Gaspésie Gourmande

CONCERTER
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER

LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE

LA FORCE DE SE REGROUPER



Gaspésie Gourmande

160 entreprises, formées de **producteurs** et **transformateurs** de produits agricoles, marins et forestiers, ainsi que de **complices** : les commerces, restaurants, chefs et gîtes qui vendent ou servent leurs produits.



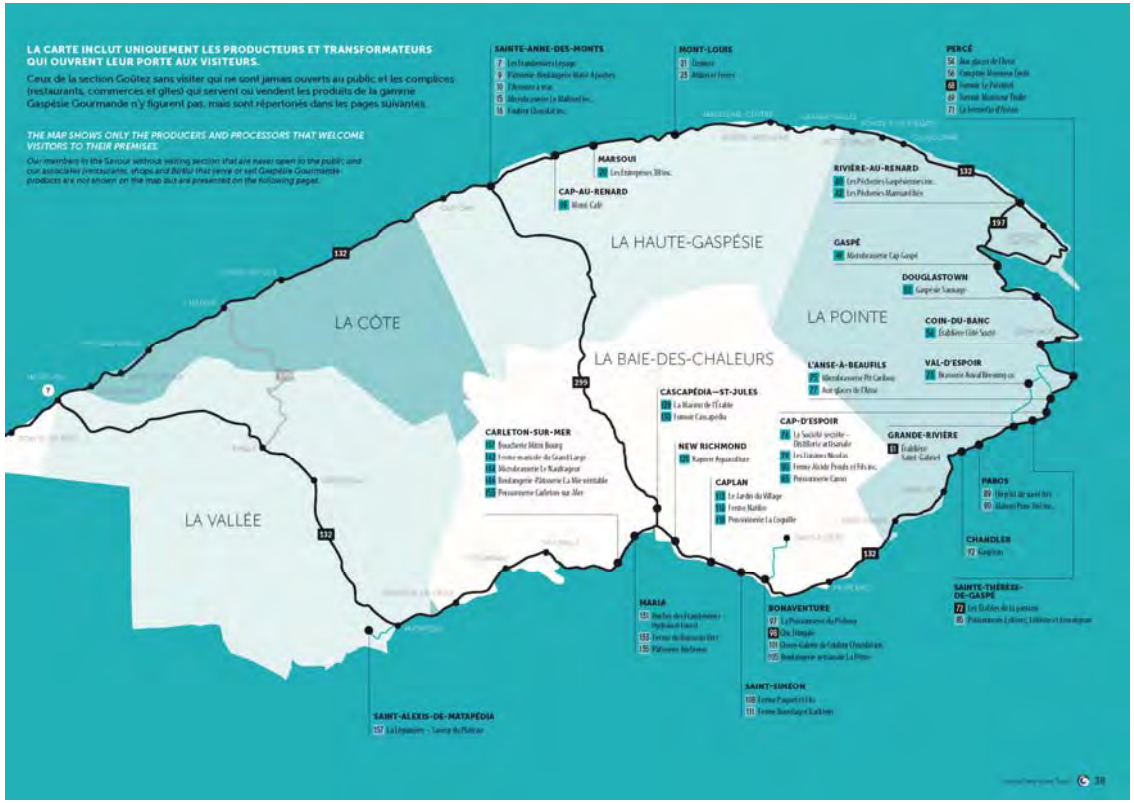
UNE MISSION EN TROIS AXES

Gaspésie Gourmande

CONCERTER
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER

NOS PRODUITS PHARES





LA PRÉSENTATION

1. Regroupement d'une offre bioalimentaire pour le marché institutionnel
2. Une gamme de produits Gaspésie Gourmande pour le marché HRI
3. La gamme Gaspésie Gourmande
4. La gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL








REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

STRATÉGIE DE POSITIONNEMENT DES ALIMENTS DU QUÉBEC
SUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

MARCHÉ institutionnel
Gaspésie Gourmande

REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Pourquoi avoir choisi de travailler à l'aide d'un regroupement d'entreprises ?

REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Le choix des entreprises

Catégorisation

Capacité d'approvisionnement

Produits

Quels produits offrir aux institutions?

Diagnostic → Meilleure connaissance

Les priorités des institutions → Une stratégie efficace

REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Le prix et la distribution des produits

Comment être compétitifs?

REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Le distributeur

Le choix du distributeur

Les services offerts

REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Les outils marketing







REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Les outils marketing







REGROUPEMENT D'UNE OFFRE BIOALIMENTAIRE POUR LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

L'étape suivante: Le marché de l'hôtellerie et de la restauration

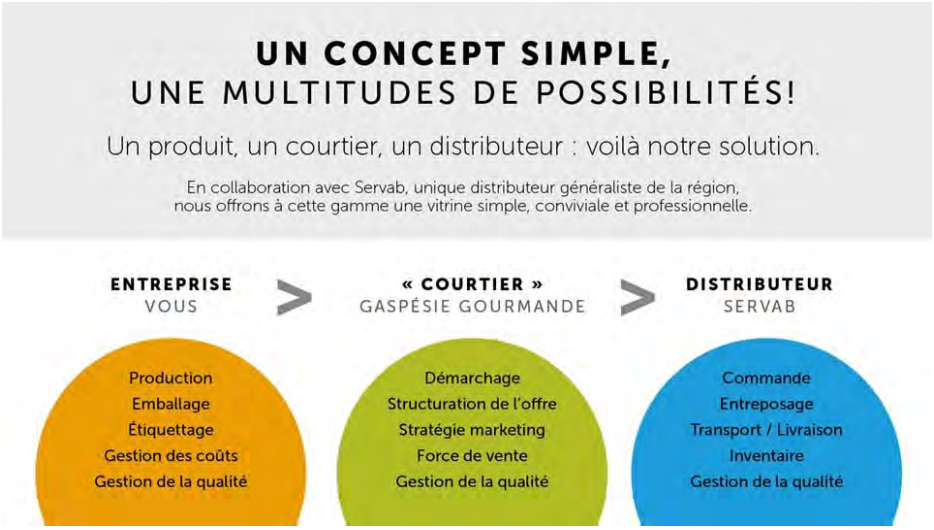
GAMME DE PRODUITS
GASPÉSIE GOURMANDE HRI







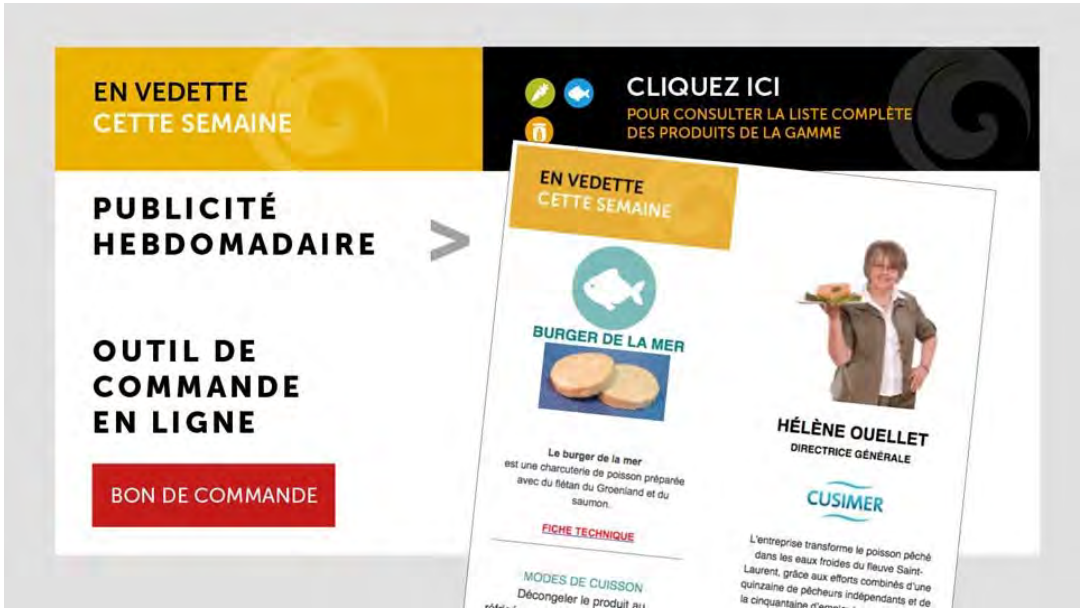

Bonification des outils marketing

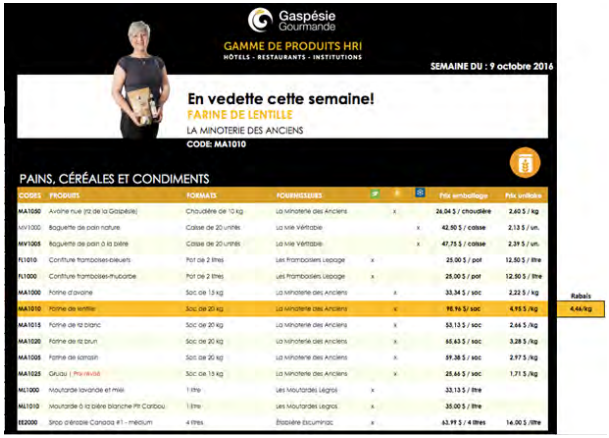




GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Bonification des outils marketing







GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Formation



GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Initiative des partenaires



GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Les résultats de nos efforts – 2014 à 2017

119 000$ de ventes sur 1 an : 1er octobre 2016
au 30 septembre 2017

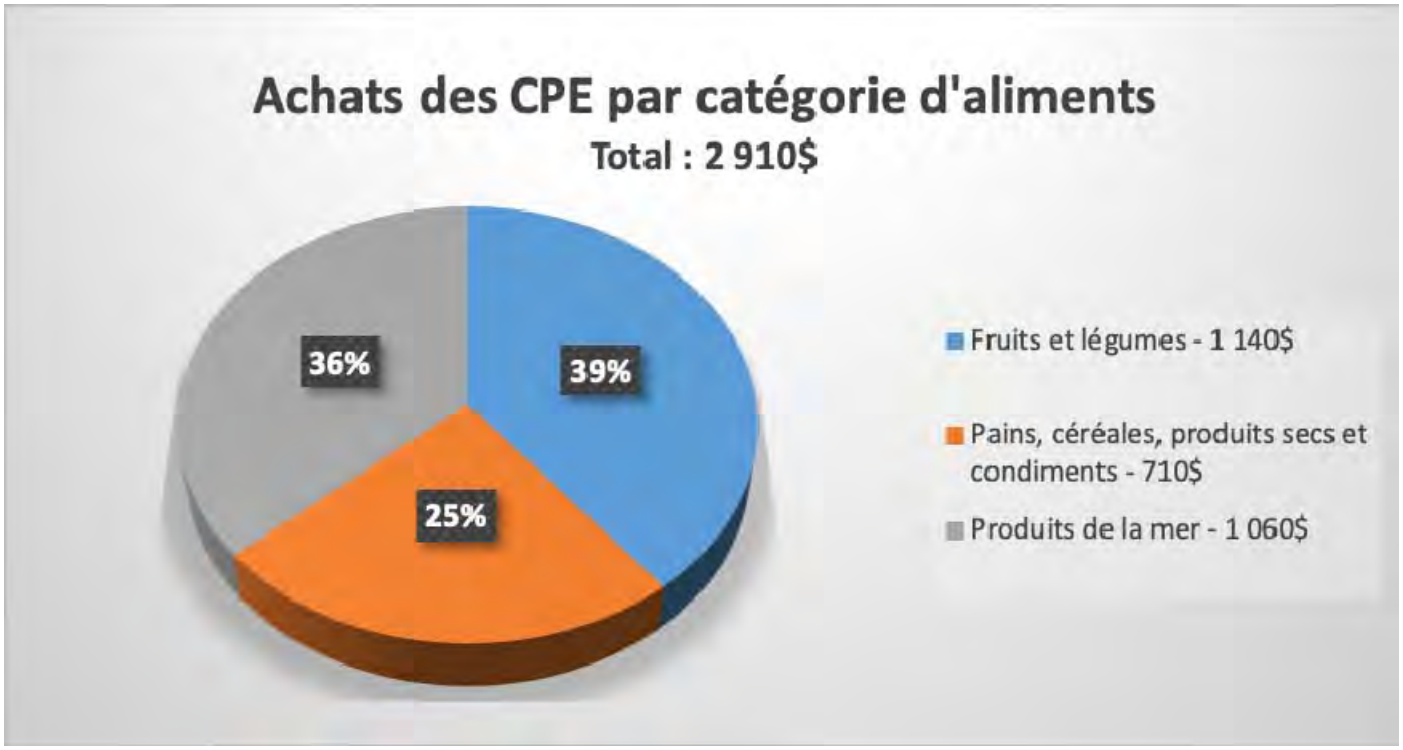
Les résultats



Les résultats



Les résultats



GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Les apprentissages

Gaspésie Gourmande : un courtier, vraiment?

GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Le rôle de Gaspésie Gourmande en commercialisation

GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Agent de promotion et d'accompagnement

4 services en commercialisation pour les membres de Gaspésie Gourmande

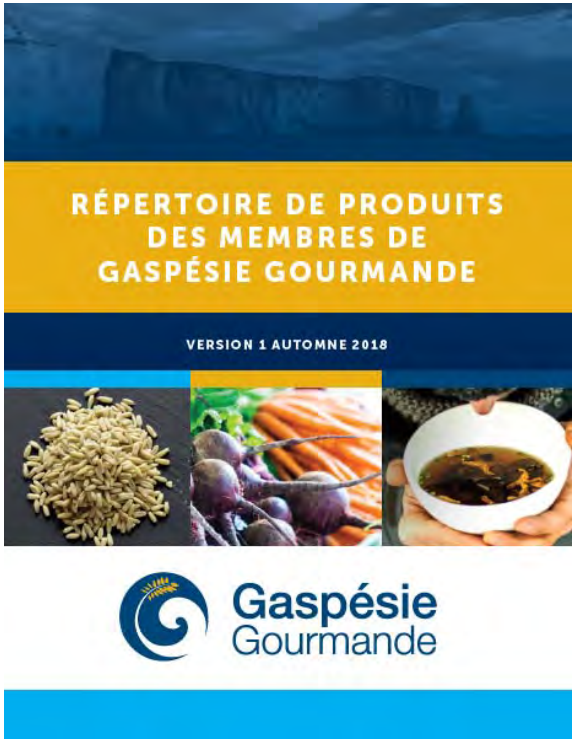
GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Les services

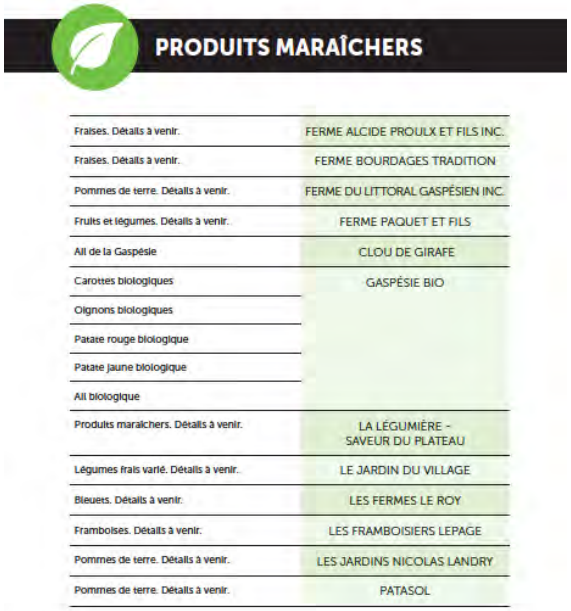


GAMME DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE HRI

Les services







LA GAMME GASPÉSIE GOURMANDE








LA GAMME GASPÉSIE GOURMANDE

Un service pour les membres de l'organisation

L'objectif? Promouvoir les produits selon les besoins spécifiques des segments de marché et augmenter le volume d'affaire des entreprises!

LA GAMME GASPÉSIE GOURMANDE

Les avantages d'y adhérer

Rencontre d'accompagnement

Service de représentation

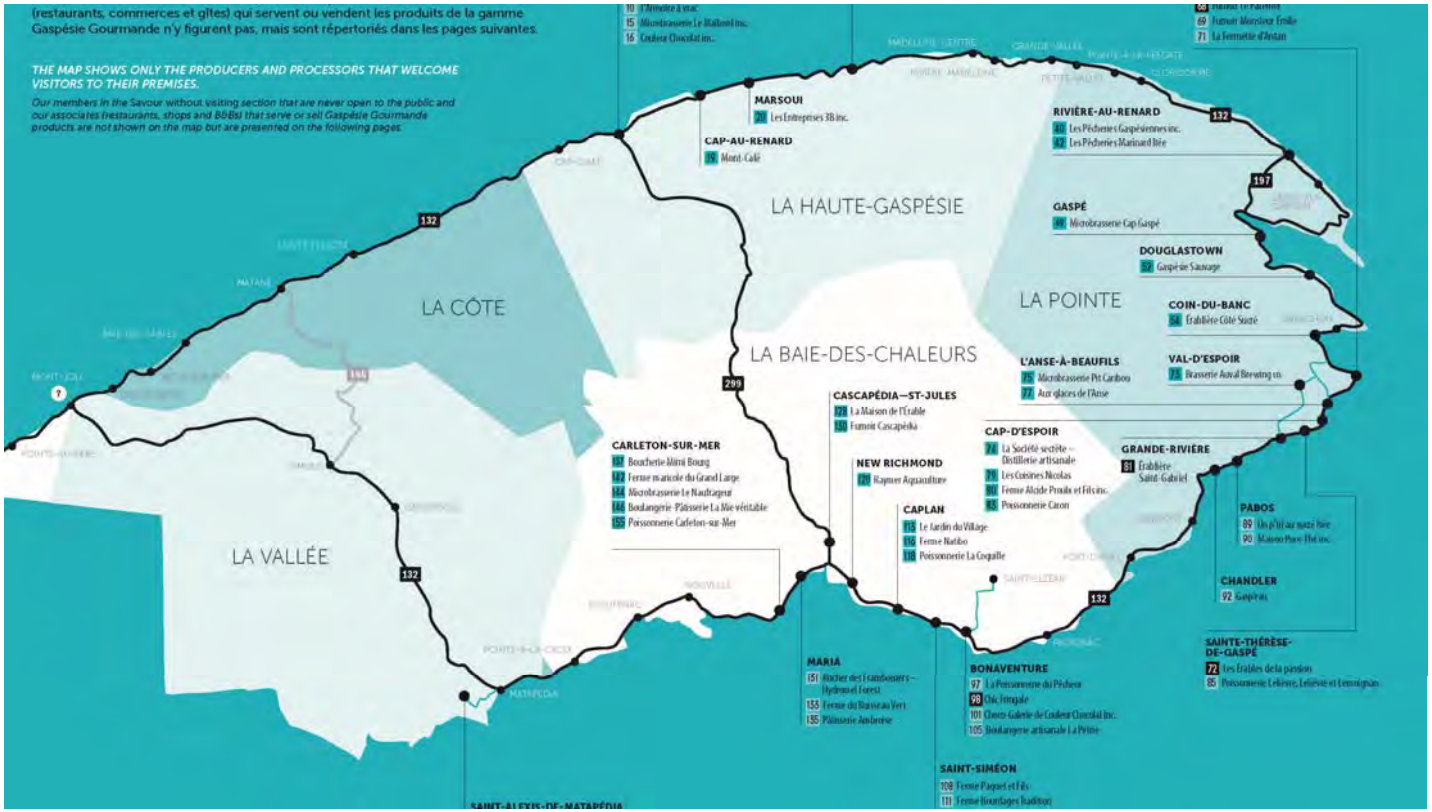
Catalogue des produits

Fiche technique des produits

Promotion auprès des acheteurs

LA GAMME GASPÉSIE GOURMANDE

Territoire visé



LA GAMME GASPÉSIE GOURMANDE

Les outils marketing

Catalogue de produits

Liste de prix

Infolettre : découverte de produits et conseils d'utilisation

LA GAMME GASPÉSIE GOURMANDE

Les coûts d'adhésion

Nombre de produits	Coût facturé /an
1 à 5 produits	100 $
6 produits et plus	+ 20 $ / produit

LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE








Trois partenaires

Gaspésie Gourmande

Le bon goût frais 25 ANS des Îles de la Madeleine

gimxport
partenaire sans limite

LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Un service de distribution clé en main vers les marchés hors-région

LA GAMME GASPÉSIE GOURMANDE

Les avantages d'y adhérer

Prise de commandes

Cueillette des produits chez le producteur/transformateur

Facturation aux clients

Gestion du transport

Représentation terrain

Gestion des comptes payables

Une équipe dynamique

NOS COORDONNÉES

LA GAMME

Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine

COMMANDES DE PRODUITS

SECTEUR DE MONTRÉAL

DANIELLE GIRARD

RESPONSABLE, DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES

514 886-6022

danielle.girard@lagammegaspesieiles.ca

SECTEUR DE QUÉBEC

OLIVIER HARDY-DUROCHER

RESPONSABLE, DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES

418 998-6898

olivier.hardy@lagammegaspesieiles.ca

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

SÉBASTIEN CYR

RESPONSABLE, SERVICE À LA CLIENTÈLE

514 835-4329

sebastien.cyr@lagammegaspesieiles.ca

LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Une image distinctive





LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Les outils

ÉRABLIÈRE ESCUMINAC

Le village d'Escuminac, dans Baie-des-Chaleurs (Gaspésie), possède une des plus belles forêts centenaires du Québec. Sur ce terroir unique, l'Érablière Escuminac exploite 500 hectares complètement dédiés à la production de sirop d'érable et de sirop de merisier biologiques. Le merisier, aussi appelé bouleau jaune, pousse abondamment dans la forêt gaspésienne. L'Érablière Escuminac est la seule entreprise au Québec à produire du sirop de merisier certifié biologique.



SIROP D'ÉRABLE
SIROP DE MERISIER

TP



Formats unitaires : 50 ml, 200 ml, 500 ml et 4 l

Conseils d'utilisation : Pour recettes relevées ou pour créer des cocktails plutôt corsés, à base d'eaux-de-vie élevées en barriques (bourbon, cognac, scotch). En cuisine, mariez-le, entre autres, à la sauce soya, au cari, au huitlacoche, au riz sauvage, à la livèche, au sel de céleri, à la chicorée torréfiée, au café, à la fève tonka, à la vanille, à la réglisse noire, au saké nigori, au kirsch, aux graines de fenugrec grillées et aux champignons candy cap ou chaga.

LE SAVIEZ-VOUS?

LE SUCRE NATUREL D'ÉRABLE A DES PROPRIÉTÉS INSOUPÇONNÉES: IL CONTIENT DES POLYPHÉNOLS (ANTIOXYDANTS) ET DES MINÉRAUX NATURELS ESSENTIELS (MANGANÈSE, CALCIUM, POTASSIUM, FER, ZINC, MAGNÉSIUM).

SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE GRANDE RÉCOLTE (*MÉDIUM*)

Certifications : Ecocert Canada (biologique) et MK (cachère)

Le sirop *médium* « Grande récolte » d'Escuminac est le plus populaire de la gamme en raison des quantités disponibles, mais aussi de sa complexité et de sa légèreté en bouche. De catégorie Canada n° 1 *médium*, il est à la fois extra fin et richissime, au profil aromatique rappelant la cassonade chauffée au beurre, la purée de dattes, le caramel anglais et l'anis vert, avec une subtile touche de cari. En bouche, il se montre dense, plein, texturé, prenant, sirupeux. Un grand cru!

ÉRABLIÈRE ESCUMINAC

SIROP D'ÉRABLE
SIROP DE MERISIER

TP

SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE EXTRA RARE (CLAIR)

Certifications : Ecocert Canada (biologique) et MK (cachère)

Formats unitaires : 50 ml, 200 ml et 500 ml

Le sirop clair d'Escuminac est un sirop « extra rare », produit en très petite quantité. De couleur dorée aux reflets lumineux, il est le plus délicat de la gamme. Produit exclusivement avec la sève récoltée lors des premières coulées (pendant les premiers 3 à 5 jours de la saison), ce sirop d'exception offre des textures veloutées et soyeuses. Caractérisé par une bouche légère aux accents subtils de caramel, de chèvrefeuille et un soupçon de cannelle, il est très long en bouche. À utiliser pur.

SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE RÉCOLTE TARDIVE (AMBRÉ)

Certifications : Ecocert Canada (biologique) et MK (cachère)

Formats unitaires : 50 ml, 200 ml et 500 ml

Le sirop ambré d'Escuminac est produit en fin de récolte. D'une couleur dorée foncée intense, il est profondément savoureux.

Conseils d'utilisation : Avec ses notes de seigle, de caramel et de sucre torréfié, il est parfait pour la cuisine, dans les plats mijotés, la pâtisserie ou pour pimenter les vinaigrettes.

SIROP DE MERISIER BIOLOGIQUE (ÉDITION LIMITÉE)

Certifications : Ecocert Canada (biologique) et MK (cachère)

Formats unitaires : 50 ml, 200 ml et 500 ml

Pur nectar, le sirop de merisier (bouleau jaune) est un produit haut de gamme très tendance dans les cuisines des grands chefs. Il se distingue par son goût unique et savoureux ainsi que par sa polyvalence. Il est enveloppant, riche et onctueux grâce à un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre.

Conseils d'utilisation : Il offre une belle palette de combinaisons en cuisine et en pâtisserie. Vu son goût prononcé, une petite quantité suffit pour une explosion maximale de saveurs. Il peut substituer le vinaigre balsamique très âgé. Il peut aussi être utilisé dans tous les plats, de l'entrée au dessert, et même dans les cocktails.

TRILOGIE DE SIROP D'ÉRABLE (ENSEMBLE CADEAU) BIOLOGIQUE

Certifications : Ecocert Canada (biologique) et MK (cachère)

Format unitaire :
50 ml x 3 bouteilles

Sirop clair, *médium* et ambré



Les outils


LA GAMME
GASPÉSIE – ILES-DE-LA-MADELEINE


Les caramels
et tartinades
de Nadia
UN P'TIT
AIR SUCRÉ
PRODUITS GASPÉSIE – ÎLES DE LA MADELEINE

LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Les outils





Les coûts d'adhésion

Frais de listing
+
Marge sur les ventes
+
Frais de transport

Les objectifs de ventes

Avoir 100 clients

Avoir plus de 100 produits au catalogue

Regrouper au moins 20 producteurs-transformateurs

Atteindre 1,5 millions de ventes d'ici 3 ans (mars 2021)

Les résultats

100 000 $ pour les 6 premiers mois d'opération

75 nouveaux clients

Acheteurs principaux : commerces au détail

Les défis

Le maintien d'une chaîne logistique performante

L'équité et la concurrence interne

QUESTIONS?



MERCI !

