



L'Observatoire d'information économique
pour la coopération régionale entre
le **Canada atlantique** et **Saint-Pierre et Miquelon, France**

Gastronomie et saveurs du terroir



Canada atlantique (p.1-4)

Saint-Pierre et Miquelon / France (p. 5--)



Gastronomie et saveurs du terroir

Dans ce numéro :

Dépenses alimentaires et restauration en chiffres	2
Événements artistiques et culturels & célébrations culinaires	3
Produits du terroir pour un Menu des fêtes	4

Les provinces du Canada atlantique possèdent une **riche tradition culinaire**, à l'image de la diversité des communautés qui habitent la région et qui puisent dans leurs pratiques gastronomiques pour garder vivants des plats ancestraux ou pour en créer des nouveaux, à l'aide des **ressources du terroir**. Qu'il s'agisse de **cuisine traditionnelle** ou **tendance**, tous les goûts seront comblés, par les saveurs et la variété des mets qui font la renommée des tables familiales, des restaurants et des événements qui viennent ponctuer la vie culturelle et artistique des villes et des villages, tout au long de l'année.

Réseau Bio au Canada atlantique :

► Atlantic Canadian Organic Regional Network (ACORN)—NB

<http://www.acornorganic.org/>

► Association pour le commerce des produits biologiques.

www.ota.com/canada-ota

► PEI Certified Organic Producers co-operative

Plus d'une quarantaine de membres font partie de cette organisation qui existe depuis 2002 et, au total, l'île compte plus de soixante producteurs certifiés bio.

► Productions biologiques au NB

Au NB, en 2017, on compte plus de cinquante-cinq entreprises certifiées dans le secteur de la production biologique, dont un bon nombre de producteurs de légumes et de sirop d'érable, ainsi que des transformateurs de produits alimentaires et non alimentaires.

► Organic Agriculture Centre of Canada-Dalhousie University (NE)

► **TNL**—Même si en 2016 seulement deux fermes sont certifiées biologiques à TNL, plusieurs fermiers utilisent déjà les méthodes de production organique. Vu l'intérêt des consommateurs pour ce type de produits, ces producteurs pourraient dans un avenir prochain s'engager, si ce n'est déjà fait pour certains, dans le processus de certification.

Slow Food International / Slow Food Canada

<http://slowfood.ca/fr/>

Organisation éco-gastronomique assurant une présence internationale, Slow Food compte environ 100 000 membres disséminés dans 1500 conviviaux (structures locales). Slow Food prône une alimentation de qualité, propre et juste pour tous, soucieuse de protéger et de promouvoir l'héritage alimentaire. Depuis plus de dix ans, le mouvement Slow Food a pris racine au Canada. Il réunit environ 1300 membres faisant partie d'une trentaine de conviviaux partout au pays.

NB

Slow Food Cocagne Acadie / Slow Food Miramichi River / Slow Food Saint John

NE

Slow Food Nova Scotia / Slow Food Nova Scotia Mainland / Slow Food Northumberland Shore (2010) / Slow Food Youth Nova Scotia. En 2016, Wolfville (NE) est devenue la troisième ville au Canada à mériter le titre de CittaSlow.

Les écoles et les programmes

IPE

► Culinary Institute of Canada, Holland College

<http://www.hollandcollege.com/culinary-institute-of-canada/>

Programmes offerts: Arts culinaires; Arts pâtisseries; Cours préparatoires pour certification en sciences culinaires; Gestion hôtelière internationale

NB

► Collège communautaire du NB

<http://ccnb.ca/>

Programmes offerts: Art culinaire (campus d'Edmunston); Cuisine professionnelle (campus d'Edmunston; campus de la Péninsule acadienne)

► New Brunswick Community College

<http://nbcc.ca/>

Programme offert: Arts culinaires (campus St. Andrews); Gestion des arts culinaires (campus de Moncton)

NE

► Nova Scotia Community College

<https://www.nsc.ca/>

Programme offert: Arts culinaires; Gestion culinaire
Depuis septembre 2016, le NSCC à son campus de Port Hawkesbury offre aussi un cours de Cuisinier de navire, le seul cours du genre dispensé dans les Maritimes et certifié par Transports Canada.

► Acadia University, School of Nutrition and Dietetics

<http://nutrition.acadiau.ca/home.html>

Programme offert: Baccalauréat en sciences de la nutrition (programme accrédité auprès du Partenariat canadien pour la formation et la pratique en nutrition)

TNL

► Cook – College of the North Atlantic

<http://www.cna.nl.ca/program/cook>

Programme offert: Cuisine professionnelle « Cook » (programme professionnel certifié Sceau Rouge)

► Université Memorial

<http://www.mun.ca/>

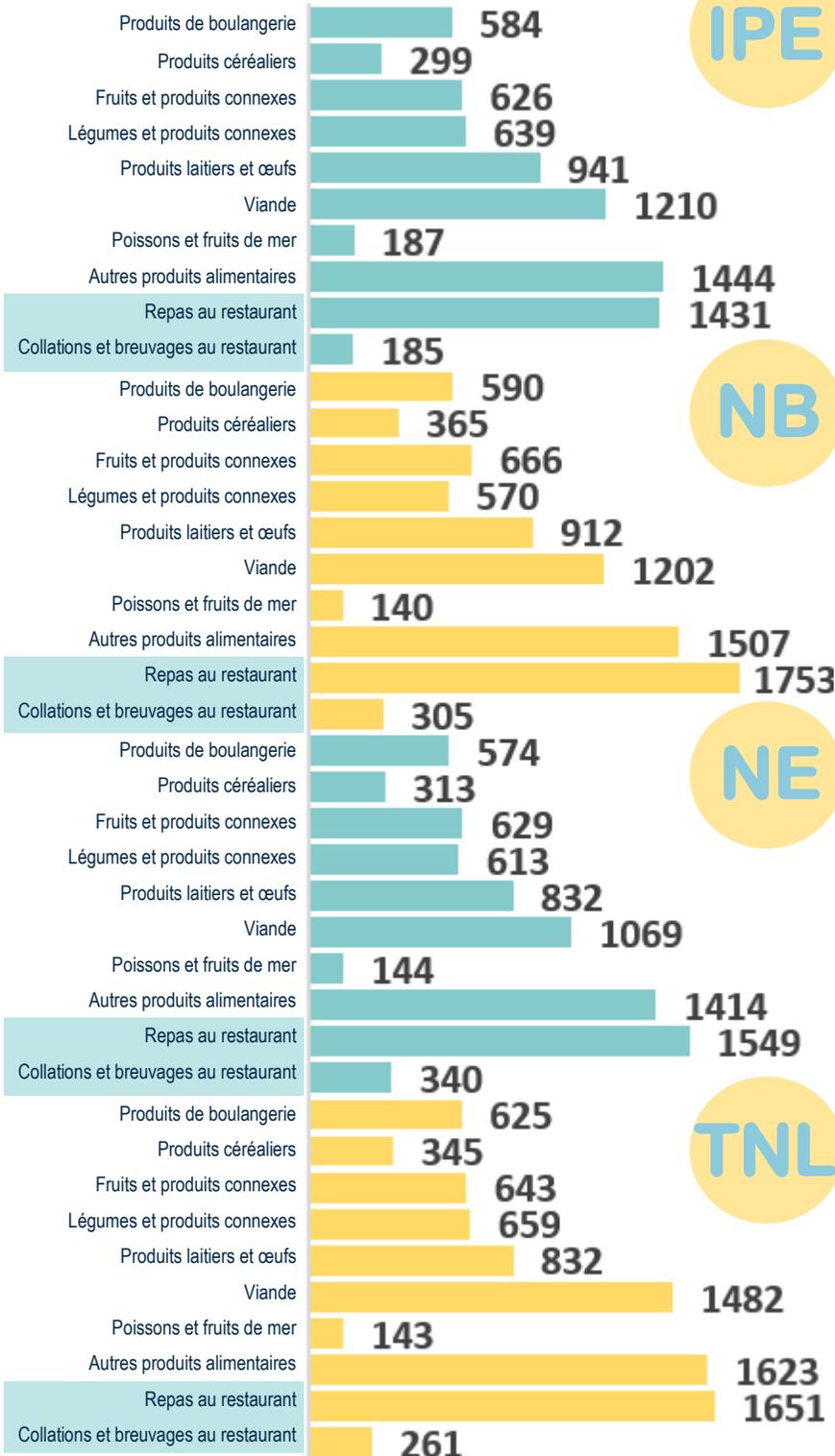
Programme offert: Certificat en études culinaires



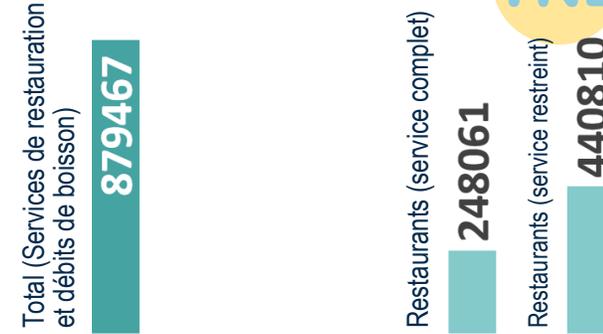
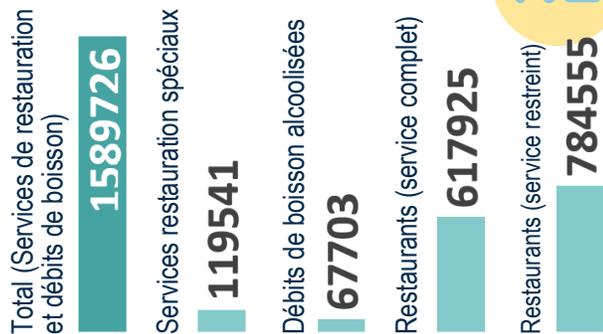
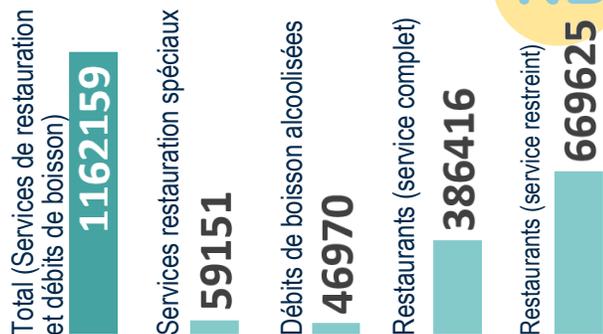
Dépenses alimentaires et restauration en chiffres

Le secteur de l'alimentation biologique est en pleine croissance au Canada, et il a connu une augmentation de 66,5 % du nombre total de fermes biologiques depuis 2001. En 2017, le secteur compte 4980 fermes; 11 167 travailleurs agricoles; 24 millions d'acres de terres agricoles biologiques; 4,7 milliards de \$ de ventes de produits biologiques.

Dépenses annuelles moyennes des ménages pour l'alimentation (données en \$)



Recettes annuelles des services de restauration et des débits de boisson (données en milliers \$)



Événements artistiques et culturels & célébrations culinaires

Festival des saveurs d'automne de l'IPE

<http://peishellfish.com/fr/historique/>

Depuis 10 ans déjà, ce festival culinaire met à l'avant plan les saveurs des produits locaux. Entre le 1er septembre et le 1er octobre, des activités et des événements culinaires sont organisés à différents points sur l'île, proposant des expériences authentiques autour du thème des saveurs des collectivités côtières. Au cours de ce mois d'activités se déroulent également le Festival international des fruits de mer de l'IPE et le Festin Feast & Frolic, événements-phare des Saveurs d'automne.

Gastronomie et théâtre (IPE)

Ce concept novateur qui gagne en popularité a été adopté par plusieurs salles de théâtre sur l'IPE et offre aux spectateurs la chance de se sustenter lors des performances théâtrales, selon l'art de marier nourriture de l'esprit et nourriture du corps! Durant la saison estivale, parmi les différents soupers-théâtre proposés se dénombrent le Village Musical Acadien à Abrams Village; le King's Playhouse à Georgetown; le Feast Dinner Theatre, à Summerside ou à Charlottetown; le Stompin' Tom Centre à Skinners Pond.

Gastronomie et vins (NB), Expo Vins et Gastronomie du monde

<http://www.expovins.ca/index.php/fr/a-propos>

Deuxième événement vinicole le plus ancien au Canada, Expo Vins et Gastronomie du monde a célébré sa 27e édition en 2017. Une occasion pour amateurs de vin et bonne chère de se retrouver autour d'un souper d'exception présenté par des chefs et des futurs chefs de la région. Autres activités prévues: séminaires sur le vin et la gastronomie; repas et dégustations.

Indulge – St. Andrews-sur-mer

<http://indulgenb.com/>

L'événement, qui se déroule durant toute une fin de semaine, met en valeur les préparations culinaires des meilleurs chefs de la province et les produits locaux de qualité fournis par les producteurs agricoles néobrunswickois. C'est l'occasion également de goûter aux vins, bières et spiritueux de la région.

Devour! Gastronomie et cinéma (NE)

Devour! The Food Film Fest allie le septième art et l'art de faire bonne chère. C'est l'occasion de visionner des documentaires, des films ou encore des courts métrages internationaux qui divertissent et qui célèbrent la nourriture tout en faisant prendre conscience de l'impact que la culture alimentaire et les systèmes alimentaires d'aujourd'hui ont sur nos vies. Ce festival de notoriété mondiale met en valeur les vins, les fruits de mer, les produits agricoles et les produits à valeur ajoutée de la NE, sans oublier le savoir-faire de toute la communauté. Pour les secteurs alimentaires et touristiques, il s'agit d'un formidable tremplin pour attirer de nouveaux marchés et assurer la croissance.

The Roots, Rants, & Roars Festival – Elliston

Plaçant à l'avant-scène l'alimentation, la culture, la terre et la mer, cet événement gastronomique est une célébration régionale de ce que TNL a de mieux à offrir. Trois journées festives mettent à l'honneur les produits locaux, le vin, les producteurs et la musique, et les paysages terre-neuviens dessinés par la terre et la mer. Les moments-clés (Cod Wars, Food Hike) permettent d'apprécier la participation de chefs locaux et nationaux ainsi que la présence d'artistes de grand talent réunis lors de ce festival.

Événements—au fil du temps...

• Roots, Rants, & Roars

<https://www.rootsrantsandroars.ca/>
14 et 15 septembre 2018, Elliston (TNL)
Mets traditionnels, culture locale et folklore

• Festival international des fruits de mer de l'IPE

<http://peishellfish.com/fr/>
13 au 16 septembre 2018, Charlottetown (IPE)
Événements signature mettant en vedette saveurs et traditions authentiques de l'île. Dégustations culinaires, concours et prix d'excellence.

• The Gathering

<http://thegatheringburlington.com/>
23 au 25 août 2018, Burlington (TNL)
Préparation de mets locaux, musique et plein air.

• 2017 ACORN Conference

<http://www.acornorganic.org/>
27 au 29 novembre 2017
Truro (NE)
Trois jours de discussion organisés autour de quatre principes : santé, sécurité, équité, écologie.

• Expo vins et gastronomie du monde

<http://www.expovins.ca/index.php/fr/>
28 octobre au 4 novembre 2017
Moncton (NB)
Séminaires sur le vin et la gastronomie, dégustations, soupers.

• Sommet de l'alimentation de l'Atlantique

<http://www.perennia.ca/atlanticfoodsummit/>
26 octobre 2017, Truro (NE)
Rencontre des acteurs du secteur alimentaire pour échanger sur l'avenir des aliments au Canada atlantique.

• Devour! The Food Film Fest

<https://devourfest.com/>
25 au 29 octobre 2017, Wolfville (NE)
Pour sa 7e édition, le festival présente un programme étoffé d'activités réparties sur 5 jours : 99 événements, dont 72 films, 3 dîners de chef de renom, des dégustations et ateliers.

• Festival du chocolat 2017

<http://chocolate-fest.ca/newsite/>
5 au 12 août 2017, St. Stephen (NB)
Depuis 1984, le Chocolate Fest célèbre la première chocolaterie familiale indépendante au Canada fondée en 1873. St. Stephen, où le festival prend place, est officiellement la « ville du chocolat au Canada » depuis 2000.

• Festival Gastronomique Goûter l'histoire & Sommet national de Slow Food au Canada

<https://www.eatingheritage.ca/accueil>
10 au 14 mai 2017, Moncton (NB)
Événement gastronomique le plus important de l'année, réunissant plus de 100 délégués-gastronomes provenant des quatre coins du pays. Parmi les activités prévues au programme, 20 ateliers, 8 tours ruraux, 15 dégustations, 20 conférences.

Produits du terroir pour un *Menu des fêtes*

Entrées



- Moules bleues d'élevage (IPE)
- Huîtres de Malpèque (IPE)
- Coques frites (NB)
- Chaudrée de palourdes (NB)
- Bisque de fruits de mer (NE)
- Rouleaux au homard de la Baie de Fundy (NB)
- Langues et joues de morue (TNL)
- Galettes de poisson (TNL, Mi'kmaq)
- Soupe à l'original (TNL)

Premier service – Mer :

- Omble chevalier (TNL, Inuit)
- Saumon de l'Atlantique (NB)
- Gratin de Morue (TNL)
- Pétoncles géants de Digby (NE)
- Truite, aiglefin (NE)
- Flétan, merluche (IPE)

Deuxième service – Terre :

Accompagnements :



- Boulettes de viande de gibier sauvage (NB, Mi'kmaq)
- Saucisses d'original (TNL)
- Bœuf de l'Île (IPE)
- Canard, oie d'élevage (NE)
- Cipâte de chevreuil (cipaille, six-pâtes) (NB)
- Champignons (la chanterelle commune, la morille conique, le champignon homard, le coprin chevelu, la psallote des jachères, l'armillaire ventru)
- Mais
- Courges
- Têtes de violon
- Bannique traditionnelle (pain sans levain, tradition autochtone)
- Dulse (algue rouge pourpre) (NB, grand exportateur)
- Pommes de terre
- Chou
- Riz sauvage
- Légumes racines (carottes, panais, navets, betteraves)
- Canneberge

Pour les végétariens :

- Hodge Podge (NE)
- Bouilli de légumes (NB)

Desserts



- Bouchées de bannique avec des bleuets (autochtone)
- Ployes de sarrasin servies avec du sirop d'érable (NB)
- Gâteau au chocolat à base de pommes de terre de l'Île (IPE)
- Blueberry Grunt (NE)
- Partridgeberry Pie (TNL)
- Toutons servis avec du beurre fondu et un filet de mélasse (TNL) (Déjeuner ou brunch)

Observatoire d'information économique

Intell-Echo

Bulletin d'information thématique
Vol. 4, no 10, décembre 2017
ISSN 2292-518X

Saint-Pierre
Miquelon
France métro-
politaine



Dans ce numéro:

Consommation locale et circuits courts (5)

La gastronomie française (6)

Labels géographiques (7)

La Brasserie Artisanale de l'Anse (à Miquelon) (8)

Produits festifs locaux (9)

Consommation locale et circuits courts

Dans un monde de consommation mondialisée, marquée par l'**uniformisation** des goûts et la recherche **d'aliments calibrés et identiques** d'un bout à l'autre de la planète, **la gastronomie** a depuis plusieurs années déjà choisi de faire le virage inverse : celui du **particularisme local, des produits régionaux, des traditions et du « terroir »**.

De nouvelles tendances de consommation en France ... :

- **Mouvement Locavore:** L'idée est de **privilégier l'achat de produits** proposés par les agriculteurs, pêcheurs, éleveurs et autres **producteurs locaux**. Les locavores sont sensibles au maintien et à la création d'emplois locaux.
- **Circuit court:** La notion de circuit "long" ou de circuit "court" renvoie au **nombre d'intermédiaires** entre producteur et consommateur. A l'opposé de la vente aux Industries Agro-alimentaires (IAA) qui impose un prix d'achat le plus bas possible, la vente directe (en circuit court) renforce l'autonomie des producteurs locaux et valorise leurs produits et leur métier. Bien que le marché de l'alimentaire reste dominé par la grande distribution, les circuits courts reviennent en force depuis quelques années sous l'impulsion de la demande des consommateurs et face aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux.

... et de nouvelles formes de mise en marché :

Pour répondre au mieux à ces nouvelles tendances, plusieurs canaux de distribution ont été mis en place pour permettre au plus grand nombre de **consommer mieux et local**. Parmi-eux :

- **des drive fermiers** : ces **sites internet** permettent aux consommateurs de **commander en ligne des produits fermiers locaux**, et de venir chercher leurs courses dans un point de retrait, un jour donné dans la semaine, et d'échanger à cette occasion avec les producteurs fermiers.
- **des magasins de producteurs** : ces **lieux de vente** sont gérés et animés par des **producteurs locaux associés**, qui s'engagent à ne commercialiser que des produits issus de leur ferme.

Pour plus d'information, la page <http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-France> a pour but de faire un tour de France, non exhaustif, des initiatives locales, régionales et nationales qui valorisent les circuits courts.

La gastronomie française



En 2010, le **repas gastronomique des Français** est entré sur la liste représentative du **patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco**.

Parmi les **composantes** importantes du **repas gastronomique des Français**, figurent : « le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert ». Pour plus d'information: <https://ich.unesco.org/fr/accueil>



Evènements nationaux:



La France s'emploie à préserver ce patrimoine malgré l'évolution des modes de vie. C'est ainsi que les repas pris dans les écoles sont conçus comme un moment éducatif à part entière. Et chaque année, au mois d'octobre, **la Semaine du Goût** incite les enfants à découvrir une palette de saveurs aussi large que possible.



La **fête de la Gastronomie** est un événement autour du goût et de la gastronomie française, créé en 2011 par le Ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique. Elle a lieu tous les ans durant le dernier week-end de septembre et son objectif est de promouvoir toute la richesse de la cuisine française. Pour plus d'information: <https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil>

La gastronomie des Outre-Mer français

Cuisine créole, réunionnaise, guyanaise, polynésienne, ...

La réputation de la gastronomie française ne se limite pas à la cuisine de l'hexagone. Sucrée, salée, colorée et épicée, la cuisine d'outre-mer est un métissage de cultures et une invitation à l'exotisme pour les papilles.

Le **3ème édition du Salon de la Gastronomie des Outre-Mer** et de la Francophonie se tiendra les **2-3-4 février 2018** au Palais des Expositions à Paris. Il vise à mettre en valeur et à faire partager les richesses culinaires en Outre-mer.

Pour plus d'information: <http://sagasdom.com/>

les labels géographiques



Les produits agricoles produits dans l'Union européenne (UE) reflètent la grande diversité des traditions et régions d'Europe. Afin de protéger et de promouvoir les produits présentant des caractéristiques particulières liées à leur origine géographique, ainsi que les produits traditionnels, l'UE a créé des labels de qualité: l'AOP, l'IGP et l'STG



Le logo **Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne des produits dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier.



L'**Appellation d'origine contrôlée (AOC)** permet aux produits dits "de terroir" français de se protéger des contrefaçons et des imitations. Depuis 2012, seuls **les vins sont autorisés à porter cette mention**. Une fois enregistrées au niveau européen, les autres denrées concernées doivent désormais porter la mention AOP.



Plus souple que l'AOP, l'**Indication géographique protégée (IGP)** garantit qu'au moins une étape de la production a eu lieu dans une aire géographique délimitée. L'IGP désigne donc des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique. Exemple : le sel de Guérande, le miel de Provence



La **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** est un certificat qui atteste une recette traditionnelle, par la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit alimentaire, sans toutefois établir le lien avec une origine géographique précise.

C'est l'**Institut national de l'origine et de la qualité, dit l'INAO**, qui instruit les demandes des nouveaux produits en AOC, AOP, IGP et STG; il supervise les contrôles sur l'ensemble de ces signes et protège les produits contre l'usurpation. Site internet: <https://www.inao.gouv.fr>

Les **mentions valorisantes** (par exemple: « montagne », « fermier », « produit pays ») permettent de valoriser des produits agricoles et agroalimentaires. La **mention Produit pays** est réservée aux produits dont toutes les opérations, de la production au conditionnement, sont réalisées dans un territoire d'Outre-mer. Les filets de poisson et les coquilles Saint-Jacques conditionnés par la **SNPM à Miquelon, de la société Pêcheurs du Nord**, sont estampillés de cette mention « produit pays ».

En France, les signes officiels d'identification de l'origine concernent :

- **141 IGP** agro-alimentaires
- **74 IGP** viticoles
- **103 AOP** agro-alimentaires dont 45 AOP sur les fromages
- **366 AOP/AOC** vins (441 200 ha de vignes sous AOC en France)
- **1 STG** (les moules de Bouchot)

Sources: Liste des produits labélisés AOP, STG et IGP par pays européen: (<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>) et site de l'INAO

Brasserie Artisanale de l'Anse



La **Brasserie Artisanale de l'Anse** de Laura et Gwenaël, première brasserie à s'implanter sur l'archipel et plus précisément sur **Miquelon**, est née de leur passion commune pour la bière artisanale. Leur bière, la **Miqu' Ale** (jeu de mot: « l'amicale »), a rapidement su se faire une place sur le marché local pourtant déjà bien achalandé en bières de marques américaines et européennes. **La recette de leur succès: une bière de qualité et produite localement.**

Interview de Laura:

Votre entreprise est très récente; comment se passent les débuts de l'activité?

« Nous sommes surpris du succès que rencontre notre bière. La première commercialisation a eu lieu en août 2017. Nous avons débuté la production avec une bière Blonde, au pourcentage d'alcool de 6.2% et principalement brassée avec du malt blond. Depuis peu, nous avons également sorti une bière Rousse qui a rencontré autant de succès que la Blonde. »

Quels canaux de distribution utilisez-vous pour la mise en marché de votre bière?

« Nous privilégions la vente de notre production aux commerces locaux. Nous vendons peu en direct car nos quantités de bière sont rapidement absorbées par la demande de la part des commerçants sur Saint-Pierre et sur Miquelon. Pour réussir à exposer la Miqu' Ale au marché de Noël à Miquelon, j'ai dû en mettre de côté spécialement. »

Quels sont vos projets sur l'année à venir pour développer votre activité?

« Avec l'achat récent d'une nouvelle cuve, la production s'élève aujourd'hui à 900 litres toutes les 6 semaines. Pour 2018 nous souhaitons produire une bière Blanche, une Brune et une IPA (India Pale Ale), ce qui nous amènera à doubler encore la production l'année prochaine pour atteindre 1800 litres toutes les six semaines environ (temps d'un cycle de fabrication, du houblonnage à la refermentation en bouteille). Nous comptons aussi commercialiser notre bière en fut pression. D'autre part, je vais suivre une formation sur la Métropole en mars pour approfondir mes connaissances sur les techniques liées au processus de brassage de la bière et sur la gestion d'une brasserie. »

Découvrez la Brasserie Artisanale de l'Anse sur : <https://www.facebook.com/Brasserie-Artisanale-de-lAnse-1379683935414406/>

Le **nombre de brasseries en France, estimé à 1300**, est en forte augmentation ces dernières années du fait de **l'explosion du nombre des micro-brasseries***. "Ces douze derniers mois, on est à **une création par jour**" annonce le président du syndicat national des brasseurs indépendants.

L'engouement pour la bière artisanale est un **phénomène mondial**. Les fabricants de bières artisanales fleurissent dans tous les pays et **viennent bousculer les règles d'un marché** jusqu'à présent très largement dominé par de grands groupes internationaux. La bière artisanale est **un produit qui séduit**, quitte à le payer plus cher qu'une bière industrielle.

C'est en privilégiant les petits commerces et les cafés, hôtels, restaurants locaux que les microbrasseries s'extrait de la pression à la baisse des prix de la grande consommation. Elles peuvent ainsi vendre leurs bières à un prix plus élevé, que le client acceptera de payer pour avoir un produit local et original.

*Une micro-brasserie est une brasserie qui produit moins de 100 000 litres par an.

Produits festifs locaux



Menu des fêtes composé de spécialités locales

En **vert**: produits transformés localement par des entreprises et des artisans, et largement consommés durant la période des fêtes.

En **rouge**: Aliments produits ou capturés localement, ou couramment achetés brut de transformation, mais entrant dans la composition de plats typiquement locaux élaborés par les particuliers pour les repas des fêtes de fin d'année.

Apéritif

- Pâté ou suprême d'**oursin**
- **Large choix de tapenades, mousses, terrines et rillettes artisanales, produits Mon Chef.** Site internet: <http://www.monchef.net>
- **Bière de spruce de Mon Chef**
- Vin blanc liquoreux à base de **pissenlit**

Entrées

- Terrines de **Crabe des neiges** à la bisque de **homard** (vente directe de produit de la mer: [f Organisation Professionnelle des Artisans Pêcheurs Saint-Pierre et Miquelon](#))
- **Saumon fumé, coquilles Saint-Jacques fumées et boudins de saumon, de St-Jacques ou de homard des Pêcheries Paturel** [f Poissonnerie Paturel](#)
- **Fois gras de la ferme de l'Ouest.** Site internet: <http://www.lafermedelouest.com/>

Plats

- **Magret de canard de la ferme de l'Ouest**
- Gigot de **chevreuil** avec ses **pommes de terre** du jardin

Fromages

- **Large choix de fromages de chèvre de Le Grand Large** [f Le Grand Large](#)

Desserts

- **Chocolats, macarons et bûches de Noël de chez Guillard** [f Guillard Gourmandises](#)
- **Truffes et bûches de Noël de chez Girardin** [f Boulangerie Pâtisserie David Girardin](#)
- **Macarons et bûches de Noël de l'Univers Sucré-Salé de Laurie** [f L'univers sucré - salé de Laurie](#)
- **Macarons et bûches de Noël de Coco Gâteaux** [f Coco Gâteaux](#)

Digestifs

- Divers liqueurs à base de **plate-bière, fraise, framboises, mûre, graine, ...**

INTELL-ECHO



Êtes-vous à la recherche d'opportunités d'affaires dans ce secteur?
La CACIMA et la CCFC-RA peuvent faciliter vos démarches d'exploration et de partenariat
(informations ciblées et réseaux de contact)

Intell-Écho est un bulletin périodique édité par l'Observatoire d'information économique, projet de la coopération régionale entre le Canada atlantique et Saint-Pierre et Miquelon. La publication de ce bulletin est rendue possible grâce au soutien de l'Agence de promotion économique du Canada atlantique en faveur de la recherche, des minorités linguistiques et du développement des entreprises, ainsi qu'à celui de la Province du Nouveau-Brunswick et de l'Université de Moncton, campus de Shippagan, et de la Préfecture et du Conseil territorial de Saint-Pierre & Miquelon.

Réalisation : Chef de projet, Dr. Monica Mallowan, Observatoire PROVIS. Univ. de Moncton, campus de Shippagan, NB, Canada.
observatoirePROVIS@umoncton.ca
© Observatoire PROVIS 2017.

Politique d'information : L'objectif de ce périodique est de fournir l'information utile aux acteurs œuvrant pour la coopération régionale Canada atlantique — Saint-Pierre et Miquelon. L'information disponible dans ce bulletin peut être utilisée à condition de mentionner le bulletin **Intell-Écho** comme source.

Responsabilité : L'équipe de projet n'est pas responsable des ressources signalées (contenu, liens suggérés, changements, mises à jour, dernières statistiques disponibles) ni des résultats en découlant suite aux décisions prises après consultation.



Chambre d'Agriculture,
de Commerce, d'Industrie,
de Métiers et de l'Artisanat
(CACIMA)
4, boul. Constant Colmay,
BP 4207 97500
Saint-Pierre et Miquelon, France
contact@cacima.fr
www.cacima.fr/blog



PROVIS—UNIV. DE MONCTON,
CAMPUS DE SHIPPAGAN
218, J.-D.-Gauthier
Shippagan NB E8S 1P6
Canada
observatoirePROVIS@umoncton.ca
http://provis.umcs.ca



Réseau Atlantique-Atlantic Network
Chambre de Commerce et
d'Industrie Française au Canada—
Réseau atlantique—Atlantic Network
(CCFCRA)
333, av. Acadie,
Dieppe, NB, E1A 1G9
Canada
direction@ccfcra.ca
www.cfcra.ca

L'Observatoire d'information économique est un projet de coopération régionale entre le Canada atlantique et Saint-Pierre et Miquelon. La publication de ce bulletin est rendue possible grâce au soutien de la Préfecture et du Conseil territorial de Saint-Pierre & Miquelon, à l'appui des programmes de l'Agence de promotion économique du Canada atlantique en faveur de la recherche, des minorités linguistiques et du développement des entreprises, ainsi qu'à celui de la Province du Nouveau-Brunswick et de l'Université de Moncton, campus de Shippagan.

Réalisation: Chef de projet, Mme Janick CORMIER, Chambre d'Agriculture, de Commerce, d'Industrie, de Métiers et de l'Artisanat.
contact@cacima.fr
© Observatoire CACIMA 2017.

Politique d'information: L'objectif du projet est de fournir l'information utile aux acteurs œuvrant pour la coopération régionale Canada atlantique — Saint-Pierre et Miquelon. L'information disponible dans ce bulletin peut être utilisée à condition de mentionner le bulletin **Intell-Echo** comme source.

Responsabilité: L'équipe de projet n'est pas responsable des ressources d'information signalées (contenu, liens suggérés, changements, mises à jour) ni des résultats en découlant suite aux décisions prises après consultation.