



## POLITIQUE «QU'EST-CE QU'UN PRODUIT GASPÉSIE GOURMANDE?»

### Cultivés en Gaspésie

Espèces végétales (légumes, fruits, céréales pour consommation humaine, etc.).

### Élevés en Gaspésie

Espèces animales ou végétales (bœuf, agneau, pétoncle, algues, huitre américaine, moule bleue, omble chevalier, etc.).

### Cueillis, récoltés ou prélevés en Gaspésie

Espèces végétales présentes et cueillies à l'état sauvage (algues, fruits, légumes, champignons, herbes, etc.) et ressources naturelles récoltées ou prélevées en Gaspésie (eau, eau d'érable, etc.).

### Pêchés en Gaspésie

Espèces animales capturées par les pêcheurs de la Gaspésie.

Crevettes | Crabe des neiges | Homard | Flétan du Groenland | Flétan de l'Atlantique | Hareng | Oursin vert | Concombre de mer | Buccin | Maquereau | Crabe commun morue | Sébaste | Thon rouge | Pétoncle | Plie canadienne | Plie rouge | Merluche blanche | Éperlan arc-en-ciel (référence Portrait de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales – Gaspésie–Bas-Saint-Laurent – Évolution de 1985 à 2016 – MAPAQ, 2018)

De plus, les espèces marines capturées en Gaspésie et valorisées par Fourchette Bleue :

<http://exploramers.qc.ca/liste-des-especes-marines-valorisees-par-fourchette-bleue/>

### Transformés en Gaspésie

- a. Les produits cultivés, élevés, cueillis, récoltés, prélevés ou pêchés en Gaspésie doivent être favorisés dans la confection des produits transformés, lorsque ceux-ci sont disponibles;
- b. Les produits transformés dont l'origine des ingrédients ne provient pas de la Gaspésie doivent démontrer qu'une valeur a été ajoutée dans le processus de transformation, qu'un savoir-faire gaspésien s'inscrivant dans la philosophie des produits à valeur ajoutée gaspésienne est présent, c'est-à-dire qui met en valeur la richesse, le patrimoine et l'aspect distinctifs de la région gaspésienne.
- c. Lorsqu'il y a manipulation uniquement, qu'il n'y a pas de changement d'état d'un produit, ce dernier n'est pas considéré comme un produit Gaspésie Gourmande (exemple : cumin en sachet, tilapia tranché, darne de saumon, etc.)

d. Les mets préparés (prêt-à-servir, prêts à manger ou prêts à consommer) peuvent être considérés comme des produits transformés uniquement si les conditions suivantes sont respectées :

- Un mets préparé est un aliment apprêté, conditionné et destiné à la vente au détail;
- La liste des produits qui entre dans la composition des mets préparés doit être fournie à l'équipe de Gaspésie Gourmande;
- Au moins un des ingrédients principaux du mets préparé doit provenir de la Gaspésie administrative;
- L'acceptation finale d'un mets préparé est à la discrétion de Gaspésie Gourmande.