

2019-2020

RAPPORT ANNUEL



Gaspésie
Gourmande

CONCERTE
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER

MOT DU PRÉSIDENT ET DE LA DIRECTION GÉNÉRALE

Lorsque la crise sanitaire a débuté en mars dernier, plus de la moitié de notre exercice financier s'était écoulé. Il n'en demeure pas moins que la pandémie teinte le bilan de plusieurs des actions réalisées au cours de cette année bien particulière. À titre d'exemple, les actions de promotion qui étaient prévues pour la saison estivale 2020 ont dû être ajustées. Nous pouvons être fiers d'avoir été proactifs et à l'écoute de nos membres et d'avoir modulé ces dernières en fonction des besoins que nous ont exprimés nos membres. Nous avons aussi pris les moyens pour faire en sorte que des outils comme la boutique en ligne soient plus performants et attrayants pour la clientèle qui était friande d'acheter les produits d'ici.

Gaspésie Gourmande est reconnue pour ses efforts de promotion de l'achat local. Nous y travaillons depuis près de 30 ans et, cette année, les voix pour miser sur l'importance d'acheter les produits d'ici se sont multipliées. Bien que nous soyons tout aussi fiers du travail que nous faisons pour animer et coordonner la concertation agroalimentaire régionale, il faut reconnaître que cette portion de notre raison d'être est moins connue. Pourtant, la concertation agroalimentaire régionale est bien vivante et donne des résultats.

C'est grâce à elle que de nouvelles mesures pour soutenir le développement des entreprises agricoles et agroalimentaires sont maintenant disponibles. Un peu plus d'un million de dollars sera injecté au sein des entreprises ou encore d'initiatives structurantes d'ici trois ans. Ensemble, les différents partenaires ont également établi les balises permettant qu'AGROFOR répond bien aux besoins des entreprises de la région. Notons aussi les efforts de commercialisation des produits Gaspésie Gourmande sur les différents marchés de la région qui seront bientôt déployés : ce projet a été bâti de façon concertée, avec différents partenaires clés.

Les exemples ne manquent pas et nous avons la responsabilité de mieux faire connaître les impacts de la concertation agroalimentaire régionale. Ce qui est fort intéressant, c'est que nos partenaires sont au même diapason que nous à ce sujet et c'est donc tous ensemble que nous ferons des efforts de communications en ce sens. Ça aussi, c'est une belle concertation!

Forte des réflexions et des travaux en cours pour mettre davantage en lumière les résultats des travaux de concertation, Gaspésie Gourmande répondra mieux aux besoins de ses partenaires. À l'aide des résultats du sondage que nous avons récemment transmis à nos membres afin de mesurer leur appréciation et utilisation des services que nous leur offrons, nous saurons là où des ajustements doivent être faits. Avec la campagne d'achat local qui s'en vient et la nouvelle ressource en commercialisation que nous accueillerons cet automne, notre offre de service à nos membres sera bonifiée. Plus que jamais, Gaspésie Gourmande est un outil pour soutenir les entreprises et le secteur dans leur développement. Et c'est avec énergie et conviction que nous poursuivons notre travail!



GILBERT BERTHELOT
Président



JOHANNE MICHAUD
Directrice générale



Gaspésie Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

Gaspésie Gourmande contribue au développement des entreprises et de l'industrie bioalimentaire de la région depuis bientôt 30 ans. Avec trois axes d'intervention bien définis – concerter, promouvoir et commercialiser –, nous sommes au service des entreprises ainsi que des différents acteurs du secteur. En effet, en plus de faire rayonner les produits d'ici et de faciliter leur commercialisation, notre organisation est un catalyseur de la concertation agroalimentaire et elle s'assure qu'une vision commune de développement du secteur soit établie et partagée selon les différents enjeux de ce dernier.

Gaspésie Gourmande rassemble 150 entreprises bioalimentaires qui adhèrent à la marque, dont des producteurs et transformateurs de produits agricoles, marins, forestiers et autres créations gourmandes, ainsi que leurs complices : les détaillants, distributeurs, restaurants, chefs et gîtes ou auberges qui vendent ou servent leurs produits. Au fil des ans, nous avons développé une marque forte et reconnue sur le territoire, mais aussi ailleurs au Québec. Aujourd'hui, Gaspésie Gourmande est un véritable coffre à outils : elle accompagne les entreprises bioalimentaires de la région dans leur développement, peu importe leur taille, et permet aux différents partenaires de coordonner leurs efforts pour soutenir le développement de ces mêmes entreprises.

NOTRE MISSION

**Mobiliser les acteurs
du milieu**

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

**Mettre en valeur une
offre gaspésienne de
qualité**

**Contribuer au
développement et
à la pérennité des
entreprises**

NOTRE 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



GABRIELLE ROY
Responsable de la promotion
et des communications



JANIQUE ESSIAMBRE
Adjointe administrative



MANON CYR
Chargée de projets

NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Gilbert Berthelot, Servab | Président

Sylvain Tapp, Les Produits Tapp | Vice-président

Michèle Poirier, UPA GÎM | Patasol | Secrétaire-trésorière

Karine Berger, Merinov

Doris Boissonnault, Ferme Doris Boissonnault

Michael Briand, O'Dwyer Distillerie Gaspésienne

Ève Dupré-Gilbert, GIMXPORT

Guy Gallant, UPA GÎM

Manon Lelièvre, Les Bergeries du Margot

Paule Ménard-Pelletier, Couleur Chocolat

Simon Poirier, Bistro Bar le Brise-Bise

NOS COMITÉS DE TRAVAIL

CONCERTATION AGROALIMENTAIRE

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

RELÈVE ET ÉTABLISSEMENT

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

TRANSFORMATION

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

COMMERCIALISATION

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

PROMOTION

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

CONCERTATION

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

MESURES DE SOUTIEN AUX PRIORITÉS AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES DE LA GASPÉSIE

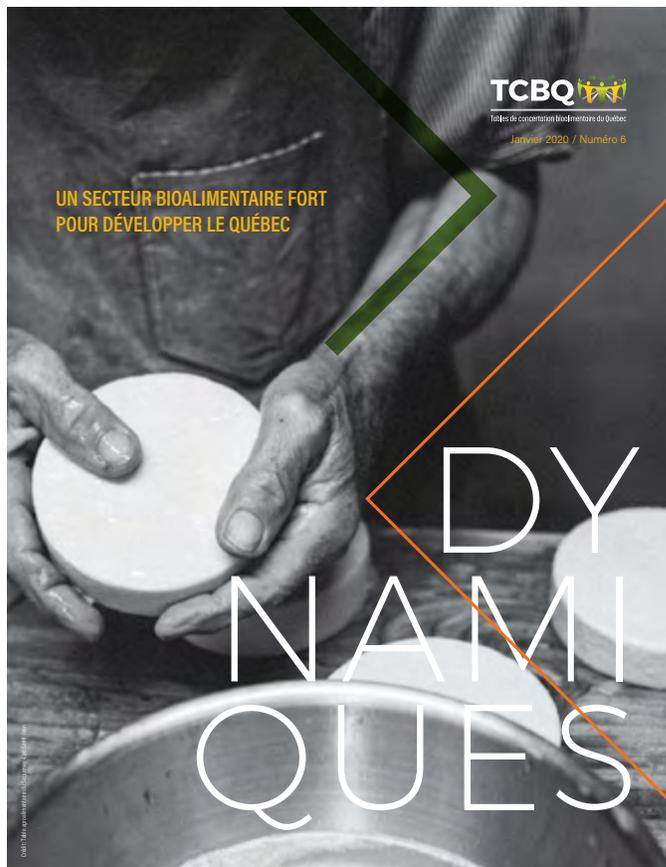
Le 31 mars dernier, Gaspésie Gourmande, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH), les cinq MRC de la Gaspésie et la Fédération de l'Union des producteurs agricoles (UPA) de la Gaspésie-Les Îles se sont associés dans le cadre d'une entente sectorielle pour le soutien aux priorités agricoles et agroalimentaires de la Gaspésie 2019-2023. Cette entente a permis de mettre en commun plus de 1 M\$ sur trois ans afin d'appuyer le développement des entreprises de la région en complémentarité avec les programmes gouvernementaux existants. Deux appels de projets ont à ce jour été effectués.

Les réflexions et l'identification des priorités de cette entente ont été pilotées par le Comité concertation agroalimentaire dont Gaspésie Gourmande assure la coordination et l'animation. Tout comme dans le cadre de la précédente entente sectorielle, notre organisation assure la gestion administrative de la nouvelle entente et donc des contributions financières des différents partenaires, et ce, en étroite collaboration avec le MAPAQ.

DYNAMIQUES 6 & LES TABLES DE CONCERTATION BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC

DYNAMIQUES 6

Gaspésie Gourmande a coordonné les travaux de production de la revue Dynamiques pour l'année 2019. Une chargée de projet a été engagée en septembre 2019 pour prendre la relève de la région de l'Estrie qui réalisait ce mandat depuis les dernières années. Elle a mis en place différents outils pour la réalisation de Dynamiques et rédigé un cahier de charges pour faciliter le transfert du dossier en vue de la prochaine édition. Plus de 500 exemplaires ont été imprimés et distribués à nos partenaires provinciaux et régionaux afin de faire rayonner les projets et les actions mis en œuvre par les TCBQ et leurs collaborateurs aux quatre coins du Québec.



BONIFICATION DE LA GOUVERNANCE DES TCBQ

Deux rencontres fort importantes ont eu lieu à l'automne 2019 concernant la gouvernance et les communications au sein du regroupement des TCBQ. Afin d'optimiser leur travail et les répercussions de ce dernier auprès des entreprises, et ce, dans chacune des régions du Québec, présidences et directions générales ont ainsi mutualisé leurs efforts afin d'établir les bases des réflexions et les étapes à franchir de sorte à bonifier la gouvernance des TCBQ. Les travaux se sont poursuivis en cours d'année et d'importantes étapes seront franchies cet automne. L'un des objectifs des TCBQ est d'être collectivement bien organisées afin de jouer un rôle important dans le cadre des différentes mesures de relance économique qui sont et seront mises en place pour le secteur bioalimentaire.

AGROFOR

AGROFOR tend à être un groupe tactique multidisciplinaire qui a pour objectif d'assurer la coordination du développement de filières agroalimentaires et forestières et d'accompagner la préparation des plans d'affaires des projets découlant des filières identifiées. La formule a été modulée aux besoins de la Gaspésie. C'est ainsi que depuis un an, un service d'accompagnement sur mesure pour des projets collectifs est offert à des entreprises de la région par Germain Babin, qui a une connaissance fine de l'environnement d'affaires des entreprises agricoles.

Gaspésie Gourmande a participé aux quatre rencontres du comité de pilotage d'AGROFOR. Ces rencontres, qui regroupent des acteurs du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie et de l'Institut de recherche en économie contemporaine (IREC), ont été l'occasion de mesurer l'avancement des travaux effectués par l'équipe d'AGROFOR dans le cadre des filières ciblées pour les deux régions.

En tant que responsable du comité de suivi régional d'AGROFOR, Gaspésie Gourmande a aussi animé les travaux visant à définir les cibles et les indicateurs de rendement de cette initiative. Au terme de cet exercice de concertation, les partenaires ont établi leurs attentes communes envers AGROFOR. Cette réalisation sera assurément fort utile dans le cadre des prochaines étapes que franchira cet outil au cours des prochains mois.

COLLABORER AVEC LES MRC DANS LE CADRE DES PDZA

Au cours de la dernière année, Gaspésie Gourmande a été interpellé en lien avec la mise en œuvre du Plan d'agriculture urbaine de la MRC Côte-de-Gaspé, spécifiquement pour les actions visant une alimentation de proximité sur ce territoire. La MRC et Gaspésie Gourmande ont établi de belles avenues concernant entre autres la campagne d'achat local et la visibilité des produits locaux dans les différents lieux de ventes.

Au cours de la dernière année, l'expertise de notre organisation a également été mise à profit dans l'élaboration du Plan de développement du territoire agricole de la MRC du Rocher-Percé. De concert avec l'UPA et le MAPAQ, Gaspésie Gourmande a contribué à ses travaux qui sont fort prometteurs pour le développement de l'agriculture sur ce territoire.



CONCERTATION

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, les membres de l'équipe ont fait rayonner le secteur ainsi que l'organisation, ses valeurs, son travail et ses membres aux occasions suivantes :

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

**Chantier autonomie et sécurité
alimentaire**

**Comité Alimentation
de proximité**

**Regroupement des organismes
de la société civile et des
citoyens et des citoyennes**

**Comité rayonnement
de la Gaspésie**

**Conseil d'administration
de La GAMME GIM**

**Comité de pilotage
d'AGROFOR**

**Comité d'élaboration du
Plan de développement du
territoire agricole de la
MRC du Rocher-Percé**

**Comité marketing de
Tourisme Gaspésie**

Colloque Tourisme Gaspésie

**3^{ème} Grand rendez-vous
en agrotourisme et
tourisme gourmand**

**Gala Reconnaissance de la
Chambre de commerce
Baie-des-Chaleurs**

**Délégation Corse,
sous invitation du
Technocentre des TIC**

**Gala de l'Ordre national
du mérite agricole**

**Colloque Les têtes à tables des
Saveurs du Bas-Saint-Laurent**

**Colloque en gestion agricole
Tourisme Baie-des-Chaleurs**



Steve Pronovost (président, CRE GÎM), Johanne Michaud (direction générale, Gaspésie Gourmande), Michèle Poirier (secrétaire-trésorière, Gaspésie Gourmande), Caroline Duchesne (direction générale, CRE GÎM) et Janique Essiambre (adjointe adm., Gaspésie Gourmande)

Gaspésie Gourmande a été le lauréat du Prix CREGÎM - Environnement et changements climatiques à l'occasion du Gala Reconnaissance de la Chambre de commerce Baie-des-Chaleurs qui a eu lieu à l'automne 2019

PROMOTION

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

RÉFLEXIONS PRINTANIÈRES

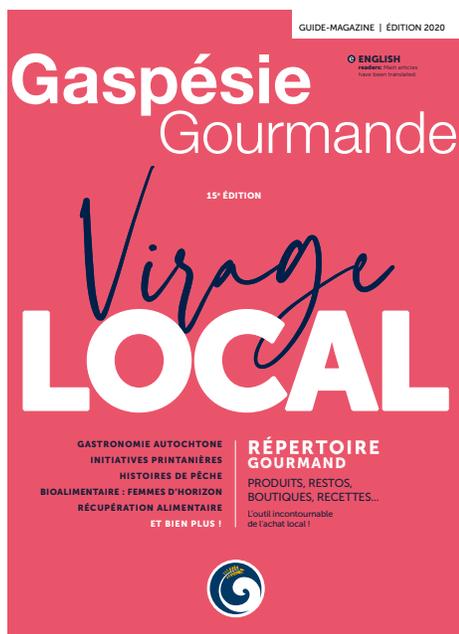
En mars dernier, nos quotidiens ont été bousculés avec l'arrivée de la crise sanitaire. Afin de s'assurer que les actions prévues par Gaspésie Gourmande répondent bien aux besoins des membres de l'organisation, il était essentiel de prendre un peu de recul afin de réfléchir aux actions à déployer en ce qui concerne la promotion.

Ainsi, un comité spécial composé de membres et de partenaires a été mis en place pour soutenir les réflexions de l'équipe et du conseil d'administration. L'équipe a aussi eu l'occasion de discuter avec une quarantaine de membres des diverses actions à mettre en place ou non. S'il est devenu une évidence qu'il fallait poursuivre la production de la prochaine édition du Guide-Magazine, qui est l'outil par excellence pour mettre en valeur les entreprises bioalimentaires de la région, surtout en cette période de bouleversements, d'autres actions, comme la remise des prix de l'Excellence Gaspésie Gourmande et Paul-Hachey, ont quant à elles été reportées. Ces réflexions printanières ont permis de s'ajuster et de miser, plus que jamais, sur l'achat de proximité, une thématique au cœur des travaux de Gaspésie Gourmande depuis près de 30 ans.

S'ADAPTER POUR NOURRIR LES GENS D'ICI

En plein cœur de la crise, l'équipe a misé sur l'achat local et a fait rayonner l'incroyable capacité d'adaptation des entreprises de la région. Les nombreuses initiatives mises en place par nos membres pour rendre leurs produits disponibles ont été répertoriées. Chaque jour, ces dernières ont été valorisées sur les médias sociaux. Sans compter la promotion accrue de la boutique en ligne Gaspésie Gourmande qui s'est soldée par une véritable augmentation des ventes en temps de confinement. De plus, pour appuyer les entreprises à s'adapter à la situation, les différents guides sanitaires en lien avec l'achat de proximité qui ont été développés par le gouvernement ont été rapidement transmis à nos membres.

PROMOTION



RÉPERTOIRE GOURMAND ET PUBLICATION DU GUIDE-MAGAZINE

C'est avec une grande fierté que Gaspésie Gourmande lançait officiellement en juillet la 15^e édition de son incontournable Guide-Magazine. Ayant la volonté que cette édition soit ancrée dans le présent, Gaspésie Gourmande a adapté son Guide-Magazine au contexte actuel. L'habituel Tour gourmand, un circuit touristique au cœur de la publication, a plutôt pris la forme d'un Répertoire gourmand par secteurs et catégories de produits. Mettant en vedette la grande variété de produits offerts par les producteurs et transformateurs, il présente également les détaillants, distributeurs, restaurants, chefs et gîtes ou auberges complices qui les vendent ou les servent. Afin de compléter la portion «répertoire», la partie «magazine» est composée d'articles à saveur bioalimentaire qui contribuent à faire rayonner les entreprises et les initiatives gaspésiennes. Plus que jamais, le Guide-Magazine est l'outil à avoir sous la main pour manger local, tant pour les Gaspésiennes et les Gaspésiens que pour la clientèle touristique.

Les 36 000 exemplaires du Guide-Magazine Gaspésie Gourmande ont été distribués gratuitement partout en Gaspésie, chez les membres de l'organisation, les épiceries, les succursales de la SAQ et les bureaux d'accueil touristique. Nouveauté cette année, près de 11 000 exemplaires ont été distribués directement dans les foyers gaspésiens par le biais du Publisac.

Pour inciter la population à se procurer un exemplaire du Guide-Magazine, une vidéo a été produite à l'aide d'une série de témoignages, visant à construire ensemble, un ingrédient à la fois, la recette parfaite pour un bon hot-dog 100 % gaspésien. Cette capsule a rejoint plus de 20 000 personnes et a été visionnée près de 18 000 fois, témoignant bien de son efficacité. Merci aux Gaspésiennes et Gaspésiens qui se sont prêtés au jeu !

GASPÉSIE GOURMANDE MER – LA SUITE

Gaspésie Gourmande s'est associée en 2019 avec le secteur des pêches afin d'identifier les produits marins pêchés par des Gaspésiens, débarqués, transformés et vendus en Gaspésie. Ce projet découle de la volonté de l'industrie de valoriser le secteur et la commercialisation régionale ainsi que de répondre aux grandes tendances de consommation que sont l'achat local et la traçabilité.

À l'issue de cette première année, il s'avère que de solides bases ont été réalisées. Les entreprises qui ont participé au projet pilote sont

d'avis que la poursuite de celui-ci est essentielle afin de pouvoir en mesurer les retombées et les effets positifs à plus long terme. La suite du projet Gaspésie Gourmande Mer dépasse le simple objectif d'identifier les produits pêchés localement. Il pose les jalons d'une nouvelle façon de faire au sein de la filière et s'attarde au marché local qui, bien que minoritaire en termes de quantité dans la commercialisation des produits marins gaspésiens, joue un rôle prépondérant dans la reconnaissance du secteur et des différents acteurs de la filière.

Ainsi, la suite du projet a donc été élaborée sur trois ans, de façon à pouvoir bénéficier d'un échéancier réaliste de réalisation des actions et de mesurer les retombées. L'équipe de Gaspésie Gourmande, en collaboration avec le MAPAQ, travaille à compléter le financement nécessaire à la poursuite de Gaspésie Gourmande Mer.



LE DÉFI 100 % LOCAL

Fort de l'engouement des Québécois pour l'alimentation locale et responsable, le Défi 100 % local était de retour dans la région pour une 3^e édition, du 1^{er} au 30 septembre dernier. Le Défi 100 % local, c'est l'occasion parfaite d'inviter les gens à manger plus de produits locaux, mais aussi d'accroître leur sentiment de fierté vis-à-vis l'offre alimentaire de leur région. Cette année, plutôt que de choisir un niveau de participation et afin de rendre le défi plus accessible, les locavores devaient plutôt se fixer un ou des objectifs à atteindre, comme visiter un nouveau marché public, découvrir des bières locales, découvrir un nouveau produit, etc.

Pour cette 6^e édition à l'échelle nationale, le Défi 100 % local s'étendait sur près de l'ensemble du territoire québécois avec la participation de 14 régions. Cette année, Gaspésie Gourmande a mis l'accent sur la production de contenu afin de mettre de l'avant les produits régionaux. Des recettes et billets gourmands ont été élaborés et publiés sur le tout nouveau site web du Défi 100 % local. Une chronique radio hebdomadaire, présentée par la responsable de la promotion et des communications de Gaspésie Gourmande, a aussi été diffusée chaque mardi de septembre sur les ondes de Bleu-FM. Cette chronique avait pour objectif de faire connaître les différentes facettes de l'alimentation locale et d'inspirer les gens. Diverses publications sur les médias sociaux ont aussi été effectuées pour maximiser le rayonnement des produits et de nos membres. Nouveauté cette année, en collaboration avec Yannick Ouellet, chef de L'Académie et de Croquez la Gaspésie, un atelier culinaire a été proposé gratuitement pour terminer en beauté le mois de septembre et le Défi 100 % local. C'était l'occasion de partager des recettes en phase avec la saisonnalité et de faire découvrir les produits de plusieurs producteurs et transformateurs de la région. Ce sont près de 15 000 personnes qui ont été rejointes par la diffusion de cet atelier sur Facebook.

PARTENARIATS GOURMANDS

Gaspésie Gourmande s'implique dans divers partenariats gourmands sur le territoire gaspésien afin de faire rayonner ses membres et leurs produits ainsi que le secteur bioalimentaire! Bien que plusieurs événements n'aient pu avoir lieu comme prévu cette année étant donné le contexte actuel, l'organisation s'est impliquée avec entre autres :

La Traversée de la Gaspésie à ski

La Journée de la Gaspésie

Le Marché des récoltes de New Richmond

Le souper-bénéfice de la Fondation communautaire Gaspésie-Les-Îles

RAYONNEMENT

7 433 adeptes sur la page Facebook (augmentation de 10 %)

2 048 abonnés sur Instagram (augmentation de 45 %)

650 abonnés à l'infolettre grand public (augmentation de 8 %)

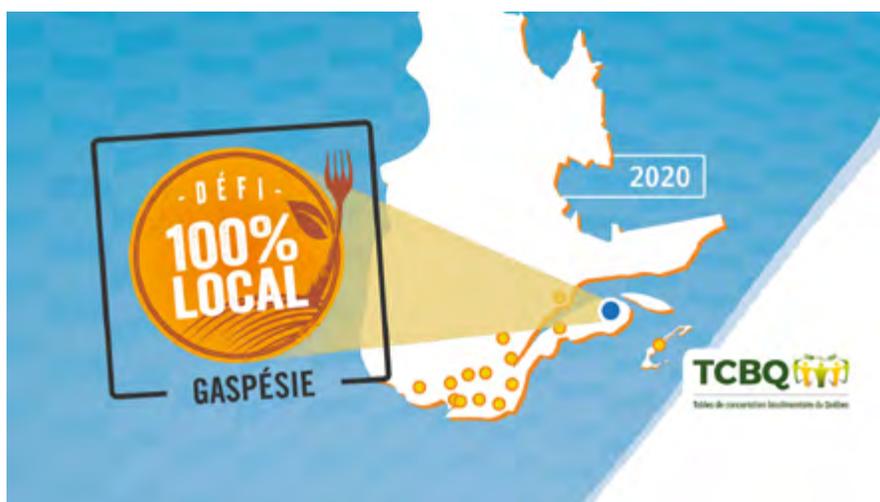
36 000 copies du Guide-Magazine 2020

40 500 visiteurs uniques du site Web

12 parutions du Fil gourmand

4 parutions de l'infolettre grand public

40 mentions de nos membres et initiatives dans les médias



COMMERCIALISATION

Soutenir les entreprises et les acheteurs dans le développement d'opportunités d'affaires | Faciliter l'accès aux marchés en région et hors région et outiller les producteurs/transformateurs et les acheteurs

BOUTIQUE EN LIGNE

L'engouement pour l'achat local de ce printemps s'est traduit en un réel succès pour la boutique en ligne Gaspésie Gourmande. Afin de soutenir nos membres en cette période difficile, le processus pour la mise en vente des produits a été simplifié. Ainsi, la boutique propose maintenant plus de 130 produits de 19 membres de Gaspésie Gourmande.

Afin de profiter de ce virage local, plusieurs actions de promotion ont été mises en place pour faire rayonner la boutique. Au cours de la période printanière, une campagne de promotion sous le thème «C'est le temps d'acheter local» a été propulsée sur les médias sociaux en plus des campagnes thématiques ponctuelles mises en place tout au long de l'année (Noël, fête des Mères, fête des Pères, etc.). De plus, au printemps, pour une période déterminée, les frais d'expédition étaient de seulement 5 \$ pour les commandes de plus de 40 \$. Cet incitatif, combiné aux efforts de promotion, a fait ses preuves puisque la boutique a connu une hausse des ventes très importante comparativement à l'an dernier. En effet, nous avons vendu 6 fois plus que l'an dernier et la boutique a reçu plus de 25 600 visites uniques. Les membres ont d'ailleurs reçu deux rapports de vente leur permettant ainsi de connaître la valeur des ventes de leurs produits sur la boutique en ligne.

Avec la fermeture de L'Épicerie fine le Vert Pistache, une nouvelle collaboration a été conclue avec la Ferme Le Caprivore pour assurer la gestion de la boutique en ligne et de l'expédition des commandes. La Ferme Le Caprivore est d'ailleurs activement impliquée dans la promotion de la boutique, contribuant ainsi au succès qu'elle connaît et à son dynamisme.



GRAND RÉPERTOIRE DES PRODUITS DES MEMBRES DE GASPÉSIE GOURMANDE

Depuis deux ans, Gaspésie Gourmande outille les acheteurs dans l'utilisation des produits régionaux en produisant le Grand Répertoire des produits des membres de l'organisation. Afin de leur faciliter la tâche, cet outil regroupe plus de 800 produits des producteurs/transformateurs, répartis par catégories et démontre toute la diversité de l'offre gaspésienne.

Ce répertoire facilite grandement l'achat de produits locaux et leur mise en valeur chez nos membres complices, mais aussi auprès de toute autre entreprise qui désire mettre les produits gaspésiens à l'honneur. Il s'agit aussi d'un bel outil pour la population de la région.

LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Né en 2018 d'une collaboration entre GÎMEXPORT, le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine et Gaspésie Gourmande, ce service de distribution et de représentation clé en main de produits bioalimentaires sur les marchés de Montréal et de Québec poursuit son déploiement.

L'implication de Gaspésie Gourmande s'est accentuée auprès de La GAMME GÎM cette année. Nous siégeons au conseil d'administration de cette jeune organisation en plus d'avoir étroitement participé au recrutement de la nouvelle coordonnatrice qui est entrée en poste en mai 2020. Pour assurer la suite des opérations de cet outil de développement régional au cours des prochaines années, Gaspésie Gourmande participe activement aux démarches visant à renouveler le partenariat avec les différents partenaires financiers. Certes, nous avons tous comme objectif que La GAMME GÎM soit le plus autonome possible. Après deux ans et demi d'existence, La GAMME GÎM n'en est pas rendue à cette étape, conformément aux pronostics de départ. Les ventes records du second trimestre (juillet à septembre 2020) sont très encourageantes et nous donnent confiance que La GAMME GÎM atteindra ses objectifs de vente pour l'année en cours.

Pour augmenter son chiffre d'affaires, La GAMME GÎM mise en ce moment sur une stratégie de représentation optimisée pour le territoire de Québec et le développement de partenariats avec des transporteurs visant à étendre ses ventes en périphérie de Québec et Montréal.



La GAMME GÎM en bref

25 entreprises de la Gaspésie et des Îles

130 produits au catalogue

Près de 200 clients

3 représentants sur le terrain

1 coordonnatrice à temps plein

À SURVEILLER À L'AUTOMNE 2020

L'arrivée d'une ressource à la commercialisation dans l'équipe de Gaspésie Gourmande! Les travaux de recherche de financement étant terminés, nous pourrions ainsi passer à l'action et mettre en œuvre les différentes stratégies de commercialisation ciblées.

DES OUTILS DE COMMERCIALISATION EFFICACES

LOCATION DE CODES-BARRES

Depuis plusieurs années maintenant, Gaspésie Gourmande est titulaire d'une série de codes-barres et offre le service de location à ses membres qui bénéficient ainsi d'un tarif préférentiel. En plus des avantages financiers, ce service facilite grandement l'aspect administratif pour les membres.

Ce sont plus de 650 codes-barres qui sont utilisés par près d'une trentaine de membres de Gaspésie Gourmande.

INSCRIPTION AU CATALOGUE NATIONAL GS1 / REGISTRE ECCNET

GS1 Canada a mis sur pied le registre ECCnet. Il s'agit du plus grand catalogue de produits au Canada, permettant aux entreprises de partager facilement des données exactes et à jour sur leurs produits avec leurs acheteurs.

Gaspésie Gourmande offre à ses membres qui détiennent des codes-barres par le biais de son service de location le service d'inscription de leurs produits dans ce registre.

NOS OUTILS ET SERVICES

Voici les outils et services offerts par Gaspésie Gourmande afin de mieux outiller ses membres

 MEMBRE PRODUCTEUR / TRANSFORMATEUR

 MEMBRE COMPLICE

PROMOTION

		PUBLICATION <i>Guide-Magazine Gaspésie Gourmande</i>	
		SITE WEB Publicité sur gaspesiegourmande.com	
		SITE WEB Votre fiche personnalisée	
		INFOLETTRE Publicité dans notre infolettre grand public	
		MÉDIAS SOCIAUX Facebook, Instagram	
		RELATIONS DE PRESSE	
		CAMPAGNE D'ACHAT LOCAL Matériel promotionnel, visibilité	

COMMERCIALISATION

		COMMERCIALISATION DES PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE MARCHÉS DE LA GASPÉSIE Nouveau service qui sera offert au cours de la prochaine année	
		GRAND RÉPERTOIRE DES PRODUITS DES MEMBRES DE GASPÉSIE GOURMANDE Plusieurs produits des membres de Gaspésie Gourmande répertoriés dans un seul outil	
		LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE Service de distribution clé en main sur les marchés de Montréal et Québec	
		BOUTIQUE EN LIGNE Vos produits en vente sur la boutique de Gaspésie Gourmande	
		LOCATION DE CODES-BARRES Un essentiel pour la vente de vos produits dans les commerces de détail	
		CATALOGUE GS1 Une présence dans le seul catalogue utilisé par les grandes bannières	
		ÉTIQUETTES GASPÉSIE GOURMANDE 2 formats disponibles	

MERCI À NOS PARTENAIRES FINANCIERS

Québec 



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR

Gaspésie - Les Îles

