LA MATAPÉDIA • LA MATAPÉDIA • LA MATAPÉDIA

ATELIERS DE DISCUSSION
ET DE RÉFLEXION SUR

L'IDENTITÉ CULINAIRE RÉGIONALE

nos terroirs

NOTRE FIERTÉ

MARDI

22 MAI 2018
9 h 00

Parc régional Val d'Irène
115, route Val-d'Irène
Sainte-Irène QC G0J 2P0

COÛT

Participation à l'événement, incluant le dîner

40 $ (taxes incluses).

POUR VOUS INSCRIRE

veuillez-vous rendre sur le site de la SADC de la Matapédia

www.sadcmatapedia.com/12-nouvelles/36-identite-culinaire

La date limite d'inscription est fixée au mardi 15 mai.

SADC DE LA MATAPÉDIA INC.

CONTEXTE

Au cours des dernières années, nous avons assisté à l'émergence de producteurs agroalimentaires et de nouveaux produits dans La Matapédia. L'arrivée d'un marché public a grandement favorisé la connaissance des produits par les consommateurs. Un véritable engouement s'est rapidement manifesté et la sensibilisation à l'achat de produits locaux fait son chemin.

Le temps est sans doute propice à pousser la réflexion plus loin afin d'explorer ensemble comment nous envisageons notre développement futur. Le secteur agroalimentaire de La Matapédia s'est forgé une identité au fil du temps, caractérisée à la fois par son histoire, son agriculture, sa forêt, ses paysages et surtout, les gens qui y vivent. L'agriculture que nous avons développée, les produits que nous offrons, notre restauration, notre tradition culinaire sont-ils réellement le reflet de cette identité? C'est l'exercice que vous propose la SADC de La Matapédia, en collaboration avec la Société du réseau ÉCONOMUSÉE. Une journée pour prendre un temps d'arrêt et voir comment nous pouvons mieux orienter nos actions futures.

OBJETIFS POUR LA MATAPÉDIA

- S'accorder un véritable moment de réflexion sur l'agroalimentaire dans La Matapédia comme moteur de développement ;
- Se définir comme région et se donner une orientation commune à l'égard du développement du secteur agroalimentaire, de l'agrotourisme et du tourisme gourmand;
- Favoriser une meilleure cohésion et collaboration entre les producteurs et les restaurateurs;
- Mettre à l'avant-plan les produits distinctifs de La Matapédia.

ATELIERS, ÉCHANGES ET DÉGUSTATIONS

Par des présentations, des échanges chaleureux et conviviaux, les participants seront invités à dégager des pistes d'avenir en abordant les questions suivantes: Qu'est-ce qui caractérise l'assiette locale? De quoi sommes-nous fiers? Que devons-nous mettre davantage en valeur? Comment miser sur notre identité culinaire comme moteur de développement? Comment faire en sorte qu'on s'approprie davantage cette production locale ? Pour les partenaires de la présente initiative, le rayonnement de l'identité culinaire régionale est un moyen de contribuer au développement des régions du Québec tant sur les plans culturel, économique que touristique.

La journée sera animée par **Madame Hélène Raymond**, communicatrice passionnée qui poursuit sa route après plusieurs années à Radio-Canada, et au cours de laquelle viendront témoigner des personnalités associées au secteur agroalimentaires pour amener les participants à une réflexion sur l'identité culinaire. Pour agrémenter le tout, les participants pourront déguster des produits et plats qui témoignent de l'identité culinaire régionale.

LA MATAPÉDIA • LA MATAPÉDIA • LA MATAPÉDIA

ATELIERS DE DISCUSSION
ET DE RÉFLEXION SUR

L'IDENTITÉ CULINAIRE RÉGIONALE

nos terroirs

NOTRE FIERTÉ

À QUI S'ADRESSE CETTE ACTIVITÉ

- Producteurs agroalimentaires
- Propriétaires d'entreprises touristiques œuvrant en agrotourisme et tourisme gourmand
- Restaurateurs
- Acteurs du développement économique et touristique
- Élus

SADC DE LA MATAPÉDIA INC.

Canada Développement économique Canada pour les régions du Québec appuie financièrement la SADC

Organisé par :
Cet événement est une initiative de la SADC de la Matapédia pour le bénéfice des acteurs de La Matapédia.

Pour la réalisation de cette activité, la SADC a fait appel à l'expertise de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE pour l'appuyer dans la réussite de l'événement.

Artisans à l'œuvre ÉCONOMUSÉE

Partenaire de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

8 h 30 Accueil des participants

9 h 00 **Mot de bienvenue et objectifs de la journée**
Guy Côté, directeur général de la SADC de La Matapédia
Martine Soucy, SACD de La Matapédia

9 h 15 **L'identité culinaire – De quoi parle-t-on ?**
Hélène Raymond, animatrice

9 h 30 **Développement des Jardins de Métis, histoire et identité culinaire**
Pierre-Olivier Ferry, directeur adjoint et chef aux Jardins de Métis

10 h 00 **Vidéo conférence – Les résultats de la réflexion de la démarche sur l'identité culinaire aux Îles-de-la-Madeleine**
Simon Beaubien, directeur général Le Bon Goût Frais des Îles

10 h 25 Pause

10 h 45 **ATELIER 1 – Échanges sur ce qui caractérise l'assiette locale**
En petits groupes, les participants seront invités à répondre à différentes questions : Qu'est-ce qui caractérise l'assiette locale de La Matapédia ? Est-ce qu'il y a un ou des plats typiques dans La Matapédia ? Sur le plan de la cuisine domestique, de la restauration, de l'offre actuelle de produits agricoles et transformés, qu'est-ce qui distingue La Matapédia ?

11 h 05 **Impact du Marché Public Matapédien sur la mise en marché des produits agroalimentaires de La Matapédia dans la consommation locale**
Francis Pelletier, membre fondateur du Marché et copropriétaire du Potager enchanté

11 h 25 **Accroître les collaborations entre les producteurs et les restaurateurs**
Nicole Lavoie, directrice générale, Saveurs du Bas-Saint-Laurent

11 h 45 **ATELIER 2 – La fierté matapédienne - Entrée**
Les participants seront invités à répondre à la question suivante : De quoi êtes-vous fiers quand on parle d'assiette locale, de traditions et de terroir ?

Dégustation d'une entrée préparée par Pierre-Olivier Ferry

12 h 05 **ATELIER 3 - Diner – Plat principal et dessert**
Les participants seront invités à identifier des pistes d'actions afin de mieux favoriser les collaborations entre les producteurs et les restaurateurs mais également échanger sur ce qui devrait être mis en valeur pour distinguer La Matapédia.

Les chefs ont réfléchi à des plats qui pourraient se retrouver sur une table d'hôte du midi.

Chefs :
Pierre-Olivier Ferry - Jardins de Métis
Stéphanie Lapointe - Comptoir gourmand Au Bec Pointu

13 h 15 **Promouvoir l'identité régionale à travers L'ÉCONOMUSÉE des liquoristes – Vallée de la framboise**
Carl-Éric Guertin, directeur général, Société du réseau ÉCONOMUSÉE
Chantal Paradis et Jean-Paul Lebel, propriétaires, Vallée de la framboise

13 h 45 **ATELIER 4 – Discussion – Comment traduire l'identité culinaire de La Matapédia en actions de développement**
Hélène Raymond, journaliste

14 h 30 **Mot de clôture**
Martine Soucy, SADC de la Vallée de la Matapédia

14 h 45 **Fin de l'activité**