



**RAPPORT ANNUEL
2025**

TABLE DES MATIÈRES

MOT DU PRÉSIDENT	03
MOT DE LA DIRECTRICE	04
SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT	05
MISSION	06
OBJECTIFS	06
STRATÉGIES DE CONSOLIDATION	07
SERVICES AUX MEMBRES	08
MEMBRARIAT	09
CONSEIL D'ADMINISTRATION	10
ÉQUIPE	11
COMMUNICATIONS	12
MÉDIAS SOCIAUX	12
INFOLETTRE	12
SITE WEB	12
PROMOTION ET COMMERCIALISATION	14
PARCOURS GOURMAND SAVEURS & GOURMANDISES	15
MARCHÉ DES SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT	16
CARTE-CADEAU SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT	18
CAMPAGNE D'AFFICHAGE	19
RÉPERTOIRE POUR ACHETEURS PROFESSIONNELS	20
ACCOMPAGNEMENT COSTCO	20
REGROUPEMENT DE L'OFFRE	20
ACCOMPAGNEMENT DU MARCHÉ INSTITUTIONNEL	21
LES PETITS AMBASSADEURS	21
DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL	22
LIVRAISON COLLABORATIVE	22
FILIÈRE GENÉVRIER	23
FILIÈRE NOISETIER	24
DÉFINITION DE L'IDENTITÉ CULINAIRE	24
PARTENARIATS ET IMPLICATIONS	25
DÉFI JE MANGE LOCAL	26
LES INSTITUTIONS MANGENT LOCAL	27
SALON DE L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC	28
FILIÈRES PFNL ET CULTURES INNOVANTES DU BAS-SAINT-LAURENT	29
TOURISME BAS-SAINT-LAURENT	30
BIENVENUE QUÉBEC	31
MARCHÉS PUBLICS	32
RTCBQ	32
LES GRANDES FÊTES TELUS	32
COHORTE SUR LA MUTUALISATION DU TRANSPORT	33
KAMOURASKA MYCOLOGIQUE	33
IMPLICATIONS	34
PLAN D'ACTION 2026	35

MOT DU PRÉSIDENT

Chers membres, partenaires et amis des Saveurs,

La dernière année a été marquée par le mouvement, l'engagement et la confiance. Mouvement, parce que notre secteur bioalimentaire évolue rapidement et que nos entreprises innent sans cesse. Engagement, parce que derrière chaque produit régional se trouvent des entrepreneurs passionnés qui investissent temps, énergie et savoir-faire. Confiance, enfin, parce que les consommateurs choisissent de plus en plus de soutenir l'achat local et la qualité de notre terroir.

Notre organisation a poursuivi sa mission de mise en valeur, de maillage et de développement. Que ce soit par la promotion des entreprises membres, l'accompagnement de projets ou la création d'occasions de rencontre entre producteurs, transformateurs et marchés, nous avons travaillé à renforcer tout l'écosystème bioalimentaire régional.

Les résultats sont encourageants : une visibilité accrue de nos produits, de nouvelles collaborations d'affaires et une présence grandissante dans différents canaux de commercialisation. Mais au-delà des chiffres, c'est surtout la solidarité entre les acteurs de la filière qui fait notre force.

L'avenir s'annonce prometteur. Les tendances favorisent l'authenticité, la traçabilité et la proximité — exactement ce que nos entreprises savent offrir. Continuons d'oser, d'innover et de collaborer. Ensemble, nous pouvons faire rayonner encore davantage nos saveurs et notre région.

Je tiens à remercier sincèrement les membres, le conseil d'administration, l'équipe permanente et tous les partenaires qui contribuent à cette dynamique. Votre implication est essentielle.

Au plaisir de bâtir la suite avec vous,



Claude Ouellet

Président des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

MOT DE LA DIRECTRICE

L'année écoulée a été marquée par l'adaptation, la résilience et la capacité collective à transformer les défis en opportunités. Le Marché des Saveurs, événement phare de notre organisme, a dû composer avec la nécessité de trouver un nouvel espace d'accueil. Cette transition, bien qu'exigeante, a été menée avec rigueur, créativité et collaboration. Ce succès repose sur l'engagement des entreprises participantes, le travail de l'équipe, ainsi que sur l'appui précieux de nos partenaires, dont la mobilisation et la confiance ont fait une réelle différence. Ensemble, nous avons su maintenir l'attractivité du Marché des Saveurs, rejoindre le public et démontrer toute la pertinence de la mise en marché collective des produits bioalimentaires du Bas-Saint-Laurent.

Au-delà des réalisations de la dernière année, une part importante de notre travail a également été consacrée à la préparation de la suite. L'année 2026 s'annonce comme une période charnière, marquée notamment par un changement à la direction de votre organisme. Ce contexte représente à la fois un défi et une occasion de consolider les bases, de structurer les actions et d'assurer la continuité de la mission. Dans cette perspective, l'organisme poursuit ses efforts de planification stratégique, de renforcement de son écosystème de partenaires et de structuration de ses initiatives, afin d'aborder cette transition avec confiance, cohérence et vision.

Plus que jamais, la collaboration et l'engagement collectif demeurent au cœur de notre capacité à faire rayonner les produits bioalimentaires du Bas-Saint-Laurent et à soutenir durablement les entreprises du territoire.

Nicole Lavoie

Directrice des Saveurs du Bas-Saint-Laurent





SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Née de la volonté des producteurs et transformateurs de mettre de l'avant les produits locaux, l'Association Saveurs du Bas-Saint-Laurent a vu le jour en 1998.

À cette époque, des études avaient démontré que les détaillants et les consommateurs connaissaient très peu les produits de la région. Les membres fondateurs de l'Association se sont donc donné comme mission d'améliorer la notoriété des entreprises bas-laurentiennes et d'augmenter leur visibilité par la création d'une marque de prestige.

À sa création, Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent est la seule association à proposer un concept du genre dans toute la province. Des années plus tard, notre mission se poursuit.

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent cumulent les activités de réseautage, de maillage, de formation et la participation à divers comités, toujours dans le but de favoriser la découverte des produits d'ici et de faire rayonner la région par le savoir-faire et l'originalité des artisans bioalimentaires.

MISSION

Notre mission est de faciliter la commercialisation des produits bioalimentaires de la région, d'une part, par la promotion d'une marque de prestige et, d'autre part, par des services adaptés qui respectent la réalité propre de chacune des entreprises membres.

OBJECTIFS

- Augmenter la visibilité et la notoriété des produits et des entreprises de la région bas-laurentienne à partir d'un identifiant régional, ou label de provenance, c'est-à-dire le logo Saveurs du Bas-Saint-Laurent.
- Développer divers outils de promotion et de commercialisation.
- Participer et créer des activités de promotion.
- Développer des alliances stratégiques avec les détaillants et les boutiques spécialisées de la région afin de commercialiser les produits d'ici.
- Sensibiliser et accompagner les hôteliers, restaurateurs et responsables d'approvisionnement dans les institutions à substituer les intrants par des produits locaux et à en faire la promotion auprès de leur clientèle.
- Favoriser l'échange et la création de liens d'affaires avec les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants, les hôteliers, les restaurateurs et les institutions.

ENTENTE SECTORIELLE DE DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE

À l'hiver 2024, une nouvelle entente sectorielle de développement bioalimentaire a été conclue. Grâce à cet engagement collectif, Saveurs du Bas-Saint-Laurent poursuit sa mission de promotion et de commercialisation des produits régionaux, en soutenant le dynamisme des entreprises bioalimentaires de notre territoire. Cette entente, coordonnée par le Collectif Régional de Développement du Bas-Saint-Laurent, témoigne de l'importance accordée au développement d'un secteur bioalimentaire fort et durable dans la région.

Avec la participation financière de :



STRATÉGIES DE CONSOLIDATION

La commercialisation et la promotion visent à augmenter la visibilité des produits bioalimentaires bas-laurentiens auprès des différentes clientèles à partir d'outils de promotion et d'activités organisées au Bas-Saint-Laurent et ailleurs au Québec.

Les services-conseils permettent d'offrir des services spécialisés reliés au bioalimentaire selon les tendances et les réglementations en vigueur afin d'aider les entreprises et aussi d'offrir des avantages à prix compétitifs.

Le réseautage consiste à développer des partenariats, des ententes ainsi que des projets sectoriels tels que maillage d'entreprises, réseau de contacts, regroupement sectoriel, colloques, etc.

Le développement vise à accroître les compétences en offrant de la formation qui répond aux besoins des entreprises de l'industrie bioalimentaire.

SERVICES AUX ENTREPRISES

- Service à la commercialisation
- Salon bioalimentaire Marché des Saveurs
- Brochure promotionnelle Saveurs et Gourmandises
- Visite des détaillants et proposition personnalisée de produits
- Campagne d'affichage avec outils de repérage chez les détaillants
- Répertoire des entreprises et fiches techniques de produits
- Développement de différents segments de marché
- Accompagnement pour le code-barre
- Services-conseils et programme de formation
- Relations médias
- Visibilité Web, infolettres et médias sociaux
- Plateforme de mise en relation commerciale et transport mutualisé
- Représentation de l'entreprise lors d'activités

UN LABEL DE PROVENANCE

Le logo des Saveurs du Bas-Saint-Laurent, c'est un identifiant régional qui permet d'augmenter la visibilité et la notoriété des produits et des entreprises de la région bas-laurentienne.



MEMBRARIAT

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, c'est 196 entreprises membres oeuvrant dans tous les secteurs bioalimentaires, soit la production, la transformation, l'hôtellerie, la restauration, le commerce de détail, le milieu associatif et la distribution.

196

ENTREPRISES MEMBRES

135

MEMBRES
PRODUCTEURS
TRANSFORMATEURS

52

MEMBRES
TERTIAIRES
(RESTAURATEURS, DÉTAILLANTS,
DISTRIBUTEURS ET MARCHÉS
PUBLICS)

9

MEMBRES
ASSOCIÉS

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Claude Ouellet, président

Porc O'Rye du Kamouraska

Annick Bachand, vice-présidente

Malterre

Marilyn Labrecque, secrétaire-trésorière

Verger patrimonial du Témiscouata

Stéphanie Ross, 4e officier

Bergerie de La Colline

Micheline Landry, 5e officier

Bergerie Du Pont

Stéphan Cusson, administrateur

L'ailleux du Père

Hugues Robitaille, administrateur

Érablière La Robigoutte

Anne Turbide, administratrice

Le Chant des Fromages

Marie Fortin, administratrice

Le Vivier Épicerie Boutique

Bertin Denis, administrateur

Représentant des MRC du Bas-Saint-Laurent

Annie Fournier, administratrice

Représentante des SADC du Bas-Saint-Laurent

Sévrine Leclerc, personne-ressource

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Nathalie Lemieux, invitée

Fédération de l'UPA du Bas-Saint-Laurent



7 rencontres du conseil d'administration
2 rencontres du comité exécutif
12 rencontres du comité stratégique
Assemblée générale le 31 mars 2025



ÉQUIPE



Nicole Lavoie
Directrice
générale



Justine Bélanger
Agente aux
communications



Vincent Pomerleau
Agent de
commercialisation



Nancy Bergeron
Adjointe
administrative



Danielle Labrosse
Adjointe
administrative



COMMUNICATIONS

MÉDIAS SOCIAUX

Présente sur les médias sociaux, l'Association est active sur Facebook et Instagram où elle y présente les dernières nouvelles du secteur et de ses membres.

Facebook

10 561 abonnés (+ 680 abonnés)

Instagram

2 015 abonnés (+ 294 abonnés)

INFOLETTRE

L'infolettre présente les dernières tendances et innovations du secteur bioalimentaire. Elle y présente aussi les nouvelles découlant du grand réseau de l'Association ainsi qu'un calendrier des formations et événements du secteur.

12 parutions

1 938 abonnés

36 % d'ouverture moyen

Vu plus de 7 400 fois

SITE WEB

Ce dernier permet entre autres de découvrir les entreprises bioalimentaires bas-laurentiennes, leurs produits ainsi que leurs différents points de vente.

282 237 visiteurs (+ 92 183)

1 122 438 pages visitées (+ 372 801)

COLLABORATEUR

OKIDOO
Agence Web



Nouveauté sur notre site Web!

En 2025, notre site Web s'enrichit d'une toute nouvelle section.

Cette nouvelle section met en lumière une variété de recettes développées par nos entreprises membres, toutes axées sur la mise en valeur des produits locaux du Bas-Saint-Laurent. Elle permet d'inspirer les consommateurs à cuisiner avec des ingrédients d'ici, tout en découvrant le savoir-faire et la créativité de notre réseau.

La **section Recettes** regroupe également les recettes élaborées dans le cadre du projet de développement de la filière genévrier, contribuant à faire rayonner ce produit emblématique et les entreprises qui le transforment.

Appelée à évoluer, cette section continuera d'être bonifiée au fil du temps afin de devenir un véritable répertoire de recettes locales et gourmandes, au service de la promotion de l'alimentation locale et du plaisir de cuisiner avec des produits d'ici.



PROMOTION ET COMMERCIALISATION

PARCOURS GOURMAND

SAVEURS & GOURMANDISES

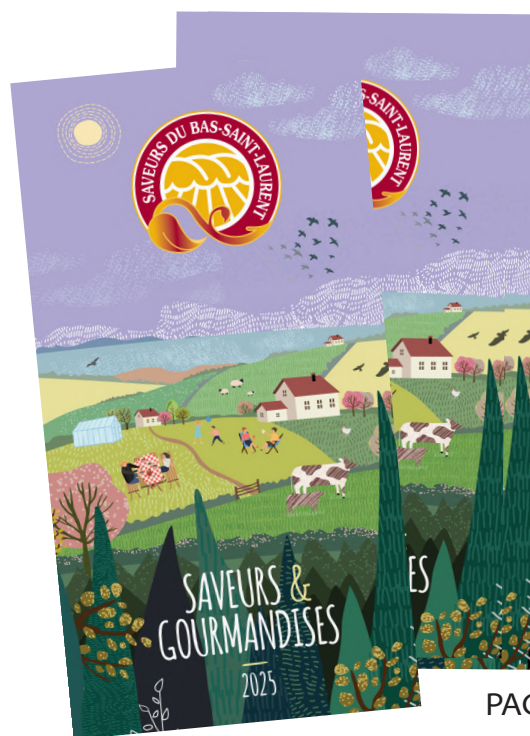
Le parcours gourmand Saveurs & Gourmandises est bien plus qu'un simple guide touristique! Véritable référence en tourisme gourmand et levier stratégique pour la promotion des entreprises bioalimentaires du Bas-Saint-Laurent, il met en lumière la richesse des saveurs régionales et incite la population à découvrir des producteurs et transformateurs passionnés.

Avec **30 000 exemplaires imprimés**, il bénéficie d'une large distribution dans les entreprises membres, les bureaux d'information touristique du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, ainsi que dans certains points à travers le Québec. Notre équipe était également présente 3 jours lors des Terrasses Urbaines de Rimouski où nous avons échangé avec les visiteurs pour faire connaître l'association et ses initiatives. Enfin, sa version numérique, disponible sur le site Web des Saveurs du Bas-Saint-Laurent, permet d'élargir sa portée et de toucher un public toujours plus vaste.



L'édition 2025 met à l'honneur 179 entreprises et des circuits thématiques attractifs tels que la Route des bières de l'Est du Québec, la Route des Navigateurs, la Route des Frontières et la Route des Monts Notre-Dame.

Grâce à cette vitrine exceptionnelle, Saveurs & Gourmandises joue un rôle clé dans la dynamisation du secteur agroalimentaire régional et le développement du tourisme gourmand.



30 000 exemplaires
179 entreprises répertoriées



le Marché des Saveurs DU BAS-SAINT-LAURENT

**DU 4 AU 7
DÉCEMBRE 2025**
AU CARREFOUR RIMOUSKI
419 boulevard Jessop

1 300 PRODUITS D'ICI À DÉCOUVRIR!

SALON BIOALIMENTAIRE

MARCHÉ DES SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Événement unique en son genre, le Marché des Saveurs rassemble **65 entreprises bioalimentaires** du Bas-Saint-Laurent et s'impose comme un rendez-vous incontournable pour la population et les amateurs de produits locaux. Tenue du 4 au 7 décembre 2025, cette 20e édition anniversaire a connu un succès sans précédent, alors que **40 000 personnes ont franchi les portes** du Carrefour Rimouski, un sommet jamais atteint depuis la création de l'événement.

RETOMBÉES ÉCONOMIQUES

Véritable moteur de développement économique pour le secteur bioalimentaire régional, le Marché des Saveurs génère des retombées majeures pour les entreprises participantes. En 2025, l'événement a enregistré un **chiffre d'affaires de 757 000 \$**, représentant **une hausse de 11,3%** par rapport à l'année précédente. Pour plusieurs exposants, le Marché constitue un levier économique essentiel, représentant une part significative de leurs ventes annuelles, particulièrement stratégique à l'approche de la période des Fêtes.

PARTENAIRE



Canada

Développement économique Canada
pour les régions du Québec appuie
les SADC

40 000 personnes
757 000\$ de chiffre d'affaires



LES SAVEURS D'ICI

Chaque exposant bénéficie d'une visibilité régionale et profite de l'ambiance festive du Marché pour faire découvrir ses produits et offrir des dégustations aux visiteurs. Les ateliers culinaires, animés par des chefs et les étudiants du Pavillon de l'Avenir, mettent en avant les produits régionaux à travers des créations originales, permettant au public de découvrir le savoir-faire et la créativité des entreprises du Bas-Saint-Laurent dans un contexte événementiel unique. Cette édition a notamment mis en avant Suzie Quimper, traiteur, qui a proposé des ateliers gourmands valorisant les produits locaux, et Tommy Roy, chef des restaurants L'Arlequin et Le Losange, qui a présenté des recettes créatives et signatures inspirées du terroir bas-laurentien.

Ces moments de partage ont permis aux visiteurs non seulement de goûter et d'apprendre, mais aussi de repartir avec des idées nouvelles pour enrichir leurs menus des Fêtes, faisant de l'expérience du Marché un véritable carrefour de découvertes gastronomiques.

UN SUCCÈS RENDU POSSIBLE GRÂCE À DES PARTENAIRES ENGAGÉS

La réussite de cette édition, qui célébrait aussi le 20^e anniversaire du Marché, n'aurait pas été possible sans l'appui précieux de partenaires engagés. Au-delà de l'entente sectorielle de développement bioalimentaire qui offre un appui essentiel à la réalisation de cet événement, la contribution du Carrefour Rimouski a été déterminante pour assurer une visibilité, une accessibilité et une expérience enrichie pour les visiteurs et les exposants.

PARTENAIRES

Avec la participation financière de :





CARTE-CADEAU LES SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Afin de propulser l'achat local, l'Association a mis en place en 2020 une nouvelle façon d'investir dans les entreprises de la région : la [carte-cadeau](#) des Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

Cette dernière permet aux consommateurs de payer leur achat chez **près de 75 entreprises membres** de l'Association. Disponible en format physique ou virtuelle, la carte est un cadeau idéal à offrir à un être cher ou encore à soi-même.

Promue sur les différents médias régionaux, la carte-cadeau des Saveurs du Bas-Saint-Laurent a engendré des ventes de plus de **97 000 \$** depuis son lancement.





CAMPAGNE D’AFFICHAGE

L’Association a déployé dans la dernière année une campagne d’identification visuelle auprès de 143 détaillants et restaurants. Sans exception, tous ont exprimé leur intérêt de mettre de l’avant les produits d’ici et leur volonté d’intégrer une meilleure offre aux consommateurs.

Lors de nos visites chez les détaillants, ce sont **247 producteurs et/ou transformateurs** qui ont été répertoriés et près de **1 500 produits régionaux recensés**. Les entreprises bioalimentaires ont bénéficié d’un service de recensement de leurs produits et d’une bonification de points de vente en proposant leurs produits vers les détaillants qui cherchaient à ajouter sur leurs tablettes des produits d’ici. Des outils en collaboration avec Aliments du Québec ont également installés pour une meilleure visibilité des produits locaux.

Organisées 2 fois par an, les visites des détaillants ont donné lieu à **354 produits régionaux proposés** pour l’intégration. Un besoin essentiel autant chez le détaillant qui manque de temps pour rechercher les produits du Bas-Saint-Laurent, qu’un gain de temps pour les entreprises qui n’ont pas les ressources nécessaires pour assurer le suivi en magasin.

En parallèle, une campagne promotionnelle a été lancée à la télévision et sur les médias sociaux afin de mettre en lumière les produits d’ici et faciliter leur repérage en magasin.



Repérez les produits d’ici grâce au logo Saveurs du Bas-Saint-Laurent!



Saveurs Bas-Saint-Laurent

S'abonner

0



Partager



Télécharger



Enregistrer

RÉPERTOIRE DÉDIÉ AUX ACHETEURS PROFESSIONNELS

ENTREPRISE X | FICHE PRODUIT

Berliner Kirsche

Cette bière d'inspiration allemande est une version fruitée de la typique Berliner. Les conesux grottos utilisés pour sa confection proviennent d'un verger bas-laurentien. Le goût acidulé des grottos balance à merveille le...

CONSERVATION
Température fraîche

DURÉE DE VIE
1 an

CONDITIONNEMENT
Soit

TYPE DE CONTENANT
Canette aluminium

GRAMMAGE PAR UNITÉ
475 ml

PRIX DU PRODUIT
À 10,000\$

UNITÉS PAR CAISSE
12

COMMANDE MINIMALE
1 caisse

DISPONIBILITÉ
À l'année

MARCHÉS CIBLÉS
Supermarché



INGRÉDIENTS
Eau, orge, bière grottos, houblon, levure

ATTRIBUTS
4,8% Alc. Vol.
Sans conservateur, blé, gluten

CERTIFICATION

RESPONSABLE DES COMMANDES: Jean Luc Boucher
418 123 1234

TERME DE PAIEMENT
30 jours

POLITIQUE DE RETOUR
Non

POSSIBILITÉ DE FAIRE DE LA PRODUCTION POUR UNE AUTRE MARQUE
Non

NOM ENTREPRISE
123 rue Notre-Dame
Mont-Carmel, Qc
COD. POC

Horaires d'opération
Du lundi au vendredi
De 9h à 17h

PERSONNES CONTACT
Jean Luc Boucher
418 123 1234
jlbouch@projetx.com

Luc Jean
418 123 1234
lucjean@projetx.com

Disponible sur notre site Web, le répertoire présente les fiches techniques des entreprises bioalimentaires bas-laurentiennes et leurs produits destinés aux hôteliers, restaurateurs, institutions, détaillants et distributeurs. Ce dernier se veut un outil pour faciliter la recherche de produits régionaux.

Répertoriant déjà 52 entreprises et près de 393 produits régionaux à ce jour, le répertoire est constamment bonifié pour inclure un éventail toujours plus grand d'entreprises et leurs produits.

Le répertoire est un outil de professionnalisation offert gratuitement à toutes les entreprises bioalimentaires de la région grâce à l'Entente sectorielle de développement bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent.

ACCOMPAGNEMENT VERS L'INTÉGRATION CHEZ COSTCO

Nous avons poursuivi l'accompagnement des entreprises régionales souhaitant intégrer les marchés de Costco, en les soutenant dans l'évaluation de leur capacité de production, leur conformité réglementaire et leur préparation logistique. Nous avons également assuré la mise en relation avec les acheteurs et l'accompagnement dans les démarches de présentation. Cet appui, offert aux entreprises du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, a permis l'intégration de trois entreprises au sein du réseau.

REGROUPEMENT DE L'OFFRE

Mis sur pied en 2023, le regroupement de l'offre consiste à recenser l'offre ponctuelle des producteurs et transformateurs du Bas-Saint-Laurent et en faire l'annonce auprès des restaurateurs, hôteliers et institutions de la région. En 2025, ces pairages ont permis à 61 producteurs de viande, 31 producteurs de petits fruits congelés et 13 maraîchers d'afficher leurs offres mensuelles auprès de 251 acheteurs.

ACCOMPAGNEMENT DU MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Au cours de la dernière année, nous avons poursuivi et intensifié notre accompagnement des institutions bas-laurentiennes afin de favoriser l'intégration et la bonification des produits locaux dans leur offre alimentaire. Cet accompagnement s'est traduit par un soutien personnalisé auprès des établissements du réseau de la santé, des résidences pour aînés et des institutions scolaires, en tenant compte des réalités spécifiques de chacun. Nous avons travaillé en étroite collaboration avec les gestionnaires, les cuisiniers et les responsables de l'approvisionnement pour les aider à identifier des solutions concrètes et adaptées à leurs besoins, que ce soit en matière de disponibilité des produits, de logistique ou de coûts.

En parallèle, nous avons également renforcé notre appui aux producteurs et transformateurs de la région en les outillant pour mieux répondre aux exigences du marché institutionnel.

Dans cette optique, nous avons réalisé, en partenariat avec le comité institutionnel, un guide visant à faciliter l'approvisionnement régional dans les écoles du Bas-Saint-Laurent.

Cette trousse d'inspiration propose des pistes concrètes, des exemples inspirants et des outils pratiques pour soutenir les établissements scolaires qui souhaitent intégrer davantage de produits locaux dans leurs menus. Le guide est également disponible sur notre site Web afin d'en faciliter l'accès et la diffusion auprès des acteurs du milieu.



Manger local – Trousse d'inspiration

Manger local dans les établissements scolaires du Bas-Saint-Laurent

Découvrez notre Trousse d'inspiration élaborée par les membres du comité de concertation sur la mise en marché institutionnelle au Bas-Saint-Laurent qui a pour objectif de susciter l'intérêt envers l'achat d'aliments locaux et régionaux par les personnes impliquées de près ou de loin dans l'offre de services alimentaires en milieu scolaire au Bas-Saint-Laurent.

[TÉLÉCHARGER](#) →

LES PETITS AMBASSADEURS

Facilitant le maillage entre l'industrie bioalimentaire et les services de garde éducatifs à la petite enfance, Les Petits Ambassadeurs est une démarche portée conjointement par COSMOSS et la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent visant l'augmentation de l'achat local institutionnel. Présent sur le comité régional, Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent accompagne les CPE à la substitution de produits et l'intégration de produits régionaux.

PETITS
AMBASSADEURS

BAS-SAINT-LAURENT

DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL

LIVRAISON COLLABORATIVE

Le rapport publié en 2022 sur l'étude du transport et de la distribution des aliments au Bas-Saint-Laurent a révélé que plus du quart des producteurs et des transformateurs indiquent avoir des difficultés en lien avec l'entreposage, le transport ou la distribution de leurs produits alimentaires. Devant les constats de cette étude, Saveurs du Bas-Saint-Laurent a mené une étude de faisabilité sur le transport collaboratif dans la région. L'engouement est sans équivoque : plus de 90 % des entreprises sondées souhaitent voir se mettre en place un nouveau concept de livraison et sont favorables à y participer.

C'est ainsi que la nouvelle plateforme de livraison collaborative a été lancée en avril 2024 lors d'une rencontre réunissant plusieurs producteurs, transformateurs et intervenants du milieu. Issue d'un partenariat entre le Québec et la France, la plateforme est le fruit d'une collaboration entre Saveurs du Bas-Saint-Laurent et La Charette. Ce projet vise à optimiser la distribution en mutualisant les trajets et en facilitant les échanges entre les entreprises. Depuis son lancement, **119 entreprises se sont inscrites, plus de 4 500 messages ont été échangés** et plusieurs présentations ont eu lieu afin de présenter la plateforme. Les entreprises bioalimentaires intéressées ont pu assister au courant de l'année à plusieurs webinaires et recevoir un accompagnement personnalisé.

Le 17 novembre 2025, nous avons également organisé un café-discussion convivial afin de poursuivre les échanges avec les entreprises utilisatrices et intéressées par la plateforme. Ce moment de rencontre a permis de partager des expériences et de réfléchir collectivement à de nouvelles pistes de collaboration autour de la livraison collaborative.

Les enjeux de transport rencontrés par les entreprises confirment la pertinence de la livraison collaborative, d'abord au Bas-Saint-Laurent, mais également à l'échelle du Québec. Des discussions sont déjà en cours avec plusieurs partenaires intéressés par son implantation dans d'autres régions du Québec. Notre objectif est de faire de ce modèle une référence provinciale en matière de logistique alimentaire durable.

PARTENAIRES



FILIÈRE GENÉVRIER

La demande en genévrier continue de croître au Québec, portée par les microdistilleries et les consommateurs de produits aromatisés. Porté par l'Association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent et le Comité Filières PFNL et cultures innovantes, le projet vise à consolider l'expertise régionale et à positionner le Bas-Saint-Laurent comme producteur de genévrier depuis 2017.

L'année 2025 a été marquée par la **Journée régionale Genévrier et cultures innovantes, du 15 octobre**. Réunissant une soixantaine de participants de la production horticole, de la transformation, de la restauration et de la recherche régionale, la journée a permis aux acteurs du milieu d'échanger sur les orientations de la filière et de partager leurs expériences.

L'après-midi a été consacré à l'Escouade de développeurs, chargée de créer des produits à base de genévrier pour la commercialisation. Les participants, issus de la transformation et de la restauration, ont présenté des produits innovants tels que l'hydrolat pétillant aromatisé de Potions Boréales et le savon artisanal des Jardins de l'Orme. Leurs expériences et créations ont été consignées dans un livret de recettes disponible gratuitement sur le site de Saveurs du Bas-Saint-Laurent, reflétant l'innovation et le potentiel commercial du genévrier et offrant un outil concret pour soutenir la filière.

Les avancées de 2025 posent les bases des priorités 2026 : diversifier les techniques de propagation, sélectionner les génétiques les plus vigoureuses, optimiser la régie de culture et développer un procédé de conditionnement pour la production d'huiles essentielles. Ces actions visent à structurer la filière et préparer son accès aux marchés régionaux et nationaux.

Livret de recettes présenté
lors de la Journée régionale
sur le genévrier





FILIÈRE NOISETIER

Identifiée comme un produit à fort potentiel économique, faisant partie du terroir et de l'histoire de la population du Bas-Saint-Laurent, la noisette fait l'objet d'efforts de développement importants depuis 2016 grâce au Comité Filières produits forestiers non ligneux (PFNL) et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent.

Après l'implantation de 22 vergers de recherche, une mission économique et exploratoire sur la culture de la noisette et le premier Colloque sur la Noisette du Québec, l'année 2025 a été marquée par le suivi des vergers et l'observation des performances en conditions réelles, afin de consolider les connaissances acquises et d'appuyer les producteurs. Cette étape a permis de mieux documenter les rendements, la vigueur des plants et l'adaptation des cultivars au territoire bas-laurentien.

Les vergers implantés au cours des dernières années atteignent progressivement une meilleure maturité, permettant d'observer une augmentation encourageante de la production de noisettes, confirmant le potentiel agronomique et économique de cette culture au Bas-Saint-Laurent.

Les avancées observées cette année confirment la pertinence des investissements réalisés et posent des bases solides pour la suite du projet. Dès 2026, les travaux s'orienteront vers l'accompagnement des producteurs en matière de méthodes de multiplication ainsi que vers une réflexion structurante sur le conditionnement de la noisette, des leviers essentiels pour soutenir la croissance de la filière et préparer l'accès aux marchés.

DÉFINITION DE L'IDENTITÉ CULINAIRE

Au cours de l'année, un travail structurant a été amorcé afin de consolider l'identité culinaire du Bas-Saint-Laurent comme levier de développement territorial. Cette démarche vise à mieux définir les fondements distinctifs de la région et à en faire un outil stratégique au service du positionnement et du rayonnement.

Les travaux réalisés constituent une base solide pour le développement de futurs partenariats et la mise en place d'initiatives concertées. Cette réflexion s'inscrit dans une volonté de structurer le tourisme gourmand, de renforcer la cohérence de l'offre régionale et de favoriser la collaboration entre les acteurs du milieu bioalimentaire et touristique.



PARTENARIATS ET IMPLICATIONS



DÉFI JE MANGE LOCAL

À l'échelle provinciale, la population est invitée à relever le Défi je mange local, une initiative qui encourage les Québécoises et les Québécois à intégrer davantage d'aliments locaux dans leur alimentation quotidienne et à découvrir la richesse des produits de leur région. Au Bas-Saint-Laurent, le Défi est porté et coordonné par Saveurs du Bas-Saint-Laurent, qui joue un rôle actif dans la mobilisation des entreprises bioalimentaires régionales et dans la mise en valeur de leurs produits auprès du grand public.

Tout au long de l'année, notre équipe s'est impliquée dans la création, la planification et la diffusion de contenus visant à faire rayonner les saveurs du territoire et à inspirer les consommateurs à privilégier les produits d'ici. En 2025, ce sont 18 articles et recettes mettant en vedette des produits originaux et entièrement bas-laurentiens qui ont été conçus et diffusés sur nos réseaux sociaux ainsi que sur le site Web du Défi je mange local. Ces contenus ont permis de mettre en lumière près de 200 entreprises bioalimentaires de la région, contribuant à accroître leur visibilité et à renforcer le lien entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs.

Dans le cadre de la programmation du Défi, nous avons également développé différents contenus inspirants pour encourager l'utilisation des produits locaux au quotidien. Le mois d'août, placé sous la thématique des lunchs créatifs, a notamment donné lieu à la réalisation d'une vidéo mettant en vedette le chef Pierre-Olivier Ferry. Dans cette capsule, il présente deux recettes originales créées sur mesure à partir d'ingrédients locaux du Bas-Saint-Laurent. Cette initiative a permis de proposer des idées concrètes, accessibles et inspirantes pour intégrer les produits régionaux dans les repas de tous les jours, tout en mettant en valeur le savoir-faire des entreprises bioalimentaires d'ici.

Par ces différentes actions de promotion, de création de contenu et de mobilisation, Saveurs du Bas-Saint-Laurent contribue activement à faire connaître la diversité et la qualité des produits régionaux. Notre implication dans le Défi je mange local s'inscrit dans une volonté plus large de sensibiliser la population à l'importance de favoriser une alimentation locale.





LES INSTITUTIONS MANGENT LOCAL

La 7e édition de la Semaine « Les institutions mangent local! » s'est tenue du 22 au 28 septembre 2025, mobilisant plus de 400 institutions à travers le Québec. Au Bas-Saint-Laurent, l'Association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent a participé activement à ce mouvement provincial visant à promouvoir l'intégration des produits locaux dans les milieux institutionnels.

Dans la région, plusieurs CPE, écoles et centres de formation ont pris part à l'événement en proposant des activités valorisant les aliments d'ici. Parmi les initiatives phares, un défi culinaire a été réalisé en collaboration avec le Pavillon de l'Avenir de Rivière-du-Loup. Les étudiants en cuisine d'établissement ont conçu des entrées mettant en valeur plusieurs produits bas-laurentiens, soulignant la diversité et la qualité des produits régionaux tout en sensibilisant les futurs professionnels à l'approvisionnement local.

Un kiosque de dégustation a également été tenu au Cégep de Rimouski, mettant en lumière des entreprises membres, dont certaines engagées en économie circulaire. À la suite de cette édition, le Cégep de Rimouski s'est d'ailleurs vu décerner un prix de participation, reconnaissant son engagement et sa mobilisation dans le cadre de la Semaine des Institutions mangent local. Par ailleurs, plusieurs institutions ont profité de la semaine pour bonifier ou revisiter leurs menus à l'aide de produits du Bas-Saint-Laurent.

À l'occasion de cette semaine, l'Association a aussi mis en valeur ses 179 membres dans la brochure Saveurs & Gourmandises et a réalisé une trousse d'inspiration visant à faciliter l'approvisionnement régional dans les écoles. L'ensemble de ces actions a contribué à renforcer la mission de Saveurs du Bas-Saint-Laurent : promouvoir l'approvisionnement local et sensibiliser les jeunes et la communauté à une alimentation durable et ancrée dans le terroir régional.





SALON DE L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC



Dans une perspective de développement des marchés et de recrutement de nouvelles entreprises, Saveurs du Bas-Saint-Laurent a pris part au Salon de l'Association Restauration Québec (ARQ), tenu le 27 mai 2025 à l'Hôtel Levesque de Rivière-du-Loup. Cet événement d'envergure régionale a réuni restaurateurs, hôteliers et professionnels de l'alimentation autour d'une quarantaine d'exposants bioalimentaires.



Notre présence sur place a permis de valoriser l'expertise et la diversité des entreprises membres, tout en favorisant des échanges directs entre producteurs, transformateurs et acteurs du milieu de la restauration. Plusieurs entreprises membres étaient d'ailleurs exposantes, contribuant activement à faire rayonner les produits du territoire, notamment : Ça goûte le bois, Fou du cochon, Fromagerie du Littoral, Hydromellerie Saint Paul de la Croix, Jardins du Témis-Bleuetière, La Biscoteuse, Microbrasserie Aux Fous Brassant, Patapom, Perle Blanche, Potions Boréales, Vignoble Amouraska et Vignoble Carpinteri.



Cet événement a également constitué une occasion stratégique de recrutement, en permettant de faire connaître la mission de Saveurs du Bas-Saint-Laurent auprès d'entreprises bioalimentaires et de renforcer notre rôle de réseau de maillage et de promotion des produits locaux. Les rencontres réalisées lors du Salon ARQ ont contribué à consolider nos liens avec le milieu de la restauration et à soutenir l'achat local dans les établissements de la région.

FILIÈRES PFNL ET CULTURES INNOVANTES DU BAS-SAINT-LAURENT

En 2025, le Comité Filières des produits forestiers non ligneux (PFNL) et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent a célébré ses 10 ans, soulignant une décennie d'engagement en faveur du développement et de la structuration de ces secteurs émergents. Le microsite du Comité, hébergé sur le site de l'Association, demeure un outil central d'information et de promotion des initiatives du secteur. Il permet de mieux faire connaître la filière noisetier, la filière genévrier et la filière mycologique, tout en facilitant l'accès à une information pertinente pour les producteurs, transformateurs et autres acteurs intéressés.

Dans le cadre de cette année anniversaire, du contenu a été créé et diffusé tout au long de l'année sur la page Facebook de la Filière PFNL, mettant en valeur les projets et les avancées du secteur. De plus, l'Association assure la gestion de la page Facebook de la Filière ainsi que la publication des infolettres du projet Sélection de cultivars de noisetier et optimisation des pratiques d'implantation adaptées aux conditions du Bas-Saint-Laurent. Ces actions de communication contribuent à partager les connaissances, à diffuser les bonnes pratiques et à encourager l'essor de la culture du noisetier et des PFNL dans la région.



En 2025, nous avons poursuivi notre collaboration avec Tourisme Bas-Saint-Laurent. Lors du Colloque de l'industrie touristique du Bas-Saint-Laurent, nous avons eu le plaisir de présenter le cocktail aux saveurs régionales. Ce partenariat a permis aux participants de découvrir des produits d'exception de notre territoire, dont la crème de poire du Vignoble Amouraska. Ce fut une belle occasion de réseautage et de mise en lumière du savoir-faire régional dans un contexte où le tourisme durable et responsable prend de plus en plus d'importance.

En plus de prendre part à la conférence de presse lors du lancement de la saison touristique, nous avons également collaboré dans le cadre de leur nouvelle campagne marketing «Les Temps Forts». À travers cette initiative, nous avons rédigé un article mettant en valeur les produits locaux et les marchés publics de la région.

En plus de renforcer les liens entre le secteur bioalimentaire et l'industrie touristique, cette collaboration nous permet de promouvoir les saveurs de notre région auprès des visiteurs et des résidents, en intégrant l'alimentation locale à l'expérience touristique bas-laurentienne.





BIENVENUE QUÉBEC

En 2025, le Bas-Saint-Laurent a accueilli Bienvenue Québec, un événement majeur de l'industrie touristique réunissant des acheteurs et partenaires du Québec, du Canada et de l'international. Dans ce contexte, l'Association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent a été fièrement partenaire et s'est impliquée activement dans la préparation de l'événement, plus particulièrement en lien avec l'intégration des produits agroalimentaires locaux dans les menus proposés aux participants.

En collaboration avec les partenaires touristiques et les équipes de restauration, notre contribution a porté sur la réflexion et la préparation de menus mettant en valeur le terroir bas-laurentien. Cette démarche visait à offrir une expérience culinaire représentative de la région, tout en soulignant la richesse, la diversité et la qualité des produits locaux auprès d'un public professionnel influent.

Cette implication a permis de renforcer les liens entre les secteurs de l'agroalimentaire et du tourisme, tout en démontrant le rôle clé de l'approvisionnement local dans le développement d'une offre touristique distinctive et durable. En prenant part à cette initiative d'envergure, l'Association a contribué au rayonnement des saveurs du Bas-Saint-Laurent et à la reconnaissance du savoir-faire régional dans un cadre stratégique de mise en marché et de visibilité.





MARCHÉS PUBLICS

Une campagne régionale de promotion des marchés publics a été active du 21 juillet au 14 septembre 2025. Diffusées sur les réseaux sociaux de l'Association, des vidéos promotionnelles ont été réalisées par la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent. La campagne s'est également déroulée à la télévision. Hébergé sur notre site Web, le microsite jaimemonmarché.ca présente tous les marchés de la région.

Dans le but d'inciter à l'achat local, nous avons également donné des brochures Saveurs & Gourmandises aux visiteurs des marchés publics et fait la promotion de la Semaine québécoise des marchés publics, une initiative de l'Association des marchés publics du Québec.

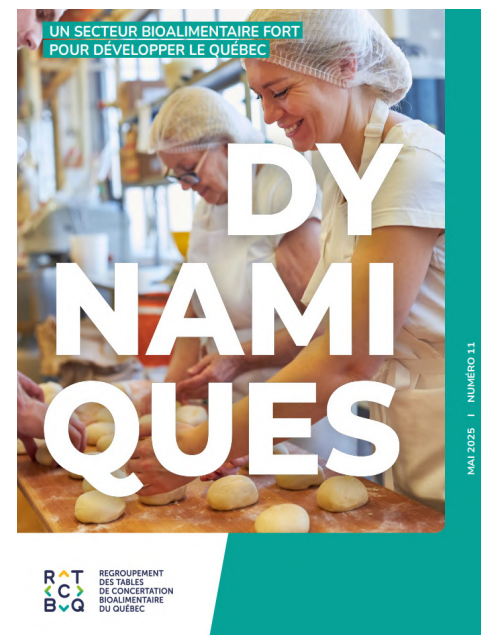


**REGROUPEMENT
DES TABLES
DE CONCERTATION
BIOALIMENTAIRE
DU QUÉBEC**

RTCQB

Le Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCQB) est un partenaire clé de l'Association dans la réalisation de plusieurs projets. Par sa participation active, l'Association contribue à la concertation avec les autres régions du Québec et au partage de pratiques favorisant le développement du secteur bioalimentaire.

À titre de membre du RTCQB, l'Association a également été mise en valeur dans le magazine Dynamiques, un outil de promotion à portée provinciale qui souligne l'importance de la concertation régionale et du rayonnement des marques territoriales.



MAI 2025 | NUMÉRO 11

LES GRANDES FÊTES TELUS

En 2025, Saveurs du Bas-Saint-Laurent a renouvelé sa collaboration avec Les Grandes Fêtes TELUS, du 31 juillet au 3 août 2025, confirmant ainsi la volonté commune de mettre en valeur le savoir-faire bioalimentaire régional au cœur de cet événement musical d'envergure.

Dans le cadre de cette collaboration, Saveurs du Bas-Saint-Laurent a de nouveau agi à titre de facilitateur entre ses entreprises membres et l'organisation du festival, afin d'intégrer des produits locaux aux réceptions VIP et aux loges d'entreprises. Chaque soir, des produits du Bas-Saint-Laurent ont été offerts sous forme de dégustations de type cocktail, permettant à environ 280 convives par soirée de découvrir la richesse et la diversité des saveurs régionales.

COHORTE SUR LA MUTUALISATION DU TRANSPORT

Dans le cadre de notre projet de livraison collaborative, Saveurs du Bas-Saint-Laurent a également fait partie de la cohorte d'apprentissage organisée par le Collectif Récolte, qui regroupait 12 projets participants provenant de plusieurs régions à travers le Québec. Cette participation nous a permis d'échanger avec d'autres initiatives déployant la mutualisation sur des territoires variés, allant de grandes municipalités à des municipalités régionales de comté (MRC) et même à l'échelle de régions complètes.

Grâce à cette cohorte, nous avons pu partager notre expérience régionale, apprendre des pratiques exemplaires des autres projets et enrichir nos outils de livraison collaborative.

Cette collaboration a également contribué à la production de ressources concrètes, comme des guides et des fiches pratiques sur la mutualisation et l'optimisation de l'approvisionnement alimentaire local et solidaire, afin d'inspirer et de soutenir d'autres initiatives à travers le Québec.



KAMOURASKA MYCOLOGIQUE

Nous avons maintenu notre engagement de longue date au sein du Kamouraska Mycologique, en tant que partenaire actif et membre du comité de planification. Cette collaboration, menée en concertation avec la MRC de Kamouraska et d'autres acteurs du milieu, vise à soutenir le développement, la mise en valeur et le rayonnement du secteur mycologique régional, qui constitue une thématique distinctive et innovante pour le territoire. Nous avons également fait la promotion du Festival des champignons forestiers du Kamouraska dans le cadre du Défi je mange local, où nous avons organisé un concours sur les réseaux sociaux pour courrir la chance de gagner une activité en forêt.

le KAMOURASKA
mycologique

IMPLICATIONS

L'Association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent participe à différents comités bioalimentaires provinciaux et régionaux notamment pour la promotion ou encore l'organisation d'activités. L'organisme siège également sur des conseils d'administration, comités organisateurs (7), est porteur du projet Filière genévrier plants et aromates et coordonne les rencontres du Comité PFNL et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent (3). Cela correspond à 327 rencontres au cours de l'année 2025 pour ces divers comités et toutes les autres demandes jugées pertinentes pour la croissance de notre Association.

COMITÉS RÉGIONAUX

- Filières PFNL et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent
- Comité filière Noisetier et filière Genévrier
- Comité Kamouraska mycologique
- Commission touristique du Bas-Saint-Laurent
- PDZA Rimouski / Comité communication
- Table intersectorielle en saines habitudes de vie du Bas-Saint-Laurent (TIR-SHV) et saine alimentation pour tous (SAPT)
- Comité Petits Ambassadeurs
- C.A. de la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent
- Comité biologique
- Comité directeur de l'entente sectorielle bioalimentaire Bas-Saint-Laurent
- Comité aviseur - Plan de développement régional
- Comité Institutionnel
- Comité pilotage Transport collaboratif
- Comité pilotage sur l'identité culinaire au Bas-Saint-Laurent
- Comité régional tourisme gourmand

CONGRÈS

- Congrès national du Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec
- Colloque de l'industrie touristique du Bas-Saint-Laurent

COMITÉS PROVINCIAUX

- C.A. Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec / Comité communication / Comité Institutionnel / Comité positionnement
- C.A. de l'Association de l'ACAPFNL
- Comité provincial des PFNL
- Pôle logistique bioalimentaire
- Démarche stratégique provinciale pour l'avenir du tourisme gourmand au Québec 2024-2029
- Comité collaboratif – ITHQ
- CQCM, la FCAQ et le Collectif Récolte

PARTENARIATS

- Partenariat de visibilité avec l'UPA et l'application Mangeons Local
- Gaspésie Gourmande
- FAB Région
- Programme d'achat local - Metro
- Kamouraska Mycologique
- Tourisme Bas-Saint-Laurent
- Québec Bio
- Terrasses Urbaines Cogeco avec Maxime Blanchette-Joncas

ADHÉSIONS

- Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec
- Associations touristiques Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie
- Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent
- Terroirs et Saveurs du Québec



SADC

DU BAS-SAINT-LAURENT

Canada

Développement économique Canada
pour les régions du Québec appuie
les SADC

PLAN D'ACTION 2026

Les actions menées par l'Association contribuent à faire connaître les produits bioalimentaires de la région et permettent de favoriser le développement socioéconomique de notre région.

- Réaliser la brochure Saveurs et Gourmandises
- Déployer de nouvelles campagnes de promotion
- Faire rayonner les entreprises bas-laurentiennes et leurs produits, notamment via le Défi je mange local
- Réaliser le Marché des Saveurs
- Promouvoir l'achat local dans ses différentes facettes de commercialisation (marchés publics, boutique virtuelle, etc.)
- Accompagner le milieu institutionnel vers une offre adaptée
- Bonifier le répertoire d'entreprises bioalimentaires du Bas-Saint-Laurent
- Accroître le nombre de membres
- Développer la filière genévrier et noisetier
- Développer le concept de transport collaboratif
- Planification stratégique 2026-2028
- Analyser les tendances qui se développent en bioalimentaire à l'échelle locale, nationale et internationale
- Développer un partenariat avec des organismes similaires au nôtre afin de sensibiliser le Québec à l'achat local
- Contribuer à trouver de meilleures opportunités de distribution et de transport vers les grands centres
- Faire connaître la région bas-laurentienne en représentant cette dernière lors de salons bioalimentaires et activités diverses hors région
- Travailler de concert à l'organisation d'activités découvertes sur le territoire
- Favoriser l'échange national et international afin de développer de nouvelles stratégies, et ainsi mettre en place de nouveaux concepts de commercialisation novateurs
- Favoriser le développement de la transformation sur le territoire
- Être à l'affût des nouvelles opportunités de maillage ou de promotion dans le milieu



SAVEURS DU BAS-SAIN-ST-LAURENT

337 rue Moreault, RC.04
Rimouski (Québec) G5L 1P4

418 724-9068
info@saveursbsl.com
saveursbsl.com

Avec la participation financière de :

