



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 :

https://fourchettebleue.ca/produits/?recherche=&groupe_especes=0&nom_especes=0&espece_fourchette_bleue=1

Transformés en Gaspésie

- 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;
- 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.
- 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 entrent 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.