemblements ont permis de faire le bilan des réalisations du PDZA, en plus de mener à l'organisation d'une activité visant à le présenter, tant aux producteurs de la MRC qu'aux différents partenaires. Gaspésie Gourmande a participé à cette activité qui a eu lieu le 5 mai 2022, contribuant ainsi à définir les orientations de la prochaine année, en prévision d'une mise à jour du PDZA prévu en 2023.



CONCERTATION ET MOBILISATION

STRATÉGIE D'ACCOMPAGNEMENT POUR LES ENTREPRISES AGRICOLES

À l'automne 2021, suivant le plan d'action pluriannuel du comité Relève et établissement en agriculture, Gaspésie Gourmande a entamé les démarches d'idéation d'un projet pilote intitulé Stratégie d'accompagnement pour les entreprises agricoles avec ou sans relève. Dans son ensemble, le projet vise à sensibiliser, former, préparer et accompagner les entreprises agricoles avec ou sans relève à se positionner quant à la continuité de leur entreprise et à envisager toutes les options possibles qui s'offrent à elles. Ultimement, le projet vise à éviter le démantèlement des entreprises et à assurer la pérennité des activités agricoles en Gaspésie en les encourageant à bénéficier des services-conseils disponibles sur leur territoire.

Une première demande d'aide financière a été rédigée et déposée en décembre 2021 au SPAAG. Afin de tenir compte des recommandations des partenaires financiers, la demande a été ajustée et redéposée en juin 2022 permettant d'en obtenir le financement. Les premières étapes de ladite stratégie ont donc été réalisées à l'été 2022 et de nombreuses séances de travail ont permis la mobilisation des partenaires afin d'entrevoir des résultats positifs qui vous seront présentés l'an prochain.



RESSOURCE SUPPLÉMENTAIRE EN CONCERTATION



On en rêvait depuis longtemps et c'est en 2021-2022 que notre souhait s'est concrétisé! Pour la toute première fois de son histoire, Gaspésie Gourmande peut maintenant compter sur une ressource polyvalente pour appuyer la directrice générale dans sa tâche d'animer et de coordonner la concertation agroalimentaire régionale. Entrée en fonction en novembre 2021, Marianne St-Onge s'occupe à mi-temps de dossiers qui visent à concerter le secteur bioalimentaire autour d'enjeux prioritaires. On lui a également confié la coordination de la Stratégie d'accompagnement pour les entreprises agricoles dans son ensemble en collaboration avec les membres du comité Relève et établissement en agriculture.

REGROUPEMENT DES TABLES DE CONCERTATION BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC (RTCBQ)

Créé en 2021, le RTCBQ a procédé, en août 2022, à l'embauche d'une directrice générale, concrétisant ainsi le rêve de voir le regroupement prendre son envol et de mettre en œuvre sa planification stratégique 2022-2025. D'intéressants projets et réalisations sont à venir!

Mentionnons que la direction générale et la présidence de Gaspésie Gourmande ont été très impliquées dans les travaux d'élaboration de la planification stratégique du RTCBQ ainsi que sur le comité de recrutement et d'embauche d'une personne à la direction générale. Un comité composé de quatre directions générales, dont fait partie Gaspésie Gourmande, a également été mis en place pour assurer l'accueil et l'intégration de cette nouvelle ressource en plus de la soutenir dans ses tâches. Rappelons que le président de Gaspésie Gourmande occupe les fonctions de vice-président du RTCBQ, et ce, depuis sa création.

MISSION DU RTCBQ

Il est la voix commune de ses membres ancrés dans les régions du Québec. Il appuie et crée des synergies entre ses membres et les différents acteurs nationaux afin de contribuer au développement d'un secteur bioalimentaire prospère et durable.

VISION DU RTCBQ

Il est l'acteur incontournable du développement territorial bioalimentaire. Gardien des intérêts de ses membres, il met en valeur la diversité régionale et le caractère innovant de ceux-ci au national. Pour ses membres, le RTCBQ est un lieu d'échange, de partage et de codéveloppement. Pour ses partenaires, il est la voix commune de ses membres.

REPRÉSENTATION

Gaspésie Gourmande s'implique et participe chaque année à différentes rencontres et événements sur le territoire en lien avec le domaine bioalimentaire. Cette année, l'équipe a fait rayonner le secteur ainsi que l'organisation, ses valeurs, son travail et ses membres dans le cadre des activités suivantes :

Assemblée générale annuelle du réseau Au cœur des familles agricoles

Assemblée générale annuelle de la Fédération de l'UPA Gaspésie – Les Îles

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme gourmand du Québec

Collectif en formation agricole de la Gaspésie – Les îles

Colloque touristique de la Baie-des-Chaleurs

Comité marketing de Tourisme Gaspésie

Comité organisateur de la Journée de la Gaspésie

Comité Alimentation de proximité

Comité rayonnement de la Gaspésie

Comité de mise en œuvre du PDZA de la MRC Avignon

Comité de partenaires Démarche en développement touristique des MRC Avignon et de Bonaventure

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

Conseil d'administration de La GAMME GÎM

Premier congrès annuel du RTCBQ

PROMOTION

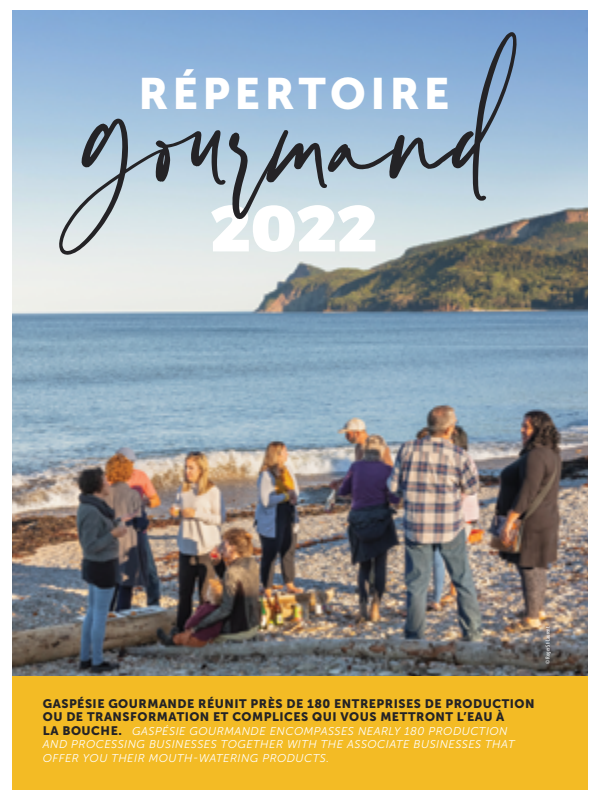
Faire rayonner les entreprises et leurs produits en misant sur l'expérience sensorielle, le contact avec les entreprises de production et de transformation et le positionnement de la marque

RÉPERTOIRE GOURMAND ET GUIDE-MAGAZINE 2022

À Gaspé, le 26 mai 2022, Gaspésie Gourmande, Tourisme Gaspésie et leurs nombreux collaborateurs procédaient au lancement de la saison touristique et gourmande 2022. Profitant de cet événement couru, Gaspésie Gourmande a dévoilé en avant-première la 17^e édition du tant attendu *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*.

Exposant la grande variété de produits offerts par les entreprises de production et de transformation membres de Gaspésie Gourmande, le Guide-Magazine présente également les commerces de détail, les entreprises de distribution, les restaurants et les auberges complices qui les vendent ou les servent. Il renferme aussi une carte dépliable centrale, montrant en un coup d'œil les entreprises bioalimentaires ouvertes au public. La publication, qui fait la fierté des membres, comporte une section présentant le Répertoire gourmand, outil recherché pour faciliter l'achat local, ainsi qu'une portion « magazine » avec des articles à saveur bioalimentaire qui font rayonner les entreprises gaspésiennes et la créativité de ce secteur d'activités.

Proposé chaque année au printemps, le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* est tiré en 36 000 exemplaires. Il est distribué gratuitement dans plus de 225 points de chute partout en Gaspésie, notamment chez la majorité des membres de Gaspésie Gourmande ainsi que dans les succursales de la SAQ et les bureaux d'accueil touristique. Une édition numérique est également accessible sur le site Web de Gaspésie Gourmande. 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. Au total, ce sont près de 6 500 personnes qui ont été rejointes de façon organique par cette vidéo. Les publications sur les médias sociaux en lien avec le Guide-Magazine ont rejoint plus de 50 000 personnes.



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 et utilisatrice de cette marque depuis au moins 10 ans. Cette année, le conseil d'administration a choisi de le décerner à Michèle Poirier de la Ferme Patasol. Le prix lui a été attribué afin de souligner son travail de près de 50 ans en tant que productrice agricole, sa forte implication depuis de nombreuses années pour le secteur agroalimentaire, notamment comme présidente de l'UPA Gaspésie-Les Îles, et sa conviction au sujet de l'importance de Gaspésie Gourmande dans le paysage bioalimentaire de la Gaspésie. Bravo Michèle!



Le prix Paul-Hachey est remis à un-e chef-fe complice de la Gaspésie qui utilise, avec fierté et conviction, les produits de la gamme Gaspésie Gourmande. En 2022, il a été attribué à Christophe Lebreux-Mamelonet, de la Maison du Pêcheur, dont le travail exceptionnel fait rayonner son restaurant et les produits gaspésiens bien au-delà des frontières de la Gaspésie. Malgré le grand volume de repas servis chaque jour dans son établissement au cœur de la saison estivale, le chef réussit à proposer un menu diversifié où les producteur·rice·s et transformateur·rice·s de la région sont mis de l'avant, en plus de maintenir une remarquable qualité d'assiette. Il assure avec doigté et une pointe d'audace la relève de son père, le chef Georges Mamelonet (1954-2015). Bravo Christophe!



DE LA GRANDE VISITE EN GASPÉSIE



Visite du ministre André Lamontagne

C'est avec plaisir que Gaspésie Gourmande accueillait le 6 mai 2022, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. André Lamontagne, à la Ferme Bourdages Tradition de Saint-Siméon. Le ministre en a profité pour annoncer un appui financier permettant de soutenir les initiatives d'accès aux marchés locaux pour les entreprises de production et de transformation. Cet appui financier permet la poursuite du déploiement des actions de Gaspésie Gourmande et reconnaît du même coup l'outil de développement qu'est notre organisation pour la région.



Visite du premier ministre Justin Trudeau

Le 18 août 2022, le premier ministre du Canada, M. Justin Trudeau, était aussi de passage à la Ferme Bourdages Tradition de Saint-Siméon. Gaspésie Gourmande ainsi que certains de ses membres ont eu l'occasion de le rencontrer et de lui remettre deux boîtiers Gaspésie Gourmande avec de nombreux produits bioalimentaires locaux. Ce n'est pas chose courante que la région reçoive de la si grande visite à deux reprises en si peu de temps!

PROMOTION

CAMPAGNE D'ACHAT LOCAL

Pour une seconde année, petits et grands commerces de détail complices de Gaspésie Gourmande ont été le théâtre de la campagne d'achat local « Je mange gaspésien, évidemment! », une initiative originale en déploiement sur le territoire de 2021 à 2023. Rappelons que cette campagne se décline en six principaux volets afin de rejoindre différentes clientèles et d'atteindre les objectifs fixés : les détaillants, la stratégie des ambassadeurs, le rayonnement, les restaurateurs, la clientèle corporative et l'utilisation de la marque.

Il convient ici de se rappeler que si le but ultime recherché par une campagne de promotion est de vendre plus de produits locaux, il va sans dire qu'une bonne portion des actions reliées à son déploiement est indissociable des réalisations citées dans l'axe commercialisation du présent rapport annuel.



Promouvoir l'achat local sur les lieux de vente

Conçus et réfléchis pour devenir des messages promotionnels adaptés aux différents environnements d'affaires de nos membres complices et partenaires, les slogans évocateurs J'achète gaspésien, évidemment!, Je cuisine gaspésien, évidemment!, Je bois gaspésien, évidemment! ont été imprimés en 2021 sur différents outils promotionnels (sacs à provisions, chandails, tabliers) ainsi que sur divers outils de mise en marché destinés aux lieux de vente. En 2022, non seulement les stocks de nombreux items ont dû être réapprovisionnés tant ils étaient populaires mais d'autres outils de mise en marché ont été créés sur mesure pour répondre à la demande.

Grâce à son travail professionnel et à son service personnalisé, Gaspésie Gourmande a relevé le défi de recruter plus d'une dizaine de détaillants et d'installer des espaces Gaspésie Gourmande personnalisés en épicerie aux quatre coins de la Gaspésie. Aujourd'hui, de nombreux consommateurs repèrent plus facilement les produits d'ici grâce à des outils promotionnels physiques et tangibles qui les regroupent au cœur d'un univers visuel distinct, dans une épicerie près de chez eux. Il s'agit d'une belle réussite collective qui contribue au succès des entreprises bioalimentaires d'ici et qui a donné lieu aux premières dégustations de produits gaspésiens en épicerie, réclamées depuis longtemps.

Communiquer la fierté : des ambassadeurs impliqués

La mise en œuvre de la stratégie des ambassadeurs s'est poursuivie cette année. Nous avons donné rendez-vous à nos cinq ambassadeurs à l'Auberge du Camp de Base Coin-du-Banc, en compagnie de producteur-rice-s, de transformateur-rice-s et d'acheteur-euse-s de la restauration. L'objectif était d'évaluer les perceptions, les réalités des uns et des autres, et ce, lors d'un bon repas aux saveurs régionales, par une belle soirée de septembre où l'été semblait vouloir perdurer. Cette rencontre a donné lieu à des échanges enrichissants et à un très bel article paru dans le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* 2022, signé par Audrey Simard de Papilles Développement.

Les ambassadeurs ont aussi accepté de nous partager leur recette locale préférée. Ces recettes ont été présentées dans le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*. Comme quoi, il n'est pas si compliqué de cuisiner gaspésien, évidemment!

Des partenaires essentiels

Le déploiement de la campagne se poursuit et Gaspésie Gourmande est heureuse de pouvoir compter sur l'appui essentiel de ses partenaires pour la réalisation de cette campagne de grande envergure et de leur engagement en faveur de l'alimentation locale : le ministère de l'Économie et de l'Innovation, le ministère des Affaires Municipales et de l'Habitation, Desjardins, les SADC de la Gaspésie, les MRC de la Gaspésie ainsi que le programme Proximité, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.



PROMOTION

LE DÉFI 100 % LOCAL

Pour promouvoir les produits d'ici et contribuer à la 8^e édition nationale du Défi 100 % local, qui se déroulait du 1^{er} au 30 septembre 2022, l'équipe de Gaspésie Gourmande a organisé une pause-café 100 % locale offrant la chance à tous les employés des organismes hébergés à la même adresse de découvrir le café des trois brûleries membres de Gaspésie Gourmande en plus des produits d'épicerie et de boulangeries locales. Un moment simple et savoureux fort apprécié. Par ailleurs, pour lancer le défi en beauté, le 9 septembre, un événement familial s'est déroulé en collaboration avec le IGA de Grande-Rivière, soulignant l'arrivée d'une nouvelle administration dynamique et proposant des dégustations de produits locaux en magasin. 12 entreprises membres ont participé à cet événement fort apprécié de la clientèle. Finalement, tout au cours du Défi 100 % local, nos médias sociaux ont été mis à contribution pour mettre en valeur l'alimentation de proximité.

Marché des récoltes de New Richmond

Encore cette année, dans le cadre du Défi 100 % local, Gaspésie Gourmande a contribué à l'organisation du Marché des récoltes en collaboration avec la Ville de New Richmond pour permettre exclusivement aux membres de Gaspésie Gourmande d'y vendre leurs produits et d'en faire la promotion. Cette activité a réuni 16 membres au parc de la Pointe-Taylor de New Richmond le 17 septembre 2022.



Les institutions mangent local

La 4^e édition de l'événement Les institutions mangent local! est une initiative du programme Aliments du Québec au menu – Institution, en collaboration avec le Défi 100 % local. Cette année, l'équipe est fière de souligner l'implication de 15 institutions gaspésiennes à l'événement alors que deux d'entre elles en sont ressorties gagnantes en remportant un coup de cœur national remis sous forme de prix de 1 000 \$ soulignant leurs efforts. Il s'agit de deux institutions d'enseignement, soit le Centre de formation de La Côte-de-Gaspé et l'École Aux Quatre Vents de Bonaventure.

PORTRAIT RÉGIONAL DU TOURISME GOURMAND

Une autre implication de Gaspésie Gourmande, visant à promouvoir l'importance d'un secteur bioalimentaire fort et concerté en 2021-2022, a été sa participation à la réalisation du portrait régional du tourisme gourmand. À titre de table de concertation bioalimentaire régionale, l'organisation a été mandatée pour collecter les données qui ont servi à mieux comprendre la portée du tourisme gourmand en Gaspésie. Le projet s'inscrivait dans le cadre de la mise en œuvre du « Plan d'action provincial pour l'avenir du tourisme gourmand au Québec » piloté par la Société du réseau ÉCONOMUSÉE (SRÉ) et l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec (AATGQ).

PARTENARIATS GOURMANDS

Gaspésie Gourmande s'implique chaque année dans divers partenariats gourmands sur le territoire gaspésien afin de faire rayonner ses membres et leurs produits ainsi que le secteur bioalimentaire. En 2021-2022, l'organisation s'est impliquée particulièrement dans trois événements gourmands :

- Le souper-bénéfice de la Fondation communautaire Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Les-Îles;
- Festival La Virée Trad;
- Le lancement de la saison touristique et gourmande en collaboration avec Tourisme Gaspésie et différents partenaires.

COLLABORATIONS SPÉCIALES

Grâce à leur authenticité, les initiatives et les projets de Gaspésie Gourmande trouvent souvent écho dans les différents canaux médiatiques d'ici et d'ailleurs. En 2022, nos bons coups ont été mentionnés dans les publications suivantes :

- Un article sur le blogue de Vivre en Gaspésie dans le cadre de La Journée de la Gaspésie 2022;
- Un article dans la revue d'actualité en alimentation Le Radar, un reportage à la télévision communautaire TéléVag et un article dans la revue Dynamiques 8 sur les espaces Gaspésie Gourmande;
- Un reportage sur les Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande à la télévision de CHAU-TVA;
- Un article dans le HRImag, un reportage à la télévision communautaire TéléVag et un reportage à la radio communautaire de CIEU-FM sur le lancement gaspésien de l'accréditation Petits Ambassadeurs.

RAYONNEMENT

- 10 055 personnes qui aiment la page Facebook (augmentation de 13 %)
- 2 959 abonnés sur Instagram (augmentation de 23 %)
- 1 347 abonnés à l'infolettre grand public (augmentation de 17 %)
- 36 000 copies du Guide-Magazine 2022
- Près de 40 000 visiteurs uniques sur le site Web
- 10 parutions du Fil gourmand
- 4 parutions de l'infolettre grand public
- 4 communiqués de presse diffusés en lien avec nos initiatives et nos membres

COMMERCIALISATION

Soutenir les entreprises de production ou de transformation et les acheteur·euse·s dans le développement d'opportunités d'affaires

LES ESPACES GASPÉSIE GOURMANDE

Fort de notre projet pilote de l'année précédente, plusieurs épiceries à grande surface de la région ont été sollicitées par Gaspésie Gourmande pour proposer à leur clientèle un espace dédié à la mise en marché des produits régionaux en magasin. Cette année, 11 nouveaux espaces Gaspésie Gourmande ont ainsi vu le jour pour un total de 15 actuellement en place dans les marchés alimentaires gaspésiens. La complémentarité entre Gaspésie Gourmande et deux de ses membres, Croquez la Gaspésie et Servab, a engendré un partenariat des plus productifs dans le cadre du déploiement de cette initiative.

Rappelons que l'objectif de ce partenariat est d'offrir un service clé-en-main aux commerces de détail membres de Gaspésie Gourmande afin de leur permettre de placer un maximum de produits locaux sur leurs tablettes tout en minimisant les efforts que cela demande. Suivant l'installation d'un espace Gaspésie Gourmande, chaque épicerie participante a fait l'objet d'une publication Facebook en plus d'être réunies dans le cadre d'un reportage promotionnel dans le journal *Graffiti* de Noël 2021 ainsi que dans le *Guide-Magazine* 2022. Les publications Facebook ont été vues par plus de 130 000 personnes!

À la fin de l'été 2022, un changement important a été apporté au projet en vue du retrait de l'entreprise partenaire Croquez la Gaspésie. Son propriétaire, Yannick Ouellet, s'est en effet engagé dans de nouvelles avenues professionnelles qui profiteront au secteur bioalimentaire. Ainsi, depuis septembre 2022, Servab, distributeur alimentaire complice, assume la poursuite du service en assurant à la fois la prise de commande et la livraison. De plus, Vincent-Olivier Bastien, de la Ferme Le Caprivore, s'est joint à l'initiative en reprenant contact avec les client·e·s de Croquez la Gaspésie pour s'assurer du maintien d'un service personnalisé et d'un approvisionnement continu de qualité.



28 avril 2022

CENTRE DES CONGRÈS DE LA GASPÉSIE
À CARLETON-SUR-MER

8 h à 16 h

Desjardins PRÉSENTE



**Rencontres
marchandes**
Gaspésie Gourmande

Découvrir

Goûter

Acheter



RENCONTRES MARCHANDES GASPÉSIE GOURMANDE : DÉCOUVRIR, GOÛTER, ACHETER

C'est grâce à l'implication de chaque membre du comité organisateur que s'est déroulée avec brio, le 28 avril 2022, la toute première édition des Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande. Cet événement, présenté par Desjardins, a eu lieu au Centre des congrès de la Gaspésie, à Carleton-sur-Mer, avec la participation remarquable de l'équipe sur place. Ce salon commercial d'envergure régionale a été l'occasion de mettre en relation les entreprises bioalimentaires de la région et plus de 30 différents acheteur-euse-s professionnel-le-s de l'hôtellerie, de la restauration, du détail et des Centres de la petite enfance (CPE) afin de stimuler des opportunités d'affaires et tisser des liens durables.

Au cœur de la journée, Gaspésie Gourmande a orchestré plus de 90 rendez-vous d'affaires entre les entreprises de production ou de transformation présentes et les acheteur-euse-s. Parmi les 26 kiosques proposés, on pouvait compter 24 entreprises de production ou de transformation bioalimentaire et deux partenaires, soit Servab et Croquez la Gaspésie. Au total, plus de 120 participant-e-s ont pris part à l'événement et ont pu se régaler d'un repas aux saveurs du terroir concocté par le chef de l'Hostellerie Baie-Bleue, Pascal Blanchette.

Les personnes sur place ont eu la chance d'assister à des démonstrations culinaires et de mixologie en compagnie du chef Yannick Ouellet et de son homologue Antoine Vendette, chef de bar. Une opportunité originale de découvrir et de déguster les produits de la région sous un angle différent avec des recettes inusitées. À la fin de l'événement, les participant-e-s nous ont dit « À l'an prochain! ». Selon le sondage de satisfaction effectué après coup, nous pouvons sans contredit affirmer que les premières Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande furent un grand succès et qu'une seconde édition est de mise!

MISE À JOUR DU GRAND RÉPERTOIRE DE PRODUITS DES MEMBRES

Une mise à jour des informations contenues dans le Grand répertoire a été effectuée à l'automne 2021. Les informations actualisées ont été diffusées sur le site Web de Gaspésie Gourmande au plus grand bénéfice des visiteurs virtuels. Une autre mise à jour a par ailleurs été effectuée en avril 2022. Répertoire plus de 800 produits, le Grand répertoire a été imprimé et relié à 50 exemplaires pour être offert aux acheteurs présents aux Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande. De plus, il est régulièrement partagé aux acheteurs qui recherchent de nouveaux produits locaux à inclure dans leur offre ainsi qu'aux entreprises de transformation bioalimentaire qui souhaitent intégrer des produits de nos membres à leurs nouveautés.

DES PARTENAIRES ESSENTIELS

Ces réalisations en commercialisation sont rendues possibles grâce à l'appui essentiel des partenaires financiers suivants : ministère de l'Économie et de l'Innovation | ministère des Affaires municipales et de l'Habitation | Fonds du Grand mouvement Desjardins | Entente sectorielle d'où découle le Soutien aux priorités agricoles et agroalimentaires de la Gaspésie 2019-2023 | MRC de la Gaspésie | Programme Proximité du MAPAQ, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.

■ COMMERCIALISATION

LES PETITS AMBASSADEURS

En novembre 2021, Gaspésie Gourmande agrandissait son équipe avec l'arrivée de Marianne St-Onge à titre de chargée de projet pour effectuer, entre autres, le déploiement de l'accréditation des Petits ambassadeurs en Gaspésie. Cette démarche mobilisatrice vise à faciliter le maillage entre l'industrie bioalimentaire et les services de garde éducatifs à la petite enfance et rassemble 15 régions investies dans l'essor national du concept, originaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean. L'accréditation obtenue par un milieu permet de souligner son engagement à offrir et à faire découvrir aux jeunes des aliments locaux dans leur assiette par le biais d'activités éducatives.

Pour Gaspésie Gourmande, il s'agit d'une première année d'engagement dans cette démarche qui s'implante en s'adaptant à la région grâce à la création du comité de mise en œuvre régional qui a tenu sa première réunion en janvier 2022. Rassemblant des acteurs du MAPAQ, de l'UPA, de la Direction de la santé publique, un distributeur alimentaire et un Centre de la petite enfance (CPE), ce comité s'est mobilisé pour lancer, au printemps 2022, un appel d'intérêt à tous les CPE de la Gaspésie ainsi qu'aux entreprises de production et de transformation bioalimentaire pour connaître leur niveau d'intérêt à commercialiser ou adapter leur offre de produits auprès de la petite enfance en regard de leurs besoins particuliers.

Le 9 juin 2022, à l'occasion du Congrès annuel du RTCBQ, Gaspésie Gourmande a joint sa voix à celle des autres régions pour annoncer l'accréditation de 72 services de garde éducatifs, ce qui représente plus de 4 500 petits ambassadeurs. Tout cela grâce à un appui financier du MAPAQ dans le cadre du Programme de développement des marchés bioalimentaires.

En septembre 2022, Gaspésie Gourmande soulignait l'accréditation des cinq premiers services de garde éducatifs Petits ambassadeurs en Gaspésie. Un lancement régional tout en simplicité a eu lieu avec l'équipe de direction du CPE de la Baie, les responsables alimentaires de chaque installation ainsi que des entreprises de production et de transformation. Par cette accréditation, les 300 enfants du CPE de la Baie ont la certitude que leurs responsables alimentaires s'engagent à atteindre les cibles d'approvisionnement en produits régionaux spécifiques à la Gaspésie.

En collaboration avec l'UPA, Gaspésie Gourmande initiait, à l'été 2022, la prise de commande groupée auprès des cinq installations du CPE de la Baie. Cette action concrète avait pour but de faciliter la distribution des produits maraîchers de proximité et d'inciter l'achat de bœuf local. Pour une première année de déploiement régional, le projet Petits ambassadeurs a atteint ses objectifs et inspire un déploiement prometteur pour sa deuxième année de réalisation.



LA BOUTIQUE EN LIGNE

Les quelques 225 produits en vente sur la boutique en ligne proviennent de 24 entreprises membres de Gaspésie Gourmande. Ils convergent vers les consommateurs, majoritairement à l'extérieur de la région, et ce, grâce aux bons soins de notre partenaire, la Ferme Le Caprivore. Un grand merci à Vincent-Olivier Bastien d'assurer la logistique et de tenir un inventaire aussi diversifié de produits, au grand plaisir des acheteurs virtuels!

En 2021-2022, des promotions spéciales ont été effectuées : livraison à 5 \$, Saint-Valentin, fête des mères. En décembre 2021, en plus du traditionnel boîtier gourmand de Noël, Gaspésie Gourmande proposait quatre boîtiers gourmands qui ont été promus auprès de plus d'une quarantaine d'entreprises gaspésiennes. La promotion de la boutique en ligne s'effectue également par l'entremise du Guide-Magazine et de la page Facebook sous forme de référencement et de publications commanditées. En 2021, la boutique en ligne a fait l'objet d'une publicité originale dans le journal Graffiti de Noël.

Les ventes en ligne de la dernière année sont comparables aux ventes effectuées avant la pandémie. Combinées à la vente de boîtiers gourmands lors de la période des Fêtes 2021, cela représente des ventes de près de 15 000 \$ pour nos membres cette année.



CATALOGUES DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE

La demande pour les catalogues de produits des membres de Gaspésie Gourmande est constamment en hausse de la part des différents segments de marché alimentaire. Cela confirme l'intérêt porté à l'approvisionnement alimentaire local et constitue une preuve que nos efforts répondent à une demande claire. À cet effet, en 2022, le catalogue de produits pour la restauration s'est refait une beauté, arborant une nouvelle signature visuelle et proposant 300 produits confectionnés par 23 entreprises bioalimentaires de la région. Dans la foulée du succès des espaces Gaspésie Gourmande, les épiciers ont réclamé un catalogue des produits frais et congelés de nos membres entraînant la création du catalogue de produits pour le marché du détail qui propose 100 produits offerts par 10 entreprises membres. La responsable de la commercialisation a eu la chance de remettre ces catalogues de produits en main propre lors d'une seconde tournée annuelle de rencontres personnalisées effectuée auprès d'acheteur·euse·s professionnel·le·s des quatre coins de la Gaspésie.



LA GAMME GASPÉSIE—ÎLES-DE-LA-MADELEINE

En novembre 2021, la GAMME GÎM a revu ses besoins et a embauché une directrice au développement en la personne de Rayna Desgagné. Ayant de nombreuses années d'expérience en distribution, cette nouvelle ressource a contribué à l'atteinte des objectifs ambitieux de la GAMME GÎM au cours de la dernière année.

Depuis sa création en 2018, la GAMME GÎM peut compter sur l'appui de Gaspésie Gourmande. En plus d'occuper un poste au conseil d'administration de l'organisme, Gaspésie Gourmande a étroitement collaboré avec la direction au développement afin de l'appuyer dans la mise en œuvre de son plan d'action. Siégeant au comité Finance et au comité Ressources humaines de l'organisation, Gaspésie Gourmande a appuyé la GAMME GÎM à la préparation de sa tournée gaspésienne 2022 et partage son expertise pour la mise en place des espaces gourmands de la GAMME GÎM sur les marchés de Québec et Montréal. Par ailleurs, l'implication est réciproque et toute l'équipe de la GAMME a participé à la première édition des Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande en avril 2022.

La GAMME GÎM en bref

- 25 entreprises de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine
- 350 produits au catalogue
- Plus de 485 points de vente
- 6 représentants sur le terrain
- Près de 512 000 \$ de ventes en 2021-2022
- L'objectif de vente de 750 000\$ pour 2022-2023 est atteint à près de 90 %





MERCI À NOS PARTENAIRES

Québec 

UPA POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
Gaspésie - Les Îles

