



© Cynthia Dupuis



© Benoit Dacoust

© Lumi Photo



© MTN Films



Gaspésie
Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

Rapport
annuel
2024-2025

Mot du président et de la directrice générale

À l'approche de notre 35^e anniversaire, que nous célébrerons à l'automne 2026, Gaspésie Gourmande continue d'affirmer son rôle unique et essentiel dans le développement du secteur bioalimentaire gaspésien. Notre organisation bénéficie d'un ancrage profond dans son milieu, ce qui en fait un partenaire solide et fiable, reconnu autant à l'échelle régionale que nationale.

Depuis ses débuts, Gaspésie Gourmande se distingue par sa capacité à évoluer tout en demeurant fidèle à sa mission. L'année qui s'achève en est une belle démonstration. Nous avons amorcé des changements importants : une formule renouvelée pour les Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande, conçue pour mieux répondre aux besoins des entreprises de production et de transformation ainsi qu'à ceux des acheteur-ses ; le déploiement d'un nouveau modèle d'adhésion et d'accès à nos services afin de mieux soutenir les entreprises ; et la réalisation d'un diagnostic d'affaires du Guide-Magazine pour en maintenir la pertinence, l'attractivité et le pouvoir mobilisateur, tout en l'arrimant aux besoins actuels et aux tendances du marché. Autant d'initiatives qui démontrent que, malgré les années qui passent, Gaspésie Gourmande demeure une organisation qui se renouvelle, attentive et résolument tournée vers l'avenir.

L'année 2024-2025 a également marqué une consolidation importante de notre rôle en concertation. L'an dernier, nous avons accepté d'assumer un rôle accru dans la gestion et la coordination de l'Entente sectorielle. Cette année, l'arrivée d'une ressource entièrement dédiée à la concertation nous a permis d'assumer ce mandat avec encore plus de force, d'agilité et de présence sur le terrain. Cette contribution se traduit par une collaboration encore plus étroite entre les partenaires et une meilleure fluidité dans la mise en œuvre des actions prioritaires.

Parallèlement, des projets structurants ont pris forme et seront déployés l'an prochain. Parmi eux, le retour de Gaspésie Gourmande Mer, développé en collaboration avec le MAPAQ, s'annonce prometteur. Cette initiative importante permettra de mieux mettre en valeur et de commercialiser les produits marins d'ici sur le marché gaspésien. Le renouvellement de la confiance du MAPAQ témoigne de la solidité de notre expertise en valorisation et en commercialisation, ainsi que de notre contribution au déploiement d'initiatives porteuses pour le secteur.

Derrière chacune de ces réalisations se trouve une équipe de professionnelles passionnées, créatives, dévouées et profondément engagées envers la mission de Gaspésie Gourmande. Nous tenons également à souligner la rigueur, la disponibilité et le dévouement de notre conseil d'administration, dont les orientations stratégiques éclairées guident nos actions et assurent la solidité de notre gouvernance.

Nous abordons la prochaine année avec confiance, détermination et fierté. Concerter, promouvoir, commercialiser : trois axes au cœur de notre mission, que nous continuerons de porter avec la même intensité, la même rigueur et le désir profond de contribuer à la vitalité du secteur bioalimentaire de la Gaspésie.



GILBERT BERTHELOT
Président



JOHANNE MICHAUD
Directrice générale



Gaspésie Gourmande

CONCERTER
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER

Depuis plus de 34 ans, Gaspésie Gourmande joue un rôle actif dans le développement des entreprises et de l'industrie bioalimentaire de la région. En tant que table de concertation bioalimentaire de la Gaspésie, l'organisation intervient selon trois axes stratégiques clairement définis :

CONCERTER, PROMOUVOIR ET COMMERCIALISER

Au-delà de la mise en valeur des produits locaux et du soutien à leur commercialisation, Gaspésie Gourmande agit comme levier de concertation pour le secteur agroalimentaire. Elle assure la coordination de la planification stratégique sectorielle, participe à la gestion de l'Entente sectorielle et anime divers comités de travail réunissant les partenaires de l'industrie.

Aujourd'hui, Gaspésie Gourmande rassemble près de 160 entreprises bioalimentaires : des producteur-rices et transformateur-rices de produits agricoles, marins, forestiers et autres créations gourmandes, ainsi que leurs complices - commerces de détail, restaurants, établissements d'hébergement et entreprises de distribution - qui mettent en valeur ces produits dans leurs établissements.

Grâce à l'engagement de ses membres, l'organisation a su bâtir une marque forte, reconnue tant sur le territoire gaspésien qu'au-delà de ses frontières. En soutenant le développement de ses membres, Gaspésie Gourmande favorise la croissance d'entreprises de toutes tailles, leur permettant de s'unir autour d'une vision commune et de progresser ensemble dans un esprit de collaboration.

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.

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.

Conseil d'administration

Gilbert Berthelot
Servab
PRÉSIDENT

Maxime Beaudoin
IGA Marché Beaudoin Langille
VICE-PRÉSIDENT

Michèle Poirier
Entrepreneure
SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE

Sylvain Arbour
Fédération de l'UPA GÎM¹

Julie Bacon
Ferme Patasol

Vincent-Olivier Bastien
Le Caprivore

Manon Bourdages
Cambrook

Ève Dupré-Gilbert
GÎMEXPORT

Guy Gallant,
Fédération de l'UPA GÎM

Paule Ménard-Pelletier
Couleur Chocolat

Yannick Ouellet
MRC de La Haute-Gaspésie

Sylvain Tapp
Les Produits Tapp

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

Nos valeurs

Plaisir
Écoute
Équité
Professionnalisme
Transparence

Notre équipe

De gauche à droite :

Léa Boissonnault, responsable de la promotion et des communications

Sarah Auger, coordonnatrice de la concertation agroalimentaire

Johanne Michaud, directrice générale

Ariane Tremblay Foisy, adjointe aux opérations

Sara Poirier, responsable de la commercialisation



CONCERTATION

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

Suivi du plan d'action sur deux ans pour mettre en œuvre la planification stratégique 2023-2028

La planification stratégique du secteur agroalimentaire gaspésien est essentielle et repose sur des actions concertées entre les acteurs du milieu. Au cours de la dernière année, Gaspésie Gourmande a assuré le suivi des actions prioritaires du plan d'action et coordonné trois d'entre eux. Sur les actions définies en janvier 2024, deux ont été abandonnées et une s'est scindée en deux. Cinq actions demeurent en cours de réalisation.

Avancement des cinq actions prioritaires



Productivité et santé des sols

À l'été 2025, le déploiement du projet de diagnostic des sols a permis à une vingtaine d'entreprises d'identifier les enjeux liés à la qualité de leurs sols. Les données recueillies, une fois compilées, permettront d'actualiser le portrait des problématiques (drainage, compaction, etc.) et de favoriser l'émergence de nouveaux projets.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Cohortes d'entreprises en gestion

Une cohorte en gestion a été créée en 2025. À l'automne, ce groupe d'entreprises de production sera accompagné en lien avec trois thématiques clés en commercialisation : la vente directe, la stratégie de prix et la planification promotionnelle.

Réseau Agriconseils Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Colloque en gestion

Le souhait des partenaires d'organiser un colloque en gestion a mené, au printemps dernier, à la formation d'un comité organisateur piloté par Gaspésie Gourmande. La préparation s'est poursuivie pendant l'été et continue à l'automne. L'événement aura lieu le 16 décembre à Caplan.

Gaspésie Gourmande

Concertation et appui aux entreprises de production maraîchère

Cette année, une concertation a été mise en place avec des intervenants et cinq entreprises de production maraîchères (une par MRC), pour discuter des enjeux de leur production et des éléments pouvant être travaillés ensemble. Un dialogue, déjà riche et constructif, se poursuit en vue d'identifier des projets structurants et concertés pour cette filière.

Gaspésie Gourmande

Portrait diagnostique du secteur agroalimentaire

Au printemps dernier, le comité Concertation agroalimentaire, qui est coordonné par Gaspésie Gourmande, a défini les objectifs du portrait diagnostique du secteur agroalimentaire gaspésien puis a lancé un appel d'offres de services. L'entreprise Lavoie Forest Conseil est celle avec qui le comité souhaite travailler au cours des prochains mois afin de se doter d'un outil qui permettra de positionner l'importance économique du secteur pour la région et d'identifier les avenues de développement pour les années à venir. La recherche de financement pour la mise en œuvre de ce projet est en cours.

Gaspésie Gourmande

Entente sectorielle 2023-2025 : appel à projets, investissement et réinjection de fonds

En 2024-2025, les partenaires de l'Entente sectorielle, incluant Gaspésie Gourmande, ont été mobilisés autour de l'appel à projets lancé en novembre 2024. Plus de 60 projets d'entreprises et de projets collectifs ont été reçus et analysés. Durant l'hiver, plusieurs rencontres du comité de recommandation, organisées et animées par Gaspésie Gourmande, ont permis de sélectionner les projets à proposer pour approbation au comité de gestion de l'Entente. Un total de 41 projets ont obtenu un financement du Fonds d'intervention pour le développement du secteur agroalimentaire (FIDSA) lors de cet appel à projets. À ce jour, le FIDSA représente une somme de plus de 2 M\$ qui a été investie au sein des entreprises de la région ou encore pour des projets structurants portés par des partenaires du secteur.

En mars 2025, une réinjection de fonds a été effectuée : 100 000 \$ par le MAPAQ et 1 650 \$ par le Syndicat des producteurs d'agneaux et moutons de la Gaspésie-Les Îles. Gaspésie Gourmande a poursuivi son rôle de gestion et de coordination de l'Entente - traitement des réclamations, versements et accompagnement des entreprises bénéficiaires - tout en assurant une gestion rigoureuse des ressources disponibles.

Les partenaires de l'Entente sectorielle 2023-2025

MAPAQ

Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation du Québec

Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie du Québec

Fédération de l'UPA GÎM

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

Syndicat des producteurs de bovins de la Gaspésie-Les Îles

Syndicat des producteurs d'agneaux et moutons de la Gaspésie-Les Îles

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

Gaspésie Gourmande

CONCERTATION

Nouvelle ressource pour soutenir l'animation et la coordination de la concertation agroalimentaire

En janvier 2025, Sarah Auger s'est jointe à l'équipe à titre de coordonnatrice de la concertation agroalimentaire. Avec la direction générale, elle favorise la mobilisation et la concertation du secteur et veille entre autres à l'arrimage des différentes actions prioritaires issues du plan d'action 2024-2026 de la planification stratégique sectorielle. Elle soutient aussi certaines responsabilités confiées à Gaspésie Gourmande dans le cadre de l'Entente sectorielle : piloter et animer le comité de recommandation, suivre le Fonds, rédiger rapports et bilans en collaboration avec le MAPAQ en plus de mettre à jour les documents clés.

Partenaire du développement du territoire agricole des MRC

Chaque année, les MRC de la Gaspésie peuvent compter sur Gaspésie Gourmande pour les appuyer dans la mise en œuvre de leurs plans de développement du territoire agricole. Cette année, l'organisation a participé au comité de suivi du plan de développement de la zone agricole (PDZA) actualisé de la MRC d'Avignon et a pris part à l'activité de présentation de ce dernier aux entreprises agricoles et partenaires.

Gaspésie Gourmande est également sollicitée pour contribuer à des actions concrètes : commercialisation des produits, soutien à la relève agricole, valorisation du secteur agroalimentaire et développement des liens entre les milieux institutionnel et agricole. Son implication varie selon les besoins des MRC, en collaboration avec les différentes parties prenantes du milieu.

Les efforts de mise en marché auprès du secteur institutionnel dans les cinq MRC s'inscrivent d'ailleurs dans les plans de développement du territoire agricole de ces dernières, consolidant le rôle stratégique de Gaspésie Gourmande.

Comité Relève et établissement : bilan, plan d'action et activité *Mon entreprise agricole est-elle transférable?*

Le comité Relève et établissement en agriculture a dressé le bilan de ses actions des dernières années et a jeté les bases de son nouveau plan d'action pluriannuel. L'une des actions phares des dernières années se poursuit, soit la tenue de l'activité de sensibilisation *Mon entreprise agricole est-elle transférable?* à l'intention des propriétaires d'entreprise agricole qui souhaitent réussir leur transfert. Les derniers mois ont été consacrés à la promotion de cette activité et à l'importance de bien préparer un transfert d'entreprise. Une activité a eu lieu en novembre dans la MRC de La Côte-de-Gaspé.

À la suite des activités de sensibilisation organisées ces dernières années, deux autres entreprises ont bénéficié d'une rencontre individuelle gratuite cette année avec le Centre régional d'établissement en agriculture de l'Est-du-Québec, ce qui porte le compte à six entreprises.

TROIS TRANSFERTS À RÉALISER



Savoir : Transmettre les connaissances techniques et de gestion



Pouvoir : Partager puis transférer la prise de décision via la cogestion



Actifs : Transférer les biens ou les actions à la relève

Une présence active au sein du Regroupement des tables de concertation bioalimentaire

Membre du Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCBQ), Gaspésie Gourmande a pleinement profité des événements organisés par ce dernier cette année. L'organisation a pris part au forum tenu à Saint-Hyacinthe en février, de même qu'au congrès de juin en Beauce. Ces rencontres ont offert de précieuses occasions d'échanger avec des collègues de partout au Québec, enrichissant ainsi les actions régionales.

Le RTCBQ propose également des rencontres virtuelles régulières, tant pour les directions générales que pour les responsables des projets institutionnels et du Défi je mange local, en plus de webinaires sur des thématiques pertinentes. Gaspésie Gourmande y participe activement, d'autant plus que sa présidence assure aussi celle du RTCBQ.

Un dossier majeur a été mené cette année par le RTCBQ, en collaboration avec ses membres : le positionnement stratégique de la concertation bioalimentaire animée et coordonnée par les tables dans leur région respective. Cet exercice a permis de clarifier et de partager une vision commune du rôle essentiel que jouent ces organisations dans le développement régional. Il a également permis de mieux outiller les tables afin qu'elles puissent exercer leur rôle de concertation avec encore plus d'efficacité.



La publication annuelle du RTCBQ relatant les bons coups de ses membres

Une partie de l'équipe au Forum du RTCBQ

Représentation

Gaspésie Gourmande s'implique activement chaque année dans divers événements et rencontres liés au secteur bioalimentaire. Cette année, l'organisation a saisi plusieurs occasions pour faire rayonner le secteur, ses valeurs, son travail et ses membres, notamment lors des activités suivantes :

- Assemblée générale annuelle de la Fédération de l'UPA GÎM
- Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec
- Collectif en formation agricole de la Gaspésie-les Îles
- Comité Alimentation de proximité
- Comité consultatif du projet Optimisation de la distribution en gros des ressources comestibles du Saint-Laurent pour le marché domestique, piloté par le Centre d'initiation à la recherche et d'aide au développement durable (CIRADD)
- Comité de suivi du PDZA de la MRC d'Avignon
- Comité marketing régional de Tourisme Gaspésie
- Comité organisateur de la Journée de la Gaspésie
- Comité Santé psychologique
- Congrès annuel du RTCBQ
- Conseil d'administration et comité d'opération de la Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine
- Forum du RTCBQ
- Forum SAT (systèmes alimentaires territoriaux)
- Rendez-vous d'affaires bioalimentaire du Carrefour de l'industrie bioalimentaire de l'île de Montréal (CIBIM)
- Événements de la Chambre de commerce et de l'industrie de la Baie-des-Chaleurs (CCIBDC)



© Gaspésie Gourmande

Planification stratégique du secteur agroalimentaire de la Gaspésie 2023-2028

L'actuelle planification stratégique sectorielle, véritable outil pour le développement du secteur agroalimentaire, couvre la période 2023-2028. Elle comporte six fondations qui guident les actions des différents acteurs du secteur. Cette planification stratégique est également le pilier de l'actuelle Entente sectorielle dans le cadre duquel le FIDSA a été mis en place.

FONDATEMENTS ET ORIENTATIONS STRATÉGIQUES

1 Santé des sols et adaptation aux changements climatiques	2 Qualité de vie des entrepreneurs agroalimentaires	3 Viabilité et vitalité des entreprises agroalimentaires
Améliorer la santé des sols, le rendement des cultures et soutenir les stratégies d'adaptation aux changements climatiques	Prioriser l'amélioration de la qualité de vie des entrepreneurs agroalimentaires	Outiller les entreprises établies et en démarrage dans la planification, la gestion et la modernisation de leurs opérations et la mise en marché de leurs produits
<p>1.1 Réduire le déficit de fertilité des sols</p> <p>1.2 Soutenir l'adoption de pratiques agroenvironnementales durables visant l'amélioration de la santé des sols et leur rendement</p> <p>1.3 Soutenir le secteur et les entreprises dans les défis reliés à l'adaptation aux changements climatiques</p>	<p>2.1. Développer les compétences en gestion financière et en gestion des ressources humaines des producteurs et entrepreneurs afin d'atténuer le stress financier et la charge de travail</p> <p>2.2. Mettre en place des initiatives pour combler des besoins en main-d'œuvre ponctuels et permanents</p> <p>2.3. Maintenir et bonifier l'aide psychosociale auprès des entrepreneurs agroalimentaires</p>	<p>3.1 Intéresser les producteurs au développement de leurs compétences de gestion d'entreprise (planification, organisation, direction et contrôle)</p> <p>3.2 Réseauter les partenaires pour structurer une offre d'accompagnement des entreprises pour la réalisation de diagnostics et de plans d'affaires et faciliter l'accès aux services-conseils</p> <p>3.3 Appuyer les entreprises dans leurs projets d'optimisation et de modernisation des infrastructures et équipements</p> <p>3.4 Appuyer les entreprises dans leurs efforts de commercialisation et de distribution de leurs produits en région et hors région</p> <p>3.5 Appuyer les entreprises dans leurs efforts de promotion de leurs produits</p> <p>3.6 Favoriser l'établissement de la relève et le transfert des entreprises existantes</p>

Fiers de nourrir la Gaspésie

Ensemble, valorisons notre agriculture et les entrepreneurs agroalimentaires.

Ensemble, bâtissons des entreprises pérennes qui contribuent à la vitalité du territoire.

FONDATEMENTS ET ORIENTATIONS STRATÉGIQUES

4 Productions animales durables	5 Accès aux terres agricoles	6 Contribution du secteur à l'occupation et la vitalité du territoire
Assurer un accès aux services essentiels et sensibiliser la population à la contribution des productions animales à l'occupation et la vitalité du territoire	Améliorer l'accessibilité des terres agricoles pour la relève et les entreprises en développement	Soutenir les efforts de concertation et de développement du secteur agroalimentaire dans les MRC et à l'échelle régionale
<p>4.1 Améliorer l'accessibilité aux services spécialisés dans le soin et la gestion des cheptels</p> <p>4.2 Soutenir les initiatives visant l'amélioration de la performance des cheptels</p> <p>4.3 Améliorer l'accessibilité au service d'abattage</p> <p>4.4 Démontrer la contribution des productions animales à l'occupation et la vitalité du territoire à la population gaspésienne</p>	<p>5.1 Collaborer avec l'ensemble des MRC pour identifier les enjeux propres à chacun des territoires en lien avec la disponibilité et l'accessibilité aux terres et les intégrer dans les planifications de développement du secteur agricole</p> <p>5.2 Appuyer la mise en œuvre des plans de développement du secteur agricole des MRC de la région</p> <p>5.3 Favoriser l'accès et l'usage des terres à potentiel agricole</p>	<p>6.1 Démontrer l'importance économique et sociale du secteur auprès des intervenants socio-économiques et de la population</p> <p>6.2 Assurer la concertation entre les intervenants du secteur et la mise en œuvre de la présente planification stratégique</p> <p>6.3 Favoriser l'adhésion des producteurs aux initiatives collectives et projets structurants</p>

VIE ASSOCIATIVE

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

Gaspésie Gourmande tient à être proche de ses membres et à soutenir leurs réussites au quotidien. Pour célébrer leur talent et leur engagement, l'organisation met régulièrement en lumière leurs réalisations et leur dévouement. La remise annuelle des prix de l'excellence Gaspésie Gourmande, Paul-Hachey et reconnaissance est l'occasion parfaite de souligner ces contributions exceptionnelles. C'est un moment de fierté et de réjouissance où les talents créatifs de la région brillent sous les projecteurs, rappelant à tous l'importance et la richesse du secteur bioalimentaire gaspésien.

RECONNAISSANCE DES MEMBRES

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

Le Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande est remis à une entreprise membre qui se distingue par son dynamisme, son innovation et son rayonnement régional et national. Cette année, le prix honore Les Pêcheries Gaspésiennes, de Rivière-au-Renard, dirigées par Olivier Dupuis et Simon Langlois. Fondée en 1983, l'entreprise familiale a su diversifier ses activités, développer la morue Gaspé Cured^{mc} et bâtir une poissonnerie réputée. Par leur engagement, leur savoir-faire et leur vision, Les Pêcheries Gaspésiennes incarnent l'excellence et font briller le secteur bioalimentaire gaspésien.

Le prix Paul-Hachey est remis à une cheffe de Gaspésie qui valorise avec passion les produits de la gamme Gaspésie Gourmande. Cette année, le conseil d'administration honore Samuel Laverrière, chef copropriétaire du Littoral Bistro Gourmand, à Sainte-Anne-des-Monts. Arrivé en Haute-Gaspésie en 2021, Samuel a su adapter sa cuisine aux saisons et aux arrivages locaux, tissant des liens solides avec producteurs, pêcheurs et maraîchers. Par sa créativité, son respect des produits et ses menus innovants, il incarne l'esprit du prix et fait rayonner Gaspésie gourmande.

Le Prix reconnaissance Gaspésie Gourmande est décerné pour la première fois afin de souligner l'engagement exceptionnel d'une personne envers le secteur bioalimentaire. Cette distinction met en lumière le parcours et le leadership de celles et ceux qui inspirent leurs pairs. En 2025, le conseil d'administration rend hommage à Louis Bigaouette, cofondateur du Verger agroécologique du Ruisseau, à Saint-Siméon-de-Bonaventure, aux côtés de sa femme, Suzette Poirier. Visionnaire et rassembleur, il a contribué à la création de l'Association des producteurs fruitiers de la Gaspésie et a marqué durablement l'avenir bioalimentaire régional. Tout au long de sa carrière, il a joué un rôle clé dans la planification et la concertation du secteur agroalimentaire, notamment au MAPAQ, où il a occupé divers postes, dont celui de directeur régional pour la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.



© Marilou Levasseur



© Jennifer St-Laurent



© MTN Films

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 2025



Les recettes de Julie Asselin, propriétaire de l'Auberge L'Amarré, et Marjolaine Hains, sa complice culinaire

Guide-Magazine et Répertoire gourmand

Le 4 juin dernier, à L'Anse-à-Beaufils, Gaspésie Gourmande a lancé en grand la 20^e édition de son Guide-Magazine, lors de l'ouverture de la saison touristique, gourmande et culturelle, en collaboration avec Tourisme Gaspésie et Culture Gaspésie. Avec 32 000 exemplaires imprimés et une version en ligne, ce guide gratuit circule dans plus de 200 points de distribution à travers la région.

Véritable vitrine du savoir-faire gaspésien, le Guide-Magazine met en valeur les artisan-es du goût et la richesse de leurs produits : pêchés, cueillis, cultivés ou transformés ici même. Au cœur de la publication, le Répertoire gourmand, présenté par MRC, regroupe des entreprises membres de Gaspésie Gourmande et dévoile la diversité de leur offre. On y retrouve entreprises de production et de transformation, commerces de détail et restaurants, qui font briller le terroir régional. Pour mieux orienter les découvertes, le guide inclut aussi une carte centrale dépliant et un index pratique, parfaits pour planifier les escapades gourmandes.

Pour marquer cette édition anniversaire, le guide propose également des textes colorés et inspirants sur le bioalimentaire gaspésien, ainsi qu'une section comprenant plusieurs recettes gourmandes créées par Julie Asselin, propriétaire de l'Auberge L'Amarré, à Mont-Louis, et sa complice culinaire Marjolaine Hains.

L'édition 2025 a fêté en grand deux décennies de mise en valeur des produits d'ici avec un Guide-Magazine à l'image de cette belle région. Une vidéo promotionnelle a d'ailleurs été réalisée et diffusée sur les réseaux sociaux afin d'attirer encore plus de curieux à goûter la richesse gourmande de la Gaspésie.



CAMPAGNE D'ACHAT LOCAL

Au cours des dernières années, Gaspésie Gourmande a déployé la campagne d'achat local *J'achète gaspésien, évidemment!* Cette initiative a pour objectif de faire découvrir les produits de la région au grand public, d'en stimuler l'achat et d'améliorer leur mise en marché. Encore cette année, les actions associées à cette campagne ont permis de rapprocher les consommateur-rices des entreprises de production et de transformation en créant un véritable lien de proximité entre les produits gaspésiens et la population.

Dégustations en épicerie et espaces Gaspésie Gourmande

Cette année, dans le cadre de la campagne d'achat local, Gaspésie Gourmande a mis de l'avant les richesses de son terroir à travers une série de dégustations en épicerie. Ces événements ont permis à tous de découvrir directement en magasin la diversité et la qualité des produits locaux.

Au total, 10 dégustations ont eu lieu dans différents commerces et épiceries de la région au cours de la dernière année, réunissant 11 entreprises. Grâce à ces activités, les client-es ont pu échanger avec les entreprises de production et de transformation, goûter à leurs spécialités et mieux comprendre leur savoir-faire. Une belle façon de renforcer le lien entre les entreprises de la région et les consommateur-rices d'ici.

Toujours dans l'optique de rapprocher la population des artisan-es et de favoriser l'achat local au quotidien, 11 épiceries de la région ont aménagé des espaces Gaspésie Gourmande cette année. Ces zones réservées ont permis de mettre en valeur les produits locaux et d'offrir aux membres une visibilité accrue directement en magasin.

Circulaire virtuelle

Cette année, Gaspésie Gourmande a innové en produisant et en diffusant des circulaires virtuelles spécialement destinées aux restaurants et commerces de détail de la région. Ces outils numériques, envoyés par infolettre, ont permis de mettre en vedette les produits des membres de Gaspésie Gourmande tout en proposant des promotions exclusives aux acheteur-ses. On y retrouvait également des nouvelles du secteur, des événements à ne pas manquer, des réussites inspirantes de restaurants ou de commerces ainsi que des conseils pratiques pour valoriser les produits d'ici.

Au total, cinq circulaires ont été diffusées, et d'autres suivront dans les prochains mois afin de maintenir ce lien privilégié avec les partenaires d'achat. Pour maximiser la portée de cette initiative, des publications complémentaires ont été diffusées sur la page Facebook de Gaspésie Gourmande. Elles ont permis au grand public de découvrir certains produits et de les demander à leur épicerie, renforçant ainsi la visibilité des entreprises membres et leur ancrage dans les habitudes de consommation locale.



© Gaspésie Gourmande



© Gaspésie Gourmande

Dégustations de produits locaux



© Lummi Photo

Espace Gaspésie Gourmande en épicerie

DES PARTENARIATS ET DES ÉVÉNEMENTS D'ENVERGURE

Lancement de la saison touristique, gourmande et culturelle

Le 4 juin dernier, à la Vieille Usine de L'Anse-à-Beaufils, Tourisme Gaspésie, Culture Gaspésie et Gaspésie Gourmande ont lancé la saison estivale dans une ambiance chaleureuse et conviviale, mettant en lumière les richesses touristiques, culturelles et gastronomiques de la région.

L'événement a réuni de nombreux acteurs de différents secteurs, tous animés par un même objectif : célébrer ensemble le début de l'été en Gaspésie. Ce rendez-vous a également marqué le lancement de la 20^e édition du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* et la remise de deux distinctions : le Prix de l'excellence et le prix Paul-Hachey.



© Cynthia Dupuis



© Benoît Daoust

Soirée gourmande en collaboration avec la CCIBDC

Pour la première fois, Gaspésie Gourmande s'est associée à la CCIBDC pour organiser la Grande soirée gourmande : une édition inédite de son super gastronomique revisité, en formule cocktail. Cette soirée a permis aux invité-es de découvrir la richesse et la créativité des produits gaspésiens et de créer de nouveaux liens. Elle a aussi été une superbe occasion de faire rayonner les entreprises bioalimentaires d'ici.

Près de 120 personnes du milieu des affaires et du secteur bioalimentaire gaspésien se sont réunies à la Station touristique Pin Rouge, de New Richmond. Le repas, préparé par les chefs Philippe Allaire et Rock Cormier, mettait en valeur les produits locaux – plus de 90 % provenant de la Baie-des-Chaleurs, territoire que couvre la CCIBDC.



© Benoît Daoust

LE DÉFI JE MANGE LOCAL... TOUTE L'ANNÉE!

Dans le cadre du Défi je mange local, plusieurs tables de concertation membres du RTCBQ mettent de l'avant une thématique différente chaque mois. L'objectif : sensibiliser la population à l'alimentation locale tout au long de l'année, et pas seulement en septembre. Chaque mois, Gaspésie Gourmande a partagé les publications mettant en lumière les thématiques abordées.



Concours du Défi je mange local

En septembre, mois phare du Défi je mange local, Gaspésie Gourmande a lancé un concours sur Facebook pour mettre en lumière les produits locaux d'automne. Les quelque 150 participant-es avaient la chance de gagner l'un des deux boîtiers gourmands proposés. Pour promouvoir l'initiative, nous avons collaboré avec Sara Kim Bourdages, une grande passionnée des produits locaux qui a réalisé trois vidéos mettant de l'avant les produits et le concours, invitant ainsi la communauté à découvrir et à savourer les saveurs de la région.

Marché des récoltes 2025

Pour la septième année consécutive, Gaspésie Gourmande, en partenariat avec la Ville de New Richmond, a coordonné le Marché des récoltes. Organisé en septembre dernier dans le cadre du Défi je mange local, cet événement 100 % gourmand a permis aux citoyen-nes de découvrir, goûter et acheter directement des produits locaux. Douze entreprises de production et de transformation étaient présentes, partageant leur savoir-faire et leurs saveurs uniques. Entre rencontres, dégustations et soleil radieux, le Marché des récoltes s'est imposé comme un rendez-vous festif et incontournable pour célébrer la richesse du terroir gaspésien.

Les institutions mangent local!

En septembre dernier se déroulait Les institutions mangent local!, une initiative d'Aliments du Québec en collaboration avec le Défi je mange local. Gaspésie Gourmande est fière de souligner la participation de plus de 10 institutions gaspésiennes à cet événement. Dans ces établissements, de nombreux projets rassembleurs ont vu le jour : dégustations, activités et menus mettant en valeur les saveurs locales, destinés aux jeunes comme aux personnes âgées.

Pour sa part, l'équipe de Gaspésie Gourmande a organisé un dîner à la Ferme Bourdages Tradition, de Saint-Siméon-de-Bonaventure, où des plats réconfortants et savoureux, préparés à partir de produits locaux, ont été mis à l'honneur. Cela a été une belle occasion de participer à l'événement propulsé par Aliments du Québec.



VISIBILITÉ

Partenariats gourmands

Gaspésie Gourmande s'engage dans de nombreux partenariats gourmands à travers la Gaspésie pour promouvoir ses membres, leurs produits et le dynamisme du secteur bioalimentaire régional. Voici un aperçu des activités auxquelles l'organisation a eu le plaisir de participer ou de collaborer en tant que partenaire :

- Grande Dégustation – Montréal
- Lancement de la saison touristique, gourmande et culturelle, en collaboration avec Tourisme Gaspésie et Culture Gaspésie – L'Anse-à-Beaufils
- Festival La Virée Trad avec Maximum 90 (concession alimentaire) – Carleton-sur-Mer
- Grande soirée gourmande en collaboration avec la CCIBDC – New Richmond
- Marché des récoltes – New Richmond

Rayonnement

- 11 000 personnes qui suivent ou aiment la page Facebook
- 3 152 abonné-es sur Instagram
- 1 361 abonné-es à l'infolettre grand public
- 32 000 exemplaires du Guide-Magazine 2025
- Près de 44 000 visiteur-ses uniques sur le site web
- 7 parutions du Fil gourmand et plusieurs autres infolettres
- 2 parutions de l'infolettre grand public



© Vitor Munhoz, photographe

© Cynthia Dupuis



© Benoit Daoust

COMMERCIALISATION

Soutenir les entreprises de production et de transformation et les acheteur-ses dans le développement d'occasions d'affaires

Catalogue de produits pour le marché de la restauration et du détail

Pour la cinquième année, Gaspésie Gourmande poursuit ses efforts afin d'accroître la présence des produits de ses membres sur les menus des restaurants et dans les commerces de détail, petites et grandes surfaces confondues. Cette édition du catalogue regroupe un record de 46 entreprises, dont 12 nouvelles, et plus de 850 produits. Plusieurs membres ont vu leurs ventes augmenter au fil des ans grâce à cette vitrine, qui leur a permis d'obtenir de nouveaux points de vente. Deux nouveautés marquent 2025 : la fusion des catalogues restauration et détail en un seul outil, et un virage numérique dans la production du catalogue, qui optimise nos méthodes de travail. Les membres peuvent désormais mettre à jour en tout temps leur profil et leur offre de produits.



Samuel Laverrière, Littoral Bistro Gourmand
LAUREAT DU PRIX PAUL-HACHEY 2025

**Catalogue de produits
Gaspésie Gourmande**
HRI et Commerces de détail

**DÉCOUVRIR
GOÛTER
ACHETER**

Gaspésie Gourmande

Rencontres personnalisées avec des acheteur-ses

Au printemps dernier, Gaspésie Gourmande a parcouru la région afin de réaliser près de 60 rencontres personnalisées auprès des acheteur-ses de la restauration et du commerce de détail, principalement des membres. Ces rencontres visaient à leur remettre en main propre le catalogue de produits fraîchement mis à jour. Elles ont aussi permis de proposer des suggestions adaptées à leurs menus ou à leur offre en magasin, favorisant ainsi la découverte de nouveaux produits gaspésiens.

Ces échanges offrent à notre responsable de la commercialisation, Sara Poirier, une occasion privilégiée de faire du maillage et de créer des liens directs entre acheteur-ses et entreprises bioalimentaires. Chaque année, de belles collaborations en découlent, et 2025 n'a pas fait exception.

La présence terrain de Gaspésie Gourmande suscite également l'intérêt de nouveaux responsables des achats qui souhaitent devenir membres ou enrichir leur offre avec des produits d'ici.

Encore cette année, un boîtier de 17 échantillons a été remis aux acheteur-ses rencontrés. Merci aux membres qui ont offert gracieusement leurs produits! Cette initiative séduit à coup sûr les restaurants et commerces de détail rencontrés et contribue à stimuler les ventes de plusieurs entreprises.



© Gaspésie Gourmande

COMMERCIALISATION

Prochain rendez-vous : les 30 avril et 1^{er} mai 2026!

Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande

La quatrième édition des Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande s'est tenue les 1^{er} et 2 mai dernier au Golf de Fort-Prével, à Gaspé. Près de 200 personnes ont pris part à cet événement d'envergure régionale qui favorise les liens d'affaires entre les entreprises bioalimentaires de la Gaspésie et les acheteurs-ses de l'hôtellerie, de la restauration, des institutions et du commerce de détail.

Nouvelle formule cette année : l'événement s'est déroulé durant deux jours, offrant une programmation bonifiée et combinant rencontres d'affaires, activités de réseautage et expériences gourmandes. La journée du salon, où 29 entreprises de production et de transformation, 1 distributeur et 1 MRC ont tenu un kiosque, s'est conclue par un moment gourmand et convivial fort apprécié : un souper aux saveurs locales, préparé et servi avec brio par les enseignant-es et les élèves de l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie. Tout au long de la journée, les participant-es et les 40 acheteurs-ses représentant divers segments de marché ont également profité des démonstrations culinaires animées par le chef Philippe Allaire et le sommelier en bière Sylvain Bouchard.

Le lendemain matin, une conférence inspirante sur les tendances émergentes des comportements de consommation en agroalimentaire et en tourisme a été présentée par Papilles Développement.

Cet événement incontournable continue de stimuler les échanges d'affaires et de mettre en valeur le savoir-faire gaspésien.



© MTN Films

LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL : UN POTENTIEL À DÉVELOPPER

Grâce à un troisième financement du RTCBQ, Gaspésie Gourmande a poursuivi ses efforts visant à rapprocher l'offre des produits bioalimentaires gaspésiens de la demande du marché institutionnel, consolidant ainsi les liens entre les entreprises de production et de transformation, et les institutions.

Stratégie de commercialisation ciblée – Infolettres thématiques

En collaboration avec GÎMEXPORT et grâce au partenariat établi avec les cinq MRC de la région, Gaspésie Gourmande a poursuivi ses efforts pour favoriser l'intégration des produits gaspésiens dans les menus des institutions, tant publiques que privées.

Pour ce troisième projet, à la suite des constats effectués lors des deux premiers, l'idée a été de mettre en place une stratégie de commercialisation ciblée en produisant six circulaires thématiques diffusées de septembre à février : *La rentrée*, *Les récoltes*, *À la soupe*, *Repas des Fêtes*, *Le temps d'une pause* et *Le temps des sucres*.

Chaque circulaire offrait le catalogue institutionnel actualisé, une sélection de produits en lien avec le thème choisi et les informations pour se les procurer. L'initiative mettait également en lumière les cuisinier-ères d'institutions en partageant leurs recettes inspirées par ces thèmes et en publiant leur photo. Cette reconnaissance a été source de grande fierté au sein du réseau des institutions. Enfin, les infolettres ont permis de mettre en valeur les bons coups en approvisionnement local réalisés par les institutions durant l'année.



Merci à notre partenaire financier principal



Des appels d'offres des CISSS de l'est du Québec

Encore cette année, les produits marins ont suscité de l'intérêt auprès des institutions avec entre autres le sébaste. Les appels d'intérêt de l'an dernier ont évolué vers un appel d'offres en bonne et due forme pour cette espèce. Gaspésie Gourmande a continué de jouer un rôle d'accompagnement auprès de membres souhaitant répondre à cet appel d'offres. Les critères exigés ne correspondant pas aux méthodes de transformation actuelles du sébaste en Gaspésie, les entreprises d'ici n'ont pas été en mesure d'y répondre. Ce n'est que partie remise!

COMMERCIALISATION

Présence remarquée aux grands salons agroalimentaires

En février dernier, cinq membres de Gaspésie Gourmande ont pris part à la Grande Dégustation du CIBIM, tenue au marché Bonsecours à Montréal. Ce rendez-vous d'envergure, réunissant près de 140 exposants, a permis aux entreprises gaspésiennes de se distinguer par la qualité exceptionnelle de leurs produits et par leur audace entrepreneuriale. Leur esprit collaboratif et leur énergie colorée ont su capter l'attention des quelque 300 acheteurs présents, nombreux à s'arrêter à leurs kiosques pour découvrir les saveurs uniques de la région.

Par ailleurs, le SIAL, grand salon international de l'alimentation, se tient en alternance à Montréal et à Toronto. Cette année, c'est Toronto qui accueillait l'événement, offrant à deux de nos membres l'occasion de rencontrer des acteurs de l'industrie agroalimentaire canadienne. Cela a été rendu possible grâce à une collaboration avec le RTCBQ.

Ces présences dans des événements d'envergure permettent non seulement de faire rayonner les produits gaspésiens sur de nouveaux marchés, mais aussi de tisser des liens stratégiques essentiels au développement et à la notoriété des entreprises d'ici.



© Site web CIBIM

La Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Gaspésie Gourmande a poursuivi son engagement au sein de la Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine. La nouvelle ressource, qui a rejoint l'organisation à l'automne 2024, a apporté un souffle d'efficacité en optimisant la logistique de transport et en assurant un service à la clientèle attentif et régulier.

Des rencontres stratégiques ont été organisées avec les entreprises fournisseurs afin de discuter de l'avenir et des pistes de développement. Grâce au partenariat avec le MEIE, une collaboration avec un courtier a été mise en place pour stimuler les ventes sur les marchés montréalais. À suivre cet automne !

© Benoit Daoust



Gaspésie
Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

© Benoit Daoust

Merci à nos partenaires

Québec 

 L'Union
des producteurs
agricoles
Gaspésie-Les Îles

