

2020—2021

RAPPORT ANNUEL



Gaspésie
Gourmande

CONCERTE
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER

MOT DU PRÉSIDENT ET DE LA DIRECTION GÉNÉRALE

Accomplissement. Nous croyons qu'il s'agit du terme tout désigné pour exprimer et rendre compte de notre année 2020-2021. D'importants chantiers en ont effectivement fait partie!

La signature d'ententes triennales avec chacune des MRC de la Gaspésie est un moment fort de notre année. Voilà une belle démonstration de leur confiance en notre organisation et nous en sommes reconnaissants. Nos nouvelles actions en commercialisation ont été porteuses et ont entre autres permis la mise en place des espaces Gaspésie Gourmande qui est un bel outil structurant pour faciliter l'approvisionnement des détaillants en produits locaux.

La dernière année en aura été une où nous avons été particulièrement actifs en concertation agroalimentaire régionale. Plusieurs dossiers devaient être travaillés et notre organisation a su jouer le rôle de coordination et d'animation avec l'efficacité qu'on lui connaît.

Notre participation active à la mise en place du Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCQBQ) a été un autre important chantier. Nous avons été tous deux au cœur de la naissance de cette organisation qui sera fort importante : elle sera au service de ses membres et elle nous permettra de contribuer au développement de notre région avec plus d'efficience.

Il y a aussi le partenariat qui a été conclu avec les Saveurs du Bas-Saint-Laurent qui mérite d'être souligné. Ce dernier a permis de répondre à des besoins qui avaient été depuis longtemps exprimés par des entreprises situées dans les MRC de La Matapédia, de La Mitis et de La Matanie.

Mentionnons aussi qu'après quelques années de travail acharné pour assurer le financement de deux projets mobilisateurs et structurants, voilà que nous avons lancé la mise en œuvre de notre toute nouvelle campagne d'achat local en avril 2021. De plus, nous avons accueilli au sein de notre équipe une toute nouvelle ressource, qui agit à titre de responsable de la commercialisation. Cela nous a permis de lancer la réalisation des stratégies et des actions que nous avons identifiées de concert avec le comité Commercialisation et ainsi répondre à des besoins exprimés par nos membres. Les partenaires financiers de ces projets sont présentés dans les pages qui suivent. Ici aussi, un énorme merci à ces derniers pour la confiance qui nous a été accordée par le biais de ces appuis financiers.

Certes, l'année 2020-2021 en aura été une de pandémie, encore. Cette dernière fait en quelque sorte partie de notre quotidien bien qu'elle chamboule les habitudes et les façons de travailler. Nous avons su nous ajuster. Elle exige beaucoup de résilience, nous pensons particulièrement à nos membres restaurateurs. Néanmoins, le secteur bioalimentaire s'en tire assez bien. Les demandes d'adhésion à la marque Gaspésie Gourmande augmentent et les mesures financières dans le cadre de l'entente sectorielle sont très sollicitées par les entreprises : voilà des signes d'une certaine effervescence au sein du secteur, malgré la pandémie.

Somme toute, une année bien remplie de réalisations en étroite relation avec la mission qui nous anime chaque jour! Le tout mené par une équipe de professionnelles dynamiques, talentueuses et passionnées ainsi qu'un superbe conseil d'administration. Un énorme merci à nos administratrices et administrateurs qui guident et orientent l'organisation avec brio. Votre engagement, vos compétences, votre justesse et votre authenticité font de notre organisation, qui a eu 30 ans l'automne dernier, un outil de développement pour le secteur bioalimentaire toujours plus fort, année après année!



GILBERT BERTHELOT
Président



JOHANNE MICHAUD
Directrice générale



Gaspésie Gourmande

CONCERTER

PROMOUVOIR

COMMERCIALISER

Depuis maintenant 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 producteurs et les transformateurs de chez nous, peu importe la taille de leur entreprise, l'organisation trentenaire 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 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 commerces, restaurants, chefs et 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 bioalimentaire gaspésien.

Et oui, 30 ans d'énergie déployée, c'est un succès qu'on se doit de fêter! Si l'année 2020-2021 nous a tous appris à travailler autrement, majoritairement à distance, en étant imaginatifs dans les méthodes de rassemblement, nous vous promettons de vous présenter une manière originale de célébrer les festivités entourant nos 30 ans!

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 ÉQUIPE



JOHANNE MICHAUD
Directrice générale



GABRIELLE ROY
Responsable de la promotion
et des communications
(Mandat terminé en septembre 2021)



SARA POIRIER
Responsable de la
commercialisation



JANIQUE ESSIAMBRE
Adjointe administrative
(Mandat terminé en novembre 2021)



MANON CYR
Chargée de projets

Nouvelles employées entrées en poste
à l'automne 2021 :



MARIANNE ST-ONGE
Chargée de projet
(En poste depuis novembre 2021)



LÉA BOISSONNAULT
Responsable de la promotion
et des communications
(En poste depuis décembre 2021)

NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Gilbert Berthelot, Servab | Président

Sylvain Tapp, Les Produits Tapp | Vice-président

Michèle Poirier, UPA GÎM | Patasol | 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**

NOS VALEURS :

Plaisir | Écoute | Équité
Professionalisme | Transparence

CONCERTATION

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

BILAN DE LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE SECTORIELLE 2017-2023

Reconnu pour sa contribution au développement durable de la région, à l'occupation et la vitalité du territoire, le secteur agroalimentaire gaspésien est propulsé par des entrepreneurs passionnés et des intervenants solidaires. Gaspésie Gourmande est mandatée pour animer et coordonner la mise en œuvre de la planification stratégique 2017-2023 du secteur agroalimentaire de la Gaspésie. Pour s'assurer de l'accomplissement de ce mandat, et mesurer l'atteinte des cibles fixées en 2017, l'organisation a produit un bilan des quatre premières années d'activités ainsi qu'un document synthèse qui présentent les réalisations de tous les partenaires impliqués jusqu'à présent. Cet exercice a permis de constater tout le chemin parcouru et confirme que nous sommes, tous ensemble, dans la bonne voie pour atteindre les objectifs fixés en 2017.

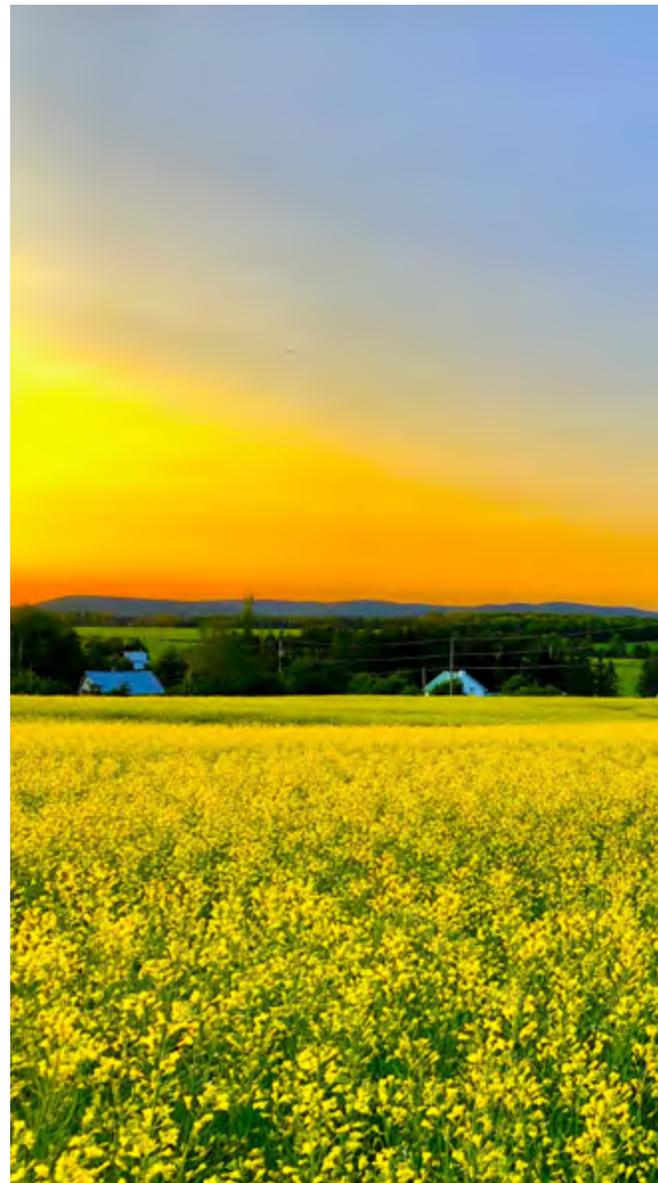
Pour mener à bien les travaux planifiés et suivre de près leur avancement, le Comité concertation agroalimentaire s'est réuni 6 fois en 2020-2021. Ces réunions, orchestrées par Gaspésie Gourmande, sont autant d'occasions de valider les réalisations que d'entrevoir les opportunités qui se présentent pour la suite et d'échanger sur les sujets de l'heure.

PLAN D'ACTION ET PRIORITÉS DU SECTEUR POUR LES 2 PROCHAINES ANNÉES

Le 8 juin 2021, une rencontre a eu lieu avec les professionnels de l'UPA, du MAPAQ, du Club agroenvironnemental de la Gaspésie, de la Financière agricole du Québec et du Réseau Agriconseils, lors de laquelle Gaspésie Gourmande a présenté les actions prioritaires à réaliser au cours des deux prochaines années. Alimentées en amont par les différentes équipes de professionnels nommées ci-haut, ces priorités ont été identifiées par le comité Concertation agroalimentaire au terme de l'exercice bilan de la planification stratégique sectorielle 2017-2023. Les participants à la rencontre de juin ont pu s'approprier les priorités pour 2021-2023 et émettre leurs recommandations pour bonifier le plan d'action biennal et valider les chantiers de mobilisations à venir.

Pour encourager le développement d'entreprises agroalimentaires productives et rentables, le 8 juin, cinq comités de travail ont été formés pour s'attarder aux enjeux spécifiques regroupés sous ces thèmes : Tendances numériques et mise en marché; Développement des compétences en gestion des entreprises et entrepreneuriat; Présentation de l'offre de service et des programmes des organisations régionales de développement; Mise en œuvre du «Plan d'action régional pour la productivité et la santé des sols»; Valorisation du potentiel des terres agricoles et l'accès aux terres.

L'avancement des travaux de ces différents chantiers sera assuré par le comité Concertation agroalimentaire dont Gaspésie Gourmande assure la coordination et l'animation.



MISE EN ŒUVRE DE L'ENTENTE SECTORIELLE ET GESTION DU FRDA

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 viennent soutenir le développement des entreprises de la région. Rappelons qu'une enveloppe de près de 1,4 M\$ est disponible. Ces mesures sont regroupées sous l'acronyme SPAAG, faisant référence au programme Soutien aux priorités agricoles et agroalimentaires de la Gaspésie. Siégeant sur le comité de recommandation des différents projets à l'intention du comité de gestion de l'entente sectorielle, Gaspésie Gourmande est un témoin privilégié de la réalisation de nombreux projets orchestrés par les entreprises de la région.

De plus, dans le cadre de cette entente sectorielle, Gaspésie Gourmande assure avec rigueur la gestion administrative des contributions financières des différents partenaires (MAPAQ, MAMH, la Fédération de l'UPA de la Gaspésie–Les Îles, la MRC Avignon, la MRC de Bonaventure, la MRC de La Côte-de-Gaspé, la MRC de La Haute-Gaspésie, la MRC du Rocher-Percé), et ce, en étroite collaboration avec le MAPAQ.

AGROFOR ET LES SUITES

Le financement de l'initiative AGROFOR venant à terme, les différents intervenants du secteur ont souhaité que se poursuive l'un des volets les plus structurants de cette dernière, soit la présence d'un agent de développement terrain permettant d'accompagner des filières émergentes et des projets collectifs, en lien avec les priorités de développement de la région. Les membres du comité Concertation agroalimentaire ont donc mis leurs efforts en commun pour structurer la poursuite de cet accompagnement et en identifier les objectifs. L'UPA Gaspésie–Les Îles est l'organisation qui a ensuite coordonné le suivi auprès des différents partenaires financiers pour assurer la suite de cet accompagnement, offert par Germain Babin, l'un des professionnels au sein de son équipe. Les démarches ont été concluantes! Des projets collectifs en productions fruitière, maraîchère et animale continuent de bénéficier de ce type de soutien adapté.

PLAN DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

Gaspésie Gourmande considère important de s'impliquer de concert avec l'UPA, le MAPAQ et d'autres partenaires sur les comités de suivi des plans de développement agricole des différentes MRC de la région. Outil de développement du territoire et des activités agricoles, ces plans sont des belles initiatives rendues possibles grâce aux efforts émanant de la concertation des différents acteurs du secteur à l'échelle des MRC de la région.

En 2020-2021, la MRC du Rocher-Percé a invité l'organisation à collaborer à la mise en œuvre de son plan de développement du territoire agricole (PDTA). La MRC Avignon a, pour sa part, sollicité Gaspésie Gourmande pour se joindre au comité de suivi de la mise en œuvre de son plan de développement de la zone agricole (PDZA). Étant porteuse de différentes actions au cœur de ces plans de développement agricole, c'est vraiment avec plaisir que Gaspésie Gourmande participe à ces comités.



CONCERTATION

L'AGRICULTURE AUTREMENT? POURQUOI PAS!

DIFFUSION DES RÉSULTATS

Une autre belle réussite de l'année 2020-2021 pour l'équipe de Gaspésie Gourmande est l'organisation de l'activité de dévoilement des résultats de la recherche L'agriculture autrement? Pourquoi pas! tenue le 23 septembre dernier. En mettant de l'avant des façons inspirantes de pratiquer l'agriculture, cette activité avait pour objectif d'outiller davantage les intervenants socioéconomiques de la région de sorte à alimenter l'accompagnement offert par ceux-ci aux promoteurs de projets agricoles en démarrage ou en transfert familial ou non-apparenté.

Lors de ce rendez-vous, près de 40 intervenants socio-économiques de partout en Gaspésie ont assisté à la présentation de quelques-unes des 23 pratiques innovantes qui ont été répertoriées en Gaspésie dans le cadre de la recherche-action réalisée par le comité Relève et établissement. Au cœur de l'activité : le témoignage de trois entrepreneurs inspirants! Un grand merci à Bertrand Anel de la Ferme Percé Nature, Étienne Goyer du Jardin du Village et Leïla Arbour des Bergeries du Margot d'avoir partagé leur parcours, leur passion et leurs pratiques innovantes. Le rapport synthèse de la recherche-action ainsi que les fiches informatives sur chacune des catégories d'innovation sont disponibles sur demande.

**L'AGRICULTURE
AUTREMENT ?
POURQUOI PAS !**

ACTIVITÉ VIRTUELLE

**23
septembre
2021**

9 h 45 à 12 h

Comité organisateur:
Leïla Arbour, ASACM
Doris Boissonneault, Ferme Doris Boissonneault
Myriam Bourque, MDC de Bonaventure
Karina Espinoza-Rubio, USA CIM
Sara Mc Innes, Réseau Agricoles CIM
Johanne Michaux, Gaspésie Gourmande
Oliver Page, MAFINQ
Julie Pelletier, CREA
Fredrick Vallée, PADQ

Venez découvrir quelques-unes des 23 pratiques innovantes en agriculture qui ont été répertoriées en Gaspésie et rencontrer quelques producteurs agricoles de la région qui partageront et échangeront avec vous leurs pratiques innovantes. Et bien plus!

En mettant de l'avant des façons inspirantes de pratiquer l'agriculture, l'un de nos objectifs est d'outiller davantage les intervenants socioéconomiques de la région de sorte à alimenter l'accompagnement offert par ceux-ci aux promoteurs de projets agricoles en démarrage ou en transfert familial ou non.

Plus d'informations vous seront transmises bientôt concernant cette activité. D'ici là, inscrivez-la à votre agenda. C'est donc un rendez-vous!

Le comité Relève et établissement en agriculture est coordonné et animé par

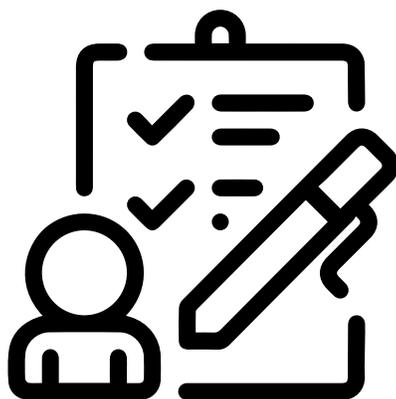
 **Gaspésie Gourmande**

**CONCERTER
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER**

LE REGROUPEMENT DES TABLES DE CONCERTATION BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC VOIT LE JOUR!

L'intention de se regrouper est maintenant chose faite! Les 11 Tables de concertation bioalimentaire du Québec ainsi que 5 partenaires qui participent à la mise en œuvre d'une entente sectorielle sur leur territoire, forment le Regroupement des TCBQ. Cette association est devenue officielle lors de l'assemblée de fondation tenue en juin 2021.

Le Regroupement des TCBQ, rendu possible grâce à la confiance et au soutien financier du MAPAQ, permettra une meilleure synergie entre ses membres. Il les appuiera dans la réalisation de leur mission de développement du secteur bioalimentaire québécois. Le Regroupement des TCBQ compte aussi développer davantage de projets communs entre ses membres en plus de leur permettre de se doter d'orientations et d'enjeux conjoints et de parler d'une voix commune. Convaincus de la plus-value de ce regroupement, la direction générale et la présidence de Gaspésie Gourmande, avec l'appui du conseil d'administration, ont été grandement impliquées dans tout le processus de création de cette nouvelle entité. Gilbert Berthelot, président de Gaspésie Gourmande, a d'ailleurs été élu vice-président du Regroupement des TCBQ. De belles choses sont à venir!



SONDAGE AUPRÈS DES MEMBRES

Gaspésie Gourmande est fière d'avoir obtenu un taux de réponse exceptionnel de près de 65 % à un sondage effectué à l'automne 2020 visant à mesurer la connaissance et la satisfaction des membres à l'égard des services qu'elle leur offre. Globalement, les membres mentionnent être satisfaits du travail accompli par l'organisation à près de 90 % au cours des deux dernières années! Un résultat encourageant et des plus motivants pour l'équipe et le conseil d'administration qui les guidera dans la mise à jour de la planification stratégique de l'organisation.

En termes de faits saillants des résultats du sondage, le Guide-Magazine est sans grande surprise la vedette des outils de communication de l'organisation et obtient la meilleure note de satisfaction à l'égard des membres avec 91 %. Le choix des événements gourmands auxquels collabore et participe Gaspésie Gourmande est quant à lui considéré fort pertinent par les membres, à plus de 91 %. Les événements coordonnés par l'organisation, qu'il s'agisse des lancements de la saison touristique et gourmande ou encore des assemblées générales annuelles, sont également fort appréciés avec un résultat qui varie de 85 % à 98 %.

Le sondage a permis de mettre en relief que certains services en commercialisation sont moins bien connus, comme la location de codes-barres offerte à tarif préférentiel ainsi que l'inscription des produits des membres au catalogue national de GS1 Canada. Des énergies seront déployées pour mieux les faire connaître!

CONCERTATION

NOUVEAU PARTENARIAT AVEC LES SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Un nouveau partenariat a été établi avec les Saveurs du Bas-Saint-Laurent en réponse à un besoin réel exprimé sur le terrain. L'objectif principal du partenariat est de permettre aux entreprises de production ou de transformation bioalimentaire situées sur le territoire des MRC de La Mitis, de La Matapédia et de La Matanie et faisant partie de la région touristique de la Gaspésie, de bénéficier des actions de promotion tant des Saveurs du Bas-Saint-Laurent que de celles de Gaspésie Gourmande.

Les entreprises situées sur ce territoire et membres en règle des Saveurs du Bas-Saint-Laurent peuvent désormais être clientes de Gaspésie Gourmande. En contrepartie, ces entreprises ont droit à une visibilité dans le Guide-Magazine et sur le site Web de Gaspésie Gourmande. Elles ont aussi la possibilité d'acheter une publicité dans le Guide-Magazine et obtiennent une oriflamme. À la différence des membres de Gaspésie Gourmande, les clients ne participent pas à la vie démocratique de l'organisation. Quatre entreprises membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent sont devenues clientes de Gaspésie Gourmande en 2020-2021 et ont bénéficié de certains des outils de promotion, en toute cohérence géographique et en pleine équité envers les membres de plein droit. Leur présence est une plus-value tant pour elles que pour les lecteurs du Guide-Magazine qui ont accès à un Répertoire gourmand de la Gaspésie plus complet.

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 :

AGA de l'Association de la relève agricole de la GÎM

AGA de l'UPA

AGA de la Chambre de commerce de la Baie-des-Chaleurs

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme gourmand du Québec

Chantier autonomie et sécurité alimentaire

Conseil d'administration de La GAMME GÎM

Collectif en formation agricole

Collectif Manger notre Saint-Laurent

Collectif Nourrir notre monde

Comité Alimentation de proximité

Comité de la Journée de la Gaspésie

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

Comité de suivi du PDZA de la MRC d'Avignon

Comité Marketing de Tourisme Gaspésie

Comité rayonnement de la Gaspésie

Regroupement des MRC

Société du Réseau ÉCONOMUSÉE

Table de concertation touristique Baie-des-Chaleurs

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

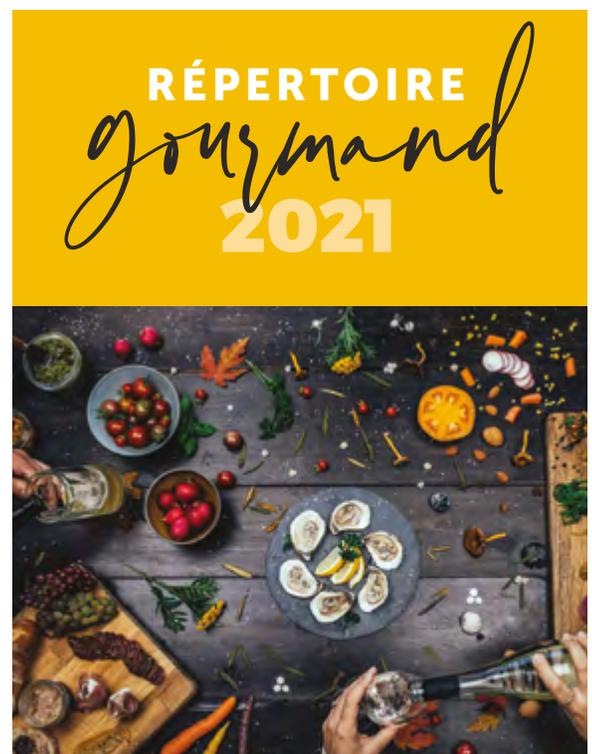
RÉPERTOIRE GOURMAND ET GUIDE-MAGAZINE 2021

Gaspésie Gourmande lançait, le 10 juin dernier, la 16^e édition de son très attendu Guide-Magazine en format papier et en ligne. Cette édition 2021, en plus d'être un outil incontournable facilitant l'achat local dans la région, soulignait aussi le 30^e anniversaire de l'organisation.

Au cœur de la publication, on retrouvait le Répertoire gourmand. Cette nouvelle forme de présentation, par catégories de produits ou type d'entreprise, était de retour cette année. Mettant en vedette la grande variété de produits offerts par les producteurs et transformateurs, il présente également les détaillants, distributeurs, restaurants, chefs et gîtes complices qui les vendent ou les servent. La carte dépliant central, montrant en un coup d'œil les producteurs et transformateurs ouverts au public, était aussi de retour cette année. Des articles qui font rayonner les entreprises gaspésiennes et la créativité du secteur complétaient la portion «guide» pour un outil des plus complets. On y retrouvait, entre autres, un article qui revenait sur les moments phares qui ont marqué l'existence de Gaspésie Gourmande de 1991 à aujourd'hui.

Tiré à 36 000 exemplaires, le Guide-Magazine a été distribué gratuitement dans plus de 200 points de chute partout en Gaspésie, notamment chez les membres de l'organisation, dans les succursales de la SAQ et les bureaux d'accueil touristique. Environ 11 000 exemplaires ont aussi été acheminés directement dans de nombreux foyers gaspésiens par le Publisac. Le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* était en grande demande cette année et dès la fin juillet, les exemplaires étaient tous distribués.

Une vidéo promotionnelle mettant en valeur les découvertes de la Gaspésie Gourmande a aussi été réalisée en vue du lancement du Guide-Magazine. L'objectif de cette vidéo était de donner envie aux gens de découvrir la publication. Au total, ce sont près de 11 000 personnes qui ont été rejointes de façon organique par la vidéo promotionnelle. L'ensemble des publications sur les médias sociaux en lien avec le Guide-Magazine a rejoint plus de 45 000 personnes.



I PROMOTION

CAMPAGNE D'ACHAT LOCAL

Gaspésie Gourmande lançait officiellement en avril 2021 sa toute nouvelle campagne d'achat local. Sous le thème « Je mange gaspésien, évidemment ! », cette initiative est en déploiement sur le territoire gaspésien, et ce, pour trois ans.

THÈME ÉVOCATEUR

Afin de mieux représenter les différentes facettes de la consommation locale, le thème de la campagne a été réfléchi afin de se décliner de différentes façons et ainsi se prêter à toutes les occasions, du marché public à la cuisine : *J'achète gaspésien, évidemment!*, *Je cuisine gaspésien, évidemment!*, *Je bois gaspésien, évidemment!*. L'objectif, avec ce slogan évocateur et flexible, est de créer quelque chose de rassembleur et de mettre en place des outils afin que les membres et partenaires puissent également se l'approprier et le faire rayonner partout en Gaspésie.



J'ACHÈTE
GASPÉSIE
ÉVIDEMMENT!

JE BOIS
GASPÉSIE
ÉVIDEMMENT!



UNE CAMPAGNE EN 6 VOLETS

Cette campagne se décline en six principaux volets afin de rejoindre différentes clientèles et d'atteindre ses objectifs. Les actions en lien avec les trois premiers volets, soit les détaillants et la mise en marché, la stratégie des ambassadeurs ainsi que les actions de rayonnement, ont été déployées dès le printemps. Les actions des trois volets suivants — les restaurateurs, la clientèle corporative et l'utilisation de la marque — seront réalisées au cours des années 2 et 3 de la campagne.

Depuis le printemps 2021, des outils d'affichage ont été distribués aux membres détaillants de Gaspésie Gourmande afin de faciliter le repérage des produits locaux en tablettes. Des Espaces Gaspésie Gourmande, identifiés spécifiquement aux couleurs de la campagne ont aussi été mis en place chez quatre membres détaillants épiciers.

La stratégie des ambassadeurs a aussi été instaurée au cours des derniers mois. Pour illustrer comment manger gaspésien se déroule au quotidien, quoi de mieux qu'une petite incursion dans les cuisines de consommateurs et consommatrices convaincues ? Gaspésie Gourmande a donc, quelques semaines après le lancement de la campagne, présenté ses cinq ambassadeurs et ambassadrices, des Gaspésiens et Gaspésiennes passionnés des produits d'ici. Cette stratégie comprend notamment la diffusion de contenu sur les médias sociaux, avec la réalisation de photos et de cinq capsules vidéo ainsi que des anecdotes des ambassadeurs en lien avec les produits locaux et leurs entreprises coup de cœur.

Le volet rayonnement comprend quant à lui l'aspect de la promotion de la campagne, et ce, tant dans les plateformes détenues par Gaspésie Gourmande qu'à travers les relations publiques. En plus de ces actions de communication, du matériel promotionnel à l'image de la campagne a aussi été réalisé en collaboration avec Frètt Design. Ainsi, sacs, t-shirts et tabliers 100 % gaspésiens ont été en vente chez huit membres de l'organisation ainsi que dans la boutique en ligne de Gaspésie Gourmande.

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 : ministère de l'Économie et de l'Innovation | ministère des Affaires municipales et de l'Habitation | Desjardins | SADC de la Gaspésie | 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.

PROMOTION

LE DÉFI 100 % LOCAL

Plus populaire que jamais, le Défi 100 % local était de retour dans la région pour une 4^e édition, du 1^{er} au 30 septembre dernier. Le Défi 100 % local, c'est simplement d'intégrer un maximum de produits locaux dans notre assiette, et ce, durant tout le mois de septembre ! C'est aussi l'occasion d'accroître le sentiment de fierté vis-à-vis l'offre alimentaire de la Gaspésie. 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 7^e édition à l'échelle nationale, le Défi 100 % local s'étendait sur près de l'ensemble du territoire québécois avec la participation de 18 régions. Cette année, Gaspésie Gourmande a mis l'accent sur la production de contenus 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. Diverses publications sur les médias sociaux ont aussi été effectuées pour maximiser le rayonnement des produits et de nos membres, rejoignant près de 30 000 personnes.

Cette année, Au tour du pot – Conserverie mobile et Gaspésie Gourmande proposaient le 23 septembre un atelier gratuit de mise en conserve et de lactofermentation dans le cadre du Défi 100 % local. Cet atelier permettait aux participants de s'initier aux techniques de mise en conserve pour garnir leurs assiettes de délicieux produits locaux. Ce sont plus de 200 personnes qui ont été rejointes par la diffusion de cet atelier.

COLLABORATIONS SPÉCIALES

Gaspésie 900

Article sur le Blogue Go Van

La Virée du Saint-Laurent

Magazine Caribou

Magazine Chic-Chocs

C2 Montréal

Canal Évasion

Aliments du Québec, la Belle tournée, Percé

Campagne Mangeons local Plus que jamais de l'UPA

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 Journée de la Gaspésie**
- **Le Marché des récoltes de New Richmond**
- **Le souper-bénéfice de la Fondation communautaire Gaspésie-Les Îles**
- **Festival La Virée**



#defijemangelocal

defijemangelocal.ca



PRIX DE L'EXCELLENCE GASPÉSIE GOURMANDE ET PRIX PAUL-HACHEY

Après avoir pris une pause en 2020, Gaspésie Gourmande a à nouveau décerné ses prix afin de souligner la contribution à la vitalité et à la diversité du paysage bioalimentaire gaspésien de ses membres. Une célébration virtuelle, en toute simplicité et intimité, a été organisée au printemps.

Cette année, le prix de l'Excellence Gaspésie Gourmande 2021 a été remis à monsieur Carl Pelletier de Couleur Chocolat, qui a su développer des produits novateurs et de qualité. Ce prix vise à souligner ses efforts et son dynamisme en plus de reconnaître son exceptionnelle contribution au positionnement de la marque Gaspésie Gourmande ainsi qu'à celle du secteur bioalimentaire gaspésien.

Le prix Paul-Hachey a été remis à monsieur Pierre-Olivier Ferry de l'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry afin de souligner son exceptionnelle contribution au rayonnement des produits des membres de Gaspésie Gourmande et des entreprises qui les créent. Il a su développer des menus novateurs et de qualité qui les mettent en valeur.



RAYONNEMENT

8 978 abonnés qui suivent ou aiment la page Facebook (augmentation de 21 %)

2 399 abonnés sur Instagram (augmentation de 17 %)

1 156 abonnés à l'infolettre grand public (augmentation de 78 %)

36 000 copies du Guide-Magazine 2021

39 000 visiteurs uniques du site Web

10 parutions du Fil gourmand

4 parutions de l'infolettre grand public

7 communiqués de presse diffusés en lien avec nos initiatives et nos membres

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

EMBAUCHE D'UNE RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION

Les efforts déployés pour trouver la perle rare à la commercialisation ont porté fruit!

Forte de nombreuses années d'expérience dans différentes sphères du domaine de l'alimentation – propriétaire de restaurant, cheffe cuisinière et contrôleuse de la qualité dans une usine de transformation pour ne nommer que celles-ci – Sara Poirier a rejoint les rangs de l'équipe de Gaspésie Gourmande en janvier 2021 et saura contribuer à l'atteinte des objectifs de l'organisation.

REPRISE DES TRAVAUX DU COMITÉ COMMERCIALISATION

Les membres du comité Commercialisation ont pu reprendre leurs travaux, mis en veille le temps de trouver le financement et une ressource pour mettre en œuvre les actions et stratégies de commercialisation qu'ils avaient ciblées. Une première rencontre a permis à toutes et tous de se remettre dans le bain et une seconde, plus tard à l'automne, d'effectuer le bilan des réalisations des premiers mois de mise en œuvre.

RENCONTRE AVEC L'ÉQUIPE MARKETING DE SOBEYS

Gaspésie Gourmande a saisi l'opportunité de rencontrer l'équipe marketing de Sobeys, division Est-du-Québec, pour leur présenter sa toute nouvelle campagne d'achat local et leur faire part de sa volonté de positionner davantage les produits de ses membres chez les détaillants grandes surfaces. Les effets de cette rencontre tenue à l'automne 2021 se font déjà sentir... Bien hâte de vous en dire plus prochainement !

TOURNÉE DE RENCONTRES PERSONNALISÉES AVEC LES RESTAURATEURS

En prévision de la saison estivale 2021, un appel à tous les membres producteurs/transformateurs de Gaspésie Gourmande a été effectué afin de rassembler une variété de produits à l'intention des restaurateurs. L'objectif : leur présenter et promouvoir cette offre bioalimentaire. Avec l'arrivée d'une ressource à la commercialisation, Gaspésie Gourmande ne compte pas jouer un rôle de vente des produits de ses membres. Elle vise à faire connaître ses derniers aux acheteurs et bien entendu, à stimuler au maximum les ventes.

Près de 30 entreprises membres ont répondu à l'appel lancé. Résultat : une liste de plus de 250 produits a été produite, comportant de nombreuses informations stratégiques pour les acheteurs (le format, les prix ou encore le moyen de passer une commande).

De mai à juin, à raison d'une MRC par semaine, la responsable de la commercialisation a sillonné la région, rencontrant au passage un total de 40 restaurateurs afin de leur présenter cette offre bioalimentaire adaptée à leur réalité. Ces rencontres personnalisées, pouvant être d'une durée de plus d'une heure, ont été très appréciées par les restaurateurs. Deux nouveaux restaurateurs sont d'ailleurs devenus membres à la suite de ces rencontres. Et les répercussions de cette tournée ne se limiteront pas qu'à l'été 2021, considérant que plusieurs restaurants avaient déjà élaboré leur menu au moment de rencontrer Sara Poirier. Par ailleurs, plusieurs producteurs/transformateurs affirment avoir augmenté leurs points de vente à la suite de cette initiative. Et ce n'est que le début!

NOUVEAU PARTENARIAT ENTRE GASPÉSIE GOURMANDE, CROQUEZ LA GASPÉSIE ET SERVAB

Au cours de l'année 2020-2021, Gaspésie Gourmande, Croquez la Gaspésie et Servab ont uni leurs forces pour proposer de nouveaux espaces gourmands aux épicerie grandes surfaces, membres de Gaspésie Gourmande, et qui ont à cœur l'achat local. L'objectif de ce partenariat est de faciliter la mise en marché des produits gaspésiens en les regroupant au même endroit stratégique dans les épicerie participantes. Tant pour les entreprises de production ou de transformation que pour ces commerces de détail et leur clientèle, c'est une excellente nouvelle !

Résultant de la fine connaissance qu'ont Servab et Croquez la Gaspésie de la qualité des produits de chez nous, jumelé au désir de Gaspésie Gourmande de promouvoir et rendre davantage disponible ces produits, les premiers espaces Gaspésie Gourmande ont vu le jour au printemps 2021. Les marchés d'alimentation précurseurs sont le Marché d'alimentation Métro Viens à Carleton-sur-Mer et le Marché Nicolas à Cap-d'Espoir. Le Marché Lemieux à Grande-Vallée et le Marché Ami de Percé se sont ensuite joints à l'aventure.

Ce partenariat naturel entre la marque réputée et les deux spécialistes des rouages de la prise de commandes, de la logistique, de la distribution des produits et de la gestion d'inventaire, vise à fournir un service clé en main aux gestionnaires de marché d'alimentation. Plutôt que de devoir effectuer de nombreuses commandes, les commerces de détail grandes surfaces membres qui le désirent peuvent désormais faire affaire avec l'équipe de Croquez la Gaspésie qui leur offre une sélection de près de 200 produits d'une vingtaine de membres producteurs ou transformateurs de Gaspésie Gourmande. Chaque commande est livrée par Servab, en une seule fois, et ce, sans frais de livraison pour le détaillant. L'habillage visuel des espaces Gaspésie Gourmande, qui nécessite au minimum deux visites en épicerie afin de planifier les besoins puis d'installer les outils de promotion, est quant à elle entièrement assurée par Gaspésie Gourmande.

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.



Arborant le visuel développé dans le cadre de la campagne d'achat local «Je mange gaspésien évidemment», ces nouveaux espaces gourmands occupent une place de choix chez les détaillants grandes surfaces participants.



COMMERCIALISATION

BOUTIQUE EN LIGNE

Toujours complice de l'engouement pour l'achat local relevé depuis le début de la pandémie au printemps 2020, la boutique en ligne Gaspésie Gourmande a su, encore cette année, s'adapter. Afin de soutenir davantage nos membres dans leurs efforts de commercialisation, la vente de produits en ligne est désormais un service offert gratuitement. Cela a permis une diversification de l'offre : passant de 130 produits vendus en ligne en 2020, l'offre a bondi pour atteindre un total 225 produits en 2021. Cet élément, combiné aux efforts de promotion, a fait ses preuves puisque les ventes ont augmenté de 93 % cette année, comparativement à l'année dernière. Combiné à la vente de boîtiers gourmands lors de la période des fêtes 2020, cela représente des ventes de près de 50 000 \$ pour nos membres cette année!

Les produits en vente sur la boutique en ligne proviennent de 24 entreprises membres de Gaspésie Gourmande et convergent vers les consommateurs, majoritairement de l'extérieur de la région, et ce, grâce aux bons soins de notre partenaire la Ferme Le Caprivore. Toutes les occasions sont bonnes pour les remercier et souligner à quel point leur efficacité et leur engagement sont remarquables! C'est un plaisir de travailler avec vous!

LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Née en 2018 d'une collaboration entre GÎMEXPORT, le Bon goût frais des Îles de la Madeleine et Gaspésie Gourmande, rappelons que La GAMME Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine est un organisme à but non lucratif autonome qui offre un service de distribution et de représentation clé en main des produits bioalimentaires de la région Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine sur les marchés de Montréal et de Québec.

En plus d'occuper un poste sur son conseil d'administration et de l'appuyer dans l'exercice de sa gouvernance, l'implication de Gaspésie Gourmande auprès de La GAMME GÎM en 2020-2021 a été soutenue, notamment à ce qui a trait à la recherche de partenariats financiers de sorte à assurer la suite des opérations de cet outil de développement régional au cours des prochaines années. Forte de la confiance accordée par de nombreux partenaires financiers et de l'arrivée récente d'une directrice au développement, la GAMME GÎM a tout en main pour atteindre ses objectifs!

De tout nouveaux boîtiers gourmands Gaspésie Gourmande sont disponibles depuis le printemps!



La GAMME GIM en bref

20 entreprises de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine

240 produits au catalogue

Plus de 400 clients : 50 restaurateurs et 361 commerces de détail

5 représentants sur le terrain

1 directrice au développement nouvellement en poste

Dépassement de l'objectif de vente initial de 10 % en 2020-2021, avec des ventes de près de 500 000 \$

MERCI À NOS PARTENAIRES FINANCIERS

Québec 



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR

Gaspésie - Les Îles

