



Le Bon goût frais
des îles de la Madeleine

BILAN DES PÊCHES 2025-2026





Mise en contexte

Le secteur des pêches occupe une place centrale dans l'identité, l'économie et l'approvisionnement alimentaire des Îles de la Madeleine. Dans un contexte où les attentes des consommateurs évoluent vers des produits locaux, traçables et de qualité, la promotion et la valorisation des produits marins deviennent des leviers essentiels pour assurer la pérennité et la compétitivité du secteur.

À titre table de concertation bioalimentaire, le Bon goût frais des Îles de la Madeleine agit comme un intermédiaire stratégique entre les entreprises de pêche et de transformation, les marchés, les institutions et les consommateurs. Par des actions concrètes de mise en valeur, de développement de marchés et de maillage, l'organisme contribue à structurer l'offre, à stimuler la consommation locale et à soutenir l'accès aux produits marins madelinots.

Le présent rapport vise à montrer comment, grâce au soutien financier reçu, les actions déployées au cours de la période février 2025 à janvier 2026 ont permis de maximiser les retombées du secteur des pêches, tant sur le plan de la visibilité que de la commercialisation et de l'arrimage entre l'offre et la demande.



Une association d'entreprises

En 2025-26, le Bon goût frais des Îles de la Madeleine avaient 67 entreprises membres qui se déclinaient comme suit :



37 producteurs/transformateurs



21 restaurateurs



9 détaillants

Parmi celles-ci, 10 entreprises œuvrent dans le secteur des pêches :

- Coopérative de pêcheurs Cap Dauphin
- Grande entrée aquaculture
- La Poissonnière
- Le Fumoir d'antan
- Les Cultures du large
- Fruits de mer madeleine
- Les Moules de culture des Iles
- Poissons frais des Iles
- Pêcheries LéoMar
- Boucherie spécialisée Côte-à-Côte



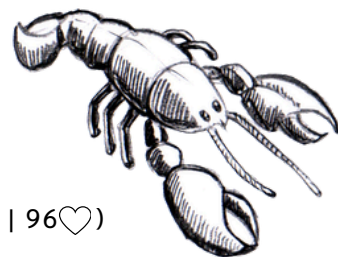
Bilan des réalisations 2025-26

1. Campagne spéciale pêches

La campagne « **Comment on mange ça?** » vise à réduire les freins à la consommation des produits marins locaux par une approche éducative et accessible.

Cette campagne repose principalement sur des formats vidéo courts (Reels), diffusés sur les réseaux sociaux, consacrés à la préparation et à la cuisson de différents produits marins locaux. Sept produits marins ont été mis en valeur:

- Comment décortiquer le homard (28K vues | 220♡)
<https://www.facebook.com/reel/691868110480747>
- Comment décortiquer le crabe (8.7K vues | 45♡)
<https://www.facebook.com/reel/714941634558518>
- Comment récupérer les nerfs des pétoncles + recette 100% locale (14K vues | 96♡)
<https://www.facebook.com/reel/1232347388463405>
- Comment apprêter des moules en camping et vérifier qu'elles sont vivantes (25K vues | 182♡)
<https://www.facebook.com/reel/1278674507170004>
- Comment ouvrir des huîtres (sur la plage!) (25K vues | 169♡)
<https://www.facebook.com/reel/2262463284182858>
- Comment intégrer les buccins à une recette simple (20K vues | 137♡)
<https://www.facebook.com/reel/1472218897050316>
- Comment intégrer la mactre de stimpson et son jus dans une recette simple (8K vues | 60♡)
<https://www.facebook.com/reel/1447040976304720>



Les Reels éducatifs liés à cette campagne présentent un niveau d'engagement supérieur à la moyenne annuelle des autres publications.

Cette approche permet de faciliter l'appropriation des produits marins par les consommateurs, de réduire la méconnaissance et l'appréhension face à certains produits, de soutenir indirectement la mise en marché des produits locaux, particulièrement lors des débuts de saison et des périodes de forte disponibilité.

Nb d'espèces mises en valeur : 7

Nb de personnes rejointes par l'événement : près de 130 000 vues

2. Création et diffusion de contenu dans les médias

Promotion sur les réseaux sociaux du BGFÎM

Les réseaux sociaux du Bon goût frais des Îles de la Madeleine sont utilisés comme un levier central de promotion, de valorisation et d'éducation des consommateurs en lien avec les produits marins locaux. De février 2025 à janvier 2026, des contenus liés à la pêche et aux produits de la mer ont été diffusés de manière régulière tout au long de l'année.

Environ 20 publications ont été entièrement consacrées aux produits marins et au secteur des pêches. Ces contenus ont permis de mettre en valeur une quinzaine d'entreprises du secteur, incluant des poissonneries, des entreprises de transformation, des coopératives de pêche et des entreprises d'aquaculture, ainsi qu'au moins 10 produits marins locaux.

La diffusion s'est échelonnée sur l'ensemble de l'année, avec une intensité accrue entre avril et juillet, période correspondant à la reprise et au cœur des activités de pêche. La présence des produits marins s'est toutefois maintenue à l'automne et en début d'hiver, notamment à travers des produits transformés, des recettes et des usages culinaires adaptés à la saison.

Formats de communication utilisés:

- publications photo mettant en valeur les produits, les entreprises et les traditions maritimes ;
- publications contenant des liens vers des articles de blogue et des recettes ;
- vidéos et Reels à caractère éducatif ;
- publications informatives annonçant la disponibilité des produits et la reprise des saisons de pêche.

Les contenus couvrent une diversité de produits issus de la pêche et de l'aquaculture locales, notamment :

- crustacés (homard, crabe des neiges)
- mollusques (pétoncles, moules, huîtres, mactres de stimpson, buccins)
- poissons (flétan, sébaste)
- produits marins transformés (boucanage, fumage, salaison, recettes).

Les publications abordent la disponibilité des produits, leur préparation, leur transformation et leur intégration dans des usages culinaires quotidiens, tout en traitant de thèmes plus larges liés au secteur : débuts de saison, traditions maritimes, enjeux environnementaux et scientifiques, et relève dans le secteur des pêches.

Les entreprises sont systématiquement identifiées dans les publications, favorisant leur visibilité directe auprès du public.

3. Événements et activités terrain pour promouvoir la consommation locale

Le Marché du Village

Le Marché du Village vise à contribuer à la prospérité des entreprises agricoles et bioalimentaires locales, à sensibiliser et éduquer les consommateurs aux bienfaits d'une alimentation locale et à la spécificité du secteur bioalimentaire madelinot, tout en facilitant l'accès aux produits régionaux. La présence d'entreprises du secteur des pêches s'inscrit dans cette démarche et contribue à positionner les produits marins comme une composante incontournable de l'alimentation locale.

La participation d'entreprises offrant des produits de la mer, tant en vente directe qu'en préparation culinaire, a renforcé l'identité locale du marché et favorisé la découverte, la dégustation et l'appropriation de ces produits par le public.

Entreprises participantes mettant en valeur les produits marins :

- Moules de culture des Îles
 - Produit mis en vedette : moules
 - Produit emblématique proposé à l'ensemble des marchés, favorisant la consommation locale et la mise en valeur de l'aquaculture madelinienne.

- Le Fumoir d'Antan
 - Produits mis en vedette : maquereau, flétan, pétoncle et saumon fumés.
 - Présentation d'une assiette découverte mettant en valeur des produits marins transformés localement selon un savoir-faire traditionnel + assiette de ceviche de flétan.
- La Poissonnière
 - Produit mis en vedette : homard
 - Proposition d'une poutine au homard, illustrant une intégration accessible et populaire d'un produit phare de la pêche locale.
 - Démonstration de décortiquage de homard pendant un marché devant 1500 personnes.



- Effet Mer
 - Produits mis en vedette : homard
 - Offre de guédilles au homard et de burgers surf n'turf, combinant produits de la mer et autres ingrédients locaux.

- Makilinot Sushis

- Produits mis en vedette : homard, pétoncle, crabe, saumon fumé, flétan, thon
- Utilisation de divers produits issus de la pêche locale dans une offre gastronomique, contribuant à diversifier les usages culinaires des produits marins.

Par sa présence au Marché du Village, le secteur des pêches bénéficie d'une vitrine grand public favorisant la mise en valeur de différentes espèces, la diversification des usages culinaires et le rapprochement entre entreprises et consommateurs. Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine a soutenu et coordonné cette mise en valeur afin de maximiser les retombées collectives pour les entreprises du secteur des pêches.

Nb d'espèces mises en valeur : 8

Nb d'entreprises de produits marins participantes : 3

Nb de personnes rejointes par l'événement : 8000 visiteurs pour la saison



4. Maillage stratégique et réseautage

Déjeuner-causerie SNAAQ

Le 23 octobre 2025, une activité de mobilisation a été tenue au Château Madelinot dans le cadre du Forum SNAAQ, réunissant 19 participants issus de partenaires régionaux, de représentants d'institutions publiques (IP) et de producteurs-transformateurs souhaitant approvisionner les institutions des Îles de la Madeleine. La participation enregistrée a dépassé les attentes initialement prévues, démontrant un fort intérêt du milieu pour le développement de l'approvisionnement local auprès des institutions publiques.

L'activité s'est articulée autour d'un déjeuner-causerie, combiné à la diffusion à distance du Forum SNAAQ. Ce format a favorisé un climat d'échange dynamique et concret. Les discussions entre les représentants du CISSS et les producteurs et transformateurs locaux ont permis de répondre à de nombreuses questions liées aux exigences d'approvisionnement, à la capacité de production, à la logistique ainsi qu'aux attentes des institutions.

Ce format a favorisé des échanges dynamiques et concrets. Les discussions entre les représentants du CISSS et les producteurs et transformateurs locaux ont permis de clarifier plusieurs enjeux, notamment les exigences d'approvisionnement, la capacité de production, la logistique et les attentes des institutions.

Grâce à ce rassemblement, nous avons contribué à :

- sensibiliser les acteurs locaux (producteurs, transformateurs) aux opportunités offertes par le marché institutionnel;
- favoriser des échanges directs entre partenaires et potentiels fournisseurs des institutions publiques ;
- créer un espace de discussion relatif à l'approvisionnement local et durable dans un contexte insulaire.

Nb d'entreprises de produits marins participantes : 1

Nb de personnes rejointes par l'événement : 2 ressources du CISSS des Îles

5. Développement des marchés et soutien à la commercialisation

Croisières internationales

Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine agit comme un lien de démarchage et d'approvisionnement direct entre les bateaux de croisière faisant escale aux Îles et les producteurs locaux du secteur des pêches. Cette intervention permet de structurer l'accès à un marché à forte valeur ajoutée et de répondre à une demande soutenue pour des produits marins locaux, frais et identifiables.

En facilitant la mise en relation, la coordination et l'approvisionnement, le Bon goût frais contribue à offrir aux croisiéristes une expérience culinaire authentique des Îles de la Madeleine, tout en soutenant concrètement l'économie locale et les entreprises de production et de transformation marines.

Entreprises ayant réalisé des ventes et produits marins mis en valeur :

- Moules de culture des Îles
 - Produit mis en vedette : moules de culture
- Grande-Entrée Aquaculture
 - Produit mis en vedette : huîtres
- Le Fumoir d'Antan
 - Produit mis en vedette : flétan
- Pêcheries LéoMar
 - Produit mis en vedette : homard vivant

Grâce à cette collaboration, les produits marins des Îles sont intégrés dans un circuit de commercialisation structuré, permettant à des entreprises locales d'accéder à un marché touristique international tout en renforçant la notoriété et la reconnaissance des pêches madeliniennes. Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine joue un rôle clé dans cette démarche, en assurant la coordination, la visibilité collective et la cohérence de l'offre.

Nb d'espèces mises en valeur : 4

Nb d'entreprises de produits marins participantes : 4

Nb de personnes rejointes par l'événement : 3 navires de croisières

(900 passagers/équipage)

Accompagnement des entreprises pour la préparation à la Grande Dégustation des produits d'ici

Dans une perspective de développement des marchés et d'accès au secteur HRI (hôtellerie, restauration et institutions), le Bon goût frais des Îles de la Madeleine a accompagné deux entreprises du secteur des pêches dans l'élaboration de fiches recettes et de fiches techniques destinées à la vente et à la présentation de leurs produits.

Cet accompagnement visait à outiller les entreprises afin de mieux répondre aux exigences des acheteurs professionnels, notamment en matière d'information produit, de constance, de formats, de conservation et d'usages culinaires. Les outils ont été développées en prévision de leur participation à la Grande dégustation des produits d'ici, à Montréal.

Entreprises accompagnées et produits marins mis en valeur :

Le Fumoir d'Antan

Produits mis en valeur :

- saumon fumé à froid ;
- pétoncles fumés ;
- filets de maquereau fumés au poivre noir ;
- moules fumées dans l'huile ;
- hareng fumé dans l'huile ;
- bouchées de saumon fumé à l'érable.



Fruits de mer Madeleine

Produits mis en valeur :

- Émincé de sébaste
- Homard cuit congelé entier, au brine



Par cet accompagnement, le Bon goût frais des Îles de la Madeleine contribue à renforcer la capacité des entreprises du secteur des pêches à intégrer de nouveaux marchés, à structurer leur offre commerciale et à valoriser leurs produits auprès du réseau HRI. Cette action s'inscrit directement dans les objectifs de diversification des débouchés et de valorisation durable des produits marins locaux.

Nb d'espèces mises en valeur : 8

Nb d'entreprises de produits marins participantes : 2

Nb de personnes rejointes par l'événement : 365 acheteurs professionnels

6. Outils de promotion et de visibilité

Répertoire gourmand 2025

Le Répertoire gourmand est un outil de promotion collective structurant pour le secteur bioalimentaire des Îles de la Madeleine. Mis à jour et diffusé par le Bon goût frais des Îles, ce guide pratique regroupe les entreprises bioalimentaires locales, leurs produits ainsi que leurs points de vente, facilitant l'accès à l'information pour le grand public.

Le répertoire accorde une place importante aux entreprises du secteur des pêches et aux produits marins locaux, contribuant à renforcer leur visibilité et à soutenir leur consommation auprès des résidents et des visiteurs. En présentant de manière claire et accessible les entreprises de pêche, de transformation et d'aquaculture, le guide favorise l'identification des produits marins madelinots et encourage leur intégration dans les habitudes d'achat.

Nb d'entreprises de produits marins participantes: 10

Nb de personnes rejointes par l'événement : 15 000 impressions

Havre-aux-Maisons

- 1 ALCYON - SEL DE MER**
27, ch. des Bûches
Sels de mer naturels et assaisonnements – produits disponibles sur place et chez certains détaillants.
Contact : alcyonai.com
- 2 LE BARBOCHEUX**
475, ch. du Cap-Rouge
418 969-3194
Saisons aromatisées artisanales – produits disponibles sur place, chez certains détaillants et restaurants.
- 3 LES CULTURES DU LARGE**
26, ch. du Quai
418 969-4477
Élevage d'huîtres – produits disponibles sur place, chez les détaillants et dans certains restaurants.

Havre-Aubert et Bassin

- 4 LES BIQUETTES À L'AIR**
833, ch. de Bassin, Bassin
418 937-0345
Fromage de chèvre frais et ses dérivés, viande caprine – produits disponibles sur place, chez certains détaillants et restaurants.
- 5 DOMAINE DES SALANÈSES**
219, ch. Mascé, Bassin
Vins et produits d'accompagnement – produits disponibles sur place.
Contact : facobook

Grande-Entrée et Grosse-Île

- 6 LA BOULANGERIE DE GRANDMAMA'S BAKERY**
781, ch. Principales, Grosse-Île
418 937-0555
Recettes traditionnelles, boulangerie et conserves – produits disponibles sur place.

FRUITAGÈRIE DU PIED-DE-VENT
SOCIÉTÉ
183, ch. de la Pointe-Séjour
418 969-9292
Pâtisseries de vacances de race canadienne – produits disponibles sur place, chez les détaillants et certains restaurants.

7 FRUITS DE MER MADELEINE
24, ch. de la Pointe
418 969-1330
Vente en gros et au détail de produits marins – produits disponibles sur place, chez les détaillants et certains restaurants.

8 LE FUMBOIR D'ANTAN
SOCIÉTÉ
27, ch. du Quai
418 969-4907
Produits de la mer et autres aliments fumés et bouillis – produits disponibles sur place, chez les détaillants et dans les restaurants.

MIEL EN MER
294, ch. des Échoireries
418 969-4860
Miel hydromiel, autres produits et animation au rucher – gratuits disponibles sur place et chez les détaillants.

SUPERMARCHÉ IGA COOP DE HAVRE-AUX-MAISONS
Marché d'alimentation

O FRANCO COCKTAIL D'ÉTÉ
Traiteur charité dédié à la production de bollos à l'enchourgnée.

Restaurants

- 9 CINDYHOOK**
30, ch. de la Pointe
418 969-2655
Café artisanal et événements nocturnes.
- 10 DOMAINE DU VIEUX COUVENT**
292, rte 199
418 969-2233
Cuisine inspirée du littoral et vue spectaculaire sur le littoral.
- 11 GAMPY'S FRUITS DE MER**
436, ch. de la Dune-du-Sud
418 937-0531
Casse-croûte spécialisée en fruits de mer.
- 12 PIZZA D'LA POINTE**
86, rte 199
418 969-2625
Restaurant convivial et coloré
Pizzas artisanales sur pâte maison.

Restaurants

- 13 AUBERGE CHEZ DENIS À FRANÇOIS**
404, ch. d'en Haut, Havre-Aubert
418 937-2371
Spécialité de lamproie
- 14 CAFÉ DE LA GRAVE**
969, ch. de la Grave, Havre-Aubert
418 937-5765
Traditions culinaires locales.
- 15 CANTINE DES DEMOISELLES**
441, ch. de la Grave, Havre-Aubert
Café, casse-croûte et vin rouge.
Suivez-nous sur Instagram

Restaurants

- 16 AUBERGE DE LA SALICORNE**
377, rte 199, Grande-Entrée
418 969-2813
Vue incroyable et menu maritime authentique
- 17 BUVETTE DE LA SIRÈNE**
806, rte 199, Grande-Entrée
418 969-1919
Buvette animée à Grande-Entrée qui fait rayonner les produits locaux.
- 18 CAP DAUPHIN'S FISH SHACK**
49, ch. Shora, Grosse-Île
418 969-2301
Restauration rapide de nos produits à votre assiette

Cultivons notre garde-manger

Envie d'un jeu grandeur nature? Enfilez de bons souliers et partez à la découverte de nos terres nouicilières.


Avec un sentier ludique et un parcours en entreprises, Cultivons notre garde-manger vous invite à explorer les richesses agricoles des Îles, à leur rythme... et avec un brin de curiosité!

Point de départ du sentier :
25, ch. de la Piscine, L'Étang-du-Nord

Pour le parcours complet :
lebongotfraisdesiles.com/aventure



Le Bon goût frais
des Îles de la Madeleine



RÉPERTOIRE GOURMAND
2025

Repérez les entreprises avec le logo pour ne rien manquer sur votre route!

www.lebongotfraisdesiles.com

7. Concertation et développement sectoriel

Rendez-vous annuel de l'industrie de la pêche et de la mariculture

Le Bon goût frais des Îles a participé activement au Rendez-vous des pêches pour contribuer aux échanges sur les enjeux du secteur, partager les initiatives de valorisation des produits marins locaux et soutenir les projets de développement et d'innovation dans l'industrie de la pêche et de la mariculture.

Nb d'entreprises de produits marins participantes: 3

Nb de personnes rejointes par l'événement : 100 participants

La Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Le Bon goût frais des Îles est un acteur clé de La Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, une organisation qui regroupe une sélection raffinée de produits bioalimentaires d'exception. Mettant en valeur des ingrédients de première qualité provenant de la terre, de la mer et de la forêt, ces produits se distinguent par leur originalité et leur provenance locale, tous étant produits ou transformés en Gaspésie ou aux Îles-de-la-Madeleine. S'adressant principalement aux restaurateurs et détaillants de Québec et de Montréal, La Gamme apporte un bel « accent » régional aux assiettes et aux étalages, offrant une véritable immersion dans les saveurs du terroir gaspésien et madelinot.

Nb d'entreprises de produits marins participantes : 2

Nb d'espèces mises en valeur : 4

Nb de personnes rejointes par l'événement : détaillants et restaurants des régions de Montréal et de Québec





Conclusion

Les actions réalisées au cours de la période témoignent du rôle essentiel du Bon goût frais des Îles de la Madeleine dans la promotion, la structuration et la valorisation du secteur des pêches. Par une combinaison d'actions terrain, de communication, de concertation et de développement de marchés, l'organisme contribue à renforcer la visibilité des produits marins, à soutenir les entreprises et à stimuler la consommation locale.

Le soutien financier du MAPAQ – secteur des pêches constitue un levier déterminant pour maintenir et développer ces actions structurantes. Il permet de déployer une promotion cohérente, continue et concertée des produits marins madelinots, au bénéfice des entreprises du secteur, des consommateurs et de la vitalité économique du territoire.