

L'ÉTONNANTE

THE OUTSTANDING

FOIRE
Gourmande

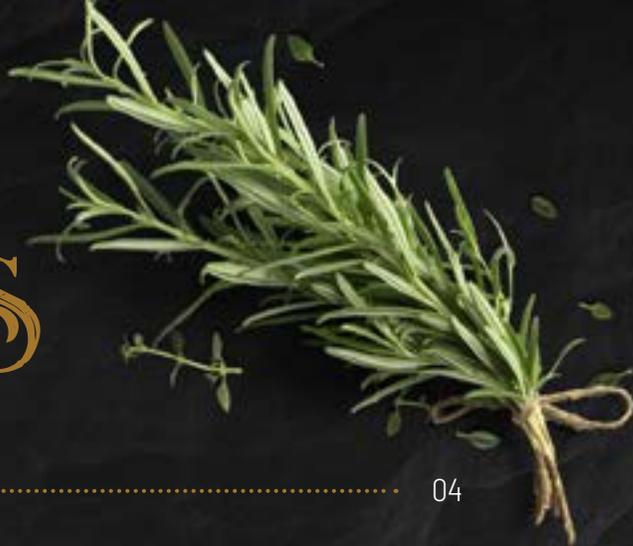
DE L'ABITIBI-ÉMISCAMINGUE
& DU NORD-EST ONTARIEN

RAPPORT

D'ACTIVITÉS

2018

TABLE DES MATIÈRES



Mot de la présidente	04
Rapport sommaire de la coordonnatrice	05
Programmation	07
Logistique administrative	21
Aménagement	22
Actions en matière de développement durable	24
Ressources humaines	27
Promotion	30
Collaborateurs et partenaires	32
Bilan financier et résultats d'étude	34
Perspectives de développement pour la prochaine édition	38





MOT DE LA PRÉSIDENTE

Deux ans après mon retour en tant que présidente de la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien, c'est un grand sentiment de fierté qui m'habite. Cette dix-septième édition a su étonner, plaire et a été couronnée de succès. Tous les ingrédients étaient réunis pour que la Foire soit plus grandiose que jamais : la grande participation des agrotransformateurs, des artisans et artistes de la scène, la température magnifique, l'ambiance incroyable du site et le public nombreux à répondre à l'invitation.

Je ne cesse de le répéter, mais cette Foire est pour les agrotransformateurs. Il s'agit du SEUL événement en Abitibi-Témiscamingue et dans le Nord-Est ontarien qui leur est consacré ; ils en ont besoin. Pour la population, c'est un happening qui participe à enraciner l'importance de manger régional. Cela vient fortifier leurs habitudes de consommation locale. De surcroît, l'événement attire des milliers de visiteurs et apporte une vitalité économique au milieu. La Foire gourmande a ses raisons d'être dans tellement de sphères : agroalimentaire, touristique, culturelle et économique.

En tant que présidente, c'est souvent moi qu'on voit porter le flambeau des produits régionaux. Si je le porte si grandement, c'est qu'une équipe formidable et impliquée m'entoure. La Foire gourmande a la chance de pouvoir compter sur un conseil d'administration fort et expérimenté. Valéry Roy, Jean-Guillaume Trottier, Renée Lessard, Jean-Sébastien Gosselin, Angèle-Ann Guimond, Jeffrey Gagnon, France Beauséjour, Clara Meunier-Gauthier, Josée Roy, Jacinthe Bélanger et Florent Vézeau, je vous remercie toutes et tous pour votre foi en la cause, votre générosité et votre dynamisme. On sent par ailleurs que la mobilisation s'est renforcée et étendue autour de l'organisation. Plusieurs partenaires et des centaines de bénévoles ont répondu présents.

Merci à vous, vous êtes la base de ces accomplissements. Il faut redire tout le travail que nécessite une participation à la Foire pour nos exposants. Merci de vous donner autant ! L'événement ne serait pas le même si nous ne pouvions compter sur l'immense implication de nos chefs régionaux. Ce sont elles et eux qui y ajoutent les règles de l'art... culinaire ! Pour cette dix-septième édition, nous avons eu la chance de recevoir Stefano Faita comme invité d'honneur. Merci à vous, grands chefs, vous avez apporté plein de saveurs à la Foire ! Finalement, mentionnons le travail de nos équipes d'employés qui permettent la concrétisation de toutes ces idées. J'aimerais souligner tout le dévouement de nos filles du bureau : notre coordonnatrice Stéphanie Fortin et nos quatre étudiantes, Julie-Rose Jacques, Anabelle Julien, Sara Payette et Mérélie Lefebvre. Il ne faut pas oublier notre gang à l'aménagement qui relève efficacement bien des défis !v

On a beau avoir toutes ces personnes impliquées, l'événement n'aurait pas lieu d'être si les visiteurs n'étaient pas au rendez-vous, fidèles et chaque année plus nombreux. De vous voir présents est notre cadeau, merci !

Nous sommes déjà à l'ouvrage pour vous préparer une autre grande édition, que l'on souhaite la plus belle ! C'est avec le vent dans les voiles que j'entame cette troisième année à la présidence et je vous convie avec bonheur à la dix-huitième Foire, les 16, 17 et 18 août 2019.

« ON A BEAU AVOIR TOUTES CES PERSONNES IMPLIQUÉES, L'ÉVÉNEMENT N'AURAIT PAS LIEU D'ÊTRE SI LES VISITEURS N'ÉTAIENT PAS AU RENDEZ-VOUS, FIDÈLES ET CHAQUE ANNÉE PLUS NOMBREUX. DE VOUS VOIR PRÉSENTS EST NOTRE CADEAU, MERCI! »



**LINE
DESCOTEAUX**

PRÉSIDENTE-
COFONDATRICE

RAPPORT SOMMAIRE DE LA COORDONNATRICE

De l'avis de plusieurs, la Foire gourmande de l'ATNEO est venue, en 2018, installer des formules gagnantes. Avec un conseil d'administration mobilisé et dont les membres en étaient pour la plupart à leur deuxième édition de suite, les éléments étaient en place pour partir d'une base solide et en profiter pour innover. Parmi les faits saillants qui ont fait le succès de cette dix-septième édition, voici un survol sur certains qui ont fait une différence.

IMAGE DE MARQUE

2018 se caractérise par le passage à une agence pour la réflexion sur l'image de la Foire et l'élaboration du visuel de l'événement. La Foire gourmande de l'ATNEO s'est donc alliée à l'Agence secrète afin de mieux se positionner. Il s'agit d'un tournant dans l'historique de l'organisme et d'un investissement notoire. Cette démarche s'inscrit en parallèle avec la notoriété que gagne la Foire gourmande tout comme son ancrage parmi les événements majeurs de la région et dans la sphère du tourisme gourmand national.

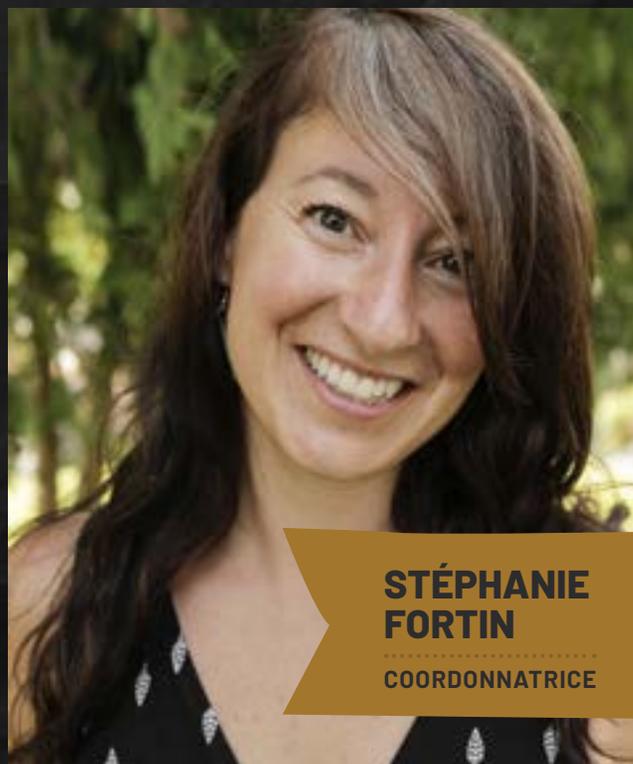
Pour cette année, l'image de la Foire s'est déclinée dans un concept qui est parti de l'invité d'honneur Stefano Faita. On a choisi de mettre l'accent sur les aliments, tout en soulignant le caractère italien dans le visuel et la programmation. L'organisation d'un tirage avec le crédit pour un voyage en Italie allait dans le même sens, tout comme il a permis de développer un autre axe de promotion et de s'ajouter un moyen de financement. Bref, globalement, l'image 2018 a très certainement collaboré à démontrer le renom de la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien.

UN SITE QUI SE DÉPLOIE ET L'EXPÉRIENCE DU VISITEUR À SON MEILLEUR

Cette année, afin de permettre la réalisation de tous nos projets, il a fallu agrandir le site de l'événement. Le chapiteau principal – avec les exposants, la boutique, le resto et la cuisine en action – était consacré à 100 % à l'agroalimentaire. La marina a été investie et est devenue l'hôte des repas gastronomiques. On a donné une place accrue aux artisans, l'aménagement général a permis une plus grande mise en valeur du lac. Davantage de rues ont été requises pour accueillir toute l'offre d'activités. Cela a considérablement bonifié l'expérience du visiteur : on peut penser à l'éventail de propositions simultanées proposées aux visiteurs ou à l'offre augmentée dans les produits. Mentionnons à cet égard la place privilégiée que la Foire a donnée aux microbrasseries régionales en offrant leurs bières dans tous les bars et cela au même prix que la bière commerciale. Pensons à la plate-forme 360 degrés du DJ, pôle central remarqué et apprécié de tous. Toutes ces actions ont créé une ambiance unique sur le site, ce qui a su ébahir les touristes et donner l'impression de voyage à nos festivaliers locaux !

DES RÉSULTATS À LA HAUTEUR DE LA MOBILISATION

Tous ces efforts ont été récompensés. Avec la riche programmation, la température favorable et le public au rendez-vous, on a vu une augmentation considérable dans les revenus autonomes de l'organisme. De 368 894 \$ en 2017, ils se sont élevés à 509 278 \$ en 2018 ; cela se décline également par de meilleures ventes pour nos participants (exposants et artisans). Ce sont des indicateurs qui permettent de conclure que l'organisme a témoigné d'une splendide application de sa mission. Cette réussite est le fruit d'un déploiement généralisé. Cela vient du fait que la Foire peut compter sur douze administrateurs impliqués qui en prennent large avec leurs mandats spécifiques, leurs sous-comités à chapeauter, leur présence soutenue au montage, pendant l'événement et au démontage. Leur investissement personnel est immense. Ce sont aussi les nombreux bénévoles, tous aussi importants les uns que les autres, détenant chacun un rôle essentiel qui fait que l'événement devienne réalité, se concrétise de la pensée planificatrice à l'action sur le terrain. Que l'on pense aux bars, comptoirs de bracelets et de recharges, tenue des lieux, propreté continue du site (essentielle dans un événement où l'on mange !), il en faut du monde, tellement... La Foire a le privilège de pouvoir compter sur les gens de la place qui répondent présents. Cela passe également par les partenaires qui choisissent de s'engager dans l'événement. Nous pouvons compter sur plus de soixante organismes et entreprises du milieu et cet apport est inestimable. Le financement qui nous provient des gouvernements est tout aussi capital. Grâce aux ententes triennales de certains, notre organisme peut davantage penser à un développement à long terme, ce qui facilite la planification. Finalement, ce sont les acteurs principaux de toute cette organisation et qui lui donnent sa raison d'être, les producteurs et agrotransformateurs. Ce grand rassemblement est avant tout pour les célébrer et l'ultime récompense est qu'ils soient présents !



**STÉPHANIE
FORTIN**
.....
COORDONNATRICE

BREF RAPPEL SUR L'ÉVÉNEMENT



Depuis dix-sept ans, la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien peaufine sa formule de créer un événement gourmand, chaleureux, innovant et culturel. Aujourd'hui, la renommée de la Foire gourmande est solidement implantée. Son achalandage, son rayonnement, son développement et son budget d'opérations sont en croissance marquée. Figurant parmi les événements majeurs de l'Abitibi-Témiscamingue, fruit d'une collaboration constante avec le Nord-Est ontarien, la Foire gourmande de l'ATNEO réunit des visiteurs fidèles tout en sachant en attirer de nouveaux. La panoplie de rendez-vous gourmands et artistiques en signe l'ambiance unique. L'accès gratuit au site en assure la convivialité et l'accessibilité. Dégustations, rencontres avec les productrices et producteurs, repas gourmands, découvertes de produits régionaux, achats de provisions, cours de cuisine, démonstrations culinaires par des grands chefs... les occasions sont multiples de réjouir les gourmands. En parallèle, une offre culturelle des plus complètes est au programme : deux scènes musicales présentent découvertes régionales et artistes nationaux, un chapiteau est dédié aux artistes et artisans, la place centrale accueille DJ, amuseurs de rue, démonstrations et jeux forains. Le site réunit également activités nautiques, jeux d'énigme, coin enfants, parc immense avec comme toile de fond, le magnifique et grandiose lac Témiscamingue. Il est ainsi que la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien applique sa mission, qui est de faire la promotion de l'industrie agroalimentaire en région et d'organiser des activités de mise en valeur des produits de l'agrotransformation. Le tout se fait avec des valeurs qui priorisent l'achat local, l'écoresponsabilité, le plaisir de bien manger, la force des collaborations, le caractère multigénérationnel et l'implication bénévole. Supportée par des partenaires provenant des gouvernements, du milieu financier et d'entreprises régionales, la Foire gourmande représente pour la région un pôle d'attraction fort et un levier économique important.

LA PROGRAMMATION

LA THÉMATIQUE 2018

La Foire est un événement gourmand et son visuel doit l'évoquer. En un coup d'œil, sans avoir lu ce dont il est question, il importe que l'on saisisse ce qu'il en est. Les papilles se doivent d'être interpellées. Le créneau des produits régionaux, de la fine cuisine, du plaisir de manger et de cuisiner doivent être perceptibles au premier regard.

En venant à la Foire, on est étonné et charmé par l'ampleur du site et de la programmation, on s'émerveille devant toute la beauté du site, entre les maisons ancestrales et le lac, vaste et subjuguant. L'offre d'activités, l'accès gratuit au site, la proximité des échanges avec les producteurs et les artisans, les animations, les rencontres, tout cela vient démontrer le caractère authentique, unique et surprenant de l'événement.

C'est sur ces éléments que s'établit la réflexion sur le visuel 2018. On retrouve sur l'affiche les aliments naturels bien en évidence (la farine en relief pour le nom de l'événement, le basilic, les pâtes, le fromage et les tomates tous judicieusement disposés pour un équilibre des couleurs). On annonce une Foire gourmande étonnante avec un slogan simple évoqué en un mot, le chef qui s'éclate en homme-canon et les instruments de cuisine subtilement suggérés avec la poudre d'épice. L'ensemble a un petit quelque chose d'italien et avec l'invité d'honneur Stefano Faita, cette impression est confirmée.

C'est ainsi que s'élabore la thématique de la Foire gourmande de l'ATNEO 2018. S'y déclinent une série d'activités rappelant l'axe de promotion : un repas de pâtes cuisiné par l'invité d'honneur, des ateliers culinaires où l'on cuisine pâtes, salsa et pizza et finalement, nouveauté dans l'organisation, le tirage d'un grand voyage en Italie.



FOIREGOURMANDE.CA SUIVEZ-NOUS/FOLLOW US 

- Canada
- Québec 
- 
- 
- 
- 
- 

STEFANO FAITA



INVITÉ D'HONNEUR DE LA FOIRE GOURMANDE 2018



STEFANO FAITA

INVITÉ D'HONNEUR DE LA
FOIRE GOURMANDE 2018

La Foire gourmande a eu l'honneur d'accueillir le chef Stefano Faita à titre d'invité d'honneur pour sa dix-septième édition. Stefano grandit à Montréal dans le quartier de la Petite-Italie. Sa mère lui transmet une passion pour la cuisine, passion qu'il exprime à travers de multiples facettes depuis. Chef de l'école de cuisine Mezza Luna, qu'il fonde avec sa mère, il y enseigne les secrets de l'art culinaire italien. Il est également copropriétaire de trois restaurants de la métropole, *Impasto*, *Pizzeria Gema* et *Chez Tousignant*. Toujours porté par le désir de transmettre son amour de la bonne bouffe, il publie quatre livres de cuisine : *Entre Cuisine et Quincaillerie*, *Entre cuisine et Bambini*, *Je cuisine italien* et *In the Kitchen*. Le public peut le suivre dans différentes participations médiatiques. Chroniqueur culinaire au *Journal de Montréal*, chef en résidence à l'émission *Kampaï* à *Radio-Canada*, Stefano partage ensuite son univers familial et gourmand dans *Al Dante* sur la chaîne de *Casa*. Il laisse aussi sa marque culinaire à *Deux filles le matin*, puis chapeaute les émissions *In the Kitchen* à *CBC* et *Arrive en campagne* à *TVA*. Toujours fier de ses origines italiennes, il lance une gamme de sauces pour pâtes.

Lors de la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien, Stefano s'est impliqué de maintes façons dans l'événement. Il a pris en charge le repas de pâtes fraîches du vendredi où étaient réunis 150 convives. Il a offert des prestations dans la Cuisine en action, a donné des ateliers sur les pâtes fraîches et a remis un certificat-cadeau à l'un de ses restaurants dans l'un des prix du tirage. Sa venue a certes eu un effet d'attractivité pour l'événement.

Avec ce mandant honorifique, le chef Stefano Faita a pu découvrir le Témiscamingue et un bel échantillonnage des trésors de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien. Le Fort-Témiscamingue l'a reçu pour un dîner où les saveurs régionales étaient à l'honneur sur des pizzas cuites sur feu de bois. Une randonnée en ponton lui a permis d'apprécier les charmes du lac Témiscamingue. Un panier de produits régionaux et le dernier livre de cuisine d'Origine Nord-Ouest lui ont été remis afin qu'il reparte avec un éventail riche de notre agroalimentaire.



INVITÉS SPÉCIAUX



LA SOMMELIÈRE

Pour cette étonnante édition, l'organisation de la Foire gourmande de l'ATNEO a accueilli des invités spéciaux. La sommelière et consultante en œnotourisme Nadia Dufour figurait parmi cette liste. Elle a participé à l'événement pendant toute la fin de semaine. Elle y a fait une présentation sur les producteurs d'alcool régionaux, elle y a donné un atelier sur les vins et elle a conçu les accords pour le repas gastronomique du samedi soir.

LES BLOGUEUSES

La Foire gourmande a eu le privilège de recevoir quatre blogueuses grâce à une aide allouée par Tourisme Abitibi-Témiscamingue. Il s'agissait de Nancy Esperanza de *Boucle Magazine*, Béatrice Bernard Poulin du *Blogue Béatrice*, de Salomé Moisson du *Baron Mag* et d'Audrey Pelchat du blogue *les Filles du Nord*. Nos quatre blogueuses se sont vu confier le rôle de juge pour déterminer les prix à distribuer parmi nos exposants, tâche qu'elles ont accompli avec la plus grande rigueur et certainement un grand plaisir.

LES ÉLUÉS

En plein début de campagne électorale au Québec, la Foire a accueilli plusieurs politiciens pour sa dix-septième édition. Ceux-ci en ont profité pour faire des bains de foule et des rencontres avec les gens du milieu agroalimentaire. En plus de nos élus régionaux avec la préfète Claire Bolduc, la députée fédérale Christine Moore et le député provincial Luc Blanchette, on y a vu défiler la candidate et future députée Émilise Lessard-Therrien, le co-porte-parole Gabriel Nadeau-Dubois et le futur premier ministre, François Legault.



LA PROGRAMMATION GOURMANDE

41 EXPOSANTS AGROALIMENTAIRES ET UNE PANOPLIE DE PRODUITS RÉGIONAUX

La Foire gourmande de l'ATNEO 2018 réunit producteurs, agrotransformateurs, microbrasseurs et restaurateurs qui ont ensemble permis d'offrir une panoplie de découvertes et de saveurs aux visiteurs. Qu'on y soit allé de jour ou de nuit, l'offre gourmande était au rendez-vous, variée et surprenante. Mentionnons que plus du tiers des exposants en était à une première expérience à la Foire.

8 EXPOSANTS DE L'ONTARIO

BISON DU NORD
GOWAN'S DAIRY GORNWALL *
LEISURE FARMS
NORTHEAST BITES
POLARBERRIES
PURVIS FISHERIES
THORNLOE CHEESE
ZANTE'S

9 EXPOSANTS DE L'ABITIBI

BISTRO LE GAGHOTIER *
BOUCHERIE DES PRAZ *
LA BARBAK - WILLIAM J. WALTER *
LA CHIP GROUSTIBLANTE
LE TRAIN DU BBQ *
LE VIEUX BALSAMIQUE
MARGHÉ AFRITIBI
MICROBRASSERIE LE PROSPECTEUR
UMERRUK *

16 EXPOSANTS DU TÉMISCAMINGUE

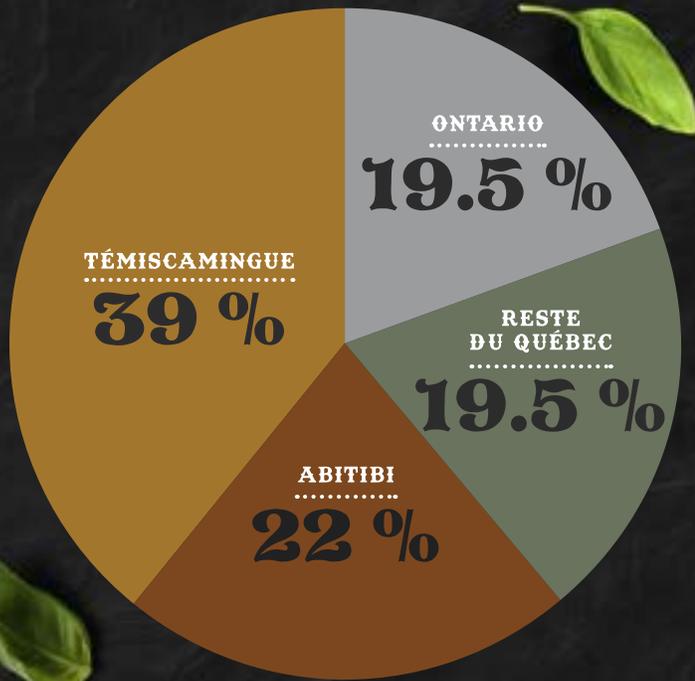
BARBE BROUE PUB *
BERGERIE BÈÈ-OUÏ
CHEZ LE LIÈVRE *
DOMAINE DESDUG
ÉRABLIÈRE TEM-SUGRE
ÉVASION ORIENTALE CHEZ LYLYA *
EXTREM BORÉAL *
LA FOURMILIÈRE *
LA SUGRERIE DU VIOLONEUX
LE FROMAGE AU VILLAGÉ
LE MARAÎCHER URBAIN
L'ÉDEN ROUGE
LES CHOCOLATS MARTINE
NORDVIE
TÉMISLAB *
VERT FORÊT

8 EXPOSANTS DU RESTE DU QUÉBEC

1001 FONDUES
BRÛLERIE DES LAURENTIDES
DÉLICÉS ÉRABELLE
FESTITRUCK *
KIPIK
L'OR DE L'ITALIE
ORIGINE TERROIRS DU MONDE *
TREMPETTES NATURELLES

* Première expérience à la Foire gourmande

RÉPARTITION RÉGIONALE





RÉCIPIENDAIRES

DE PRIX



L'organisation de la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien a profité de l'ouverture officielle de la dix-septième édition pour remettre le Prix Michel-Leblanc, une reconnaissance qui vise à souligner l'apport d'une personne au milieu agroalimentaire régional. Cette année, le prix a été remis non pas à une personne, mais à un couple. C'est Sylvie Côté et Normand Olivier de la Ferme Nordvie de St-Bruno-de-Guigues qui ont récolté l'honneur pour 2018 pour tout le travail accompli, les réalisations d'envergure ainsi que la visibilité qu'ils apportent au monde de l'agrotransformation du Témiscamingue.

Lors du protocole de fermeture, des prix ont aussi été remis, déterminés par un jury composé des blogueuses invitées et

de gens du public. Chez le Lièvre - Café Buvette a reçu le Prix de la Bouchée gourmande Ville de Ville-Marie pour sa boulette de dinde d'Inde, où le mélange exceptionnel des saveurs a charmé les membres du jury. Le Prix Découverte Ministère du Tourisme du Québec a été décerné au Barbe Broue Pub, dont c'était la première expérience à l'événement et qui vient de développer la distribution de leurs bières en canettes. Le Plus beau Kiosque, Prix Patrimoine canadien, a quant à lui été remis à Extrem Boréal pour l'apparence soignée, le visuel attrayant et l'ambiance amusante qui y régnait. Le Prix Coup de cœur Développement économique Canada a été décerné à Évasion orientale chez Lilya pour les saveurs originales, l'accueil et l'originalité.



FERME NORDVIE

PRIX MICHEL-LEBLANC



BARBE BROUE PUB

PRIX DÉCOUVERTE
Ministère du Tourisme du Québec



CHEZ LE LIÈVRE - CAFÉ BUVETTEE

BOUCHÉE GOURMANDE
Ville de Ville-Marie



EXTREM BORÉAL

PLUS BEAU KIOSQUE
Prix Patrimoine canadien



ÉVASION ORIENTALE CHEZ LILYA

PRIX COUP DE COEUR
Développement économique du Canada

FAITS GOURMANDS

Sous le grand chapiteau, les festivaliers avaient l'embarras du choix pour se régaler avec près de 200 dégustations différentes, une centaine de bouchées salées, plus d'une cinquantaine de plaisirs sucrés, une quinzaine de boissons à base d'alcool et une autre quinzaine de breuvages non alcoolisés.

Le Pavillon de l'Ontario a rassemblé les produits de quatre producteurs : Polarberries, Purvis fisheries, Thornloe Cheese et Zante's. Des chefs ontariens ont combiné leurs savoirs à ces saveurs pour créer des bouchées uniques du Nord-Est ontarien.

Le Kiosque tournant a accueilli deux producteurs pour qui la Foire est devenue un banc d'essai pour leurs nouveaux produits. Le Maraîcher urbain (Ville-Marie) et la Fourmilière (Duhamel-Ouest) ont donc ajouté à l'offre gourmande sous le grand chapiteau.

Après les heures de dégustations dans le chapiteau principal, les gourmands ne sont pas en reste. Pendant la Foire de nuit, ils ont accès à de la bouffe de rue inusitée ; trois entreprises étaient sur les lieux : le Cachottier (Rouyn-Noranda), le Train du BBQ (Rouyn-Noranda) et le Festi-Truck (Trois-Rivières). Une bar-ouette mobile proposait des créations régionales de mixologie et un bar à la carte, nouveauté en 2018, présentait une offre régionale inédite.

Mentionnons également que les bars de la Foire gourmande ont ajouté cette année à leur menu huit bières de trois microbrasseurs régionaux : le Barbe Broue Pub, la Microbrasserie le Prospecteur et le Trèfle noir.



ENCORE PLUS D'ACTIVITÉS GOURMANDES

CUISINE EN ACTION

Pendant toute la fin de semaine, la Cuisine en action a été le théâtre de démonstrations culinaires où on a vu défiler des chefs professionnels, l'invité d'honneur Stefano Faita, des conférenciers, des amateurs relevant le défi de concours de cuisine, des brigadiers de la relève. On y va pour l'ambiance, pour voir des professionnels à l'œuvre, pour découvrir de nouveaux produits ou pour apprendre de nouveaux trucs culinaires. Animée par Dominique Lance, la Cuisine en action proposait les assiettes concoctées aux enchères. C'est l'encanteur professionnel Éric Clouâtre qui assurait cette mission et ajoutait au spectacle !





COURS DE CUISINE

Une vaste sélection de cours se déroulait sur les lieux de la Foire gourmande : apprentis, pâtes fraîches, pâtisserie, conférences sur les vins et les bières. Les formateurs suivants y partageaient leur expertise : Sara-Jeanne Coutu Loïselle (nutritionniste), Stefano Faita (chef), Nadia Dufour (sommelière), Anaïs Flébus (pâtissière) et Alexandre Groulx (microbrasseur). Ils ont connu un bon achalandage. Toutefois, il faudrait à l'avenir dans nos communications faire une bonne distinction entre un cours pratique et un atelier.



BOUTIQUE GOURMANDE

Pour une seconde année, une boutique a été montée sous le grand chapiteau. Située à la fin du circuit des dégustations, lorsque les visiteurs se dirigent vers la sortie, la Boutique gourmande permet de faire ses provisions. On y retrouvait plus d'une centaine de produits d'une vingtaine de producteurs et agrotransformateurs. La formule est très appréciée, autant des visiteurs que des exposants.



ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

Pour 2018, un nouveau site a été aménagé pour accueillir les convives des soupers du vendredi et samedi. Érigé à la marina, le chapiteau donnait l'impression de flotter sur l'eau, entre le large et les voiliers. Il a certes frappé l'imaginaire. S'y déroulaient deux repas, la soirée de pâtes fraîches avec l'invité d'honneur Stefano Faita et le 5.5.5 où cinq chefs régionaux présentaient chacun un service mettant en valeur un aliment régional respectif. Les deux soupers ont affiché complet. Pour ajouter à l'ambiance, des groupes de musique régionaux y étaient en prestation. La Foire y a donc présenté le vendredi Abideixie, un quintet de musiciens jazz, et pour le samedi, le groupe Belle Lurette a bercé les âmes avec les harmonies de leurs voix et de leurs instruments.



RESTO GOURMAND

Sous le grand chapiteau, on retrouvait une option plus spontanée que les soupers gastronomiques et un peu plus encadrée que les dégustations avec les exposants. Avec le Resto gourmand, les visiteurs ont pu s'installer confortablement et ont eu droit à des bouchées régionales exclusives, élaborées par le chef Alex Patenaude. Des accords étaient proposés pour chacune d'elles. Il s'agit d'une autre alternative pour mettre les produits de nos exposants en lumière.

Les bières de la microbrasserie le Barbe Broue la Blonde du Frère Moffet et la Ste-Anne (blanche) étaient aussi servies au Resto gourmand.

Le Resto a connu un vif succès. Le vendredi soir, il avait été réservé par notre partenaire Desjardins. Celui-ci avait organisé un concours destiné aux jeunes. Les heureux gagnants ont eu droit aux cinq services et leur accord respectif, tout en assistant à une présentation financière. Pendant le reste de la fin de semaine, les quarante places étaient très convoitées.

MENU DU RESTO GOURMAND

PORCHETTA D'AGNEAU/MERGUEZ/SAUCE VIERGE/ ANETH/VIEUX BALSAMIQUE

Avec les produits de Bergerie Bêê Oui, L'Eden Rouge, le Vieux Balsamique, SAQ
Accord proposé : Coroa Douro, vin rouge

BISON SAISI/GARNITURE DE FRAISE, BETTERAVE, KIPIK/PURÉE D'AVOCATS AU BABEURRE, TARO FRIT

Avec les produits de Bison du Nord, Ferme Nordvie, Kipik, SAQ
Accord proposé : Laguna, vin rouge

MAC'N CHEESE/CHAMPIGNON CRABE/ TRUFFE/PERSIL/PANKO

Avec les produits de Fromage au Village, Vert Forêt, SAQ
Accord proposé : Pyrène Cuvée Marine, vin blanc

FLANC DE COCHON CROUSTILLANT/VINAIGRETTE ROUSSE, ÉRABLE, HOISIN/SALADE DE CONCOMBRE

Avec les produits de l'Érablière Tem-Sucre, Microbrasserie le Prospecteur, le Trèfle noir
Accord proposé : Chronique, bière rousse de microbrasserie

MAÏS GRILLÉ

Avec les produits de Leisure Farms, le Trèfle noir
Accord proposé : California, bière IPA de microbrasserie

MENU DE LA SOIRÉE PÂTES FRAÎCHES

Salade de légumes frais, feta Fromabitibi, vinaigrette à l'érable
Pâtes fraîches, sauce tomate basilic, mozzarella
Panna cotta au tonka, crumble croustillant, crèmeux chocolat au lait, bleuets macérés

MENU DU 5.5.5 LA SOIRÉE

LA BOUCHÉE DU COCKTAIL

Œufs de caille Les Œufs Francaille, mousseline de foie gras et jambon parme

CHEF SEBASTIEN SAINT-AMOUR LE CHEF EN VOUS

Accord : Cocktail des gens d'ici (Guizou aux fraises, Rosemarie du Domaine des Ducs et crème de cassis du Verger des Tourterelles, fruits frais)

LA TOMATE

Tomates rôties, espuma de fromage de chèvre Fromabitibi et miel Abitémis, pico de gallo, velouté de tomates vertes et de basilic, verdure et fleurs comestibles

CHEF ANGÈLE-ANN GUIMOND TABLE CHAMPÊTRE L'ÉDEN ROUGE

Accord : Le Farfadel, Verger des Tourterelles

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES ET LES PRODUITS DE LA FORÊT

Champignons sauvages fumés, bannock de maïs rôti, fines herbes et bouillon de thé du Labrador aux champignons

CHEF BRANDON GERRY L'AUTOCHTONE TAVERNE AMÉRICAINE

Accord : Devil's rock, Microbrasserie le Barbe Broue Pub

LES POMMES DE TERRE LUNICK

Tataki de bison du Nord, mayonnaise à la betterave, chips de betteraves au sirop d'érable et aux épices corsées, petites laitues, gelée de cassis du Verger

CHEF JÉZABEL PILOTE LE PARAMOUNT

Accord : La Rousse du Prospecteur

LE CAFÉ DU CAFÉIER

Petite coupe en chocolat avec mousse Amaretto Avril et crumble au café du Caféier

Plaisir café (Dessert gagnant Nespresso)

Bouchée de chocolat Amaretto Avril et café du Caféier

ANAÏS FLÉBUS ET LINE DESCOTEAUX LES CHOCOLATS MARTINE

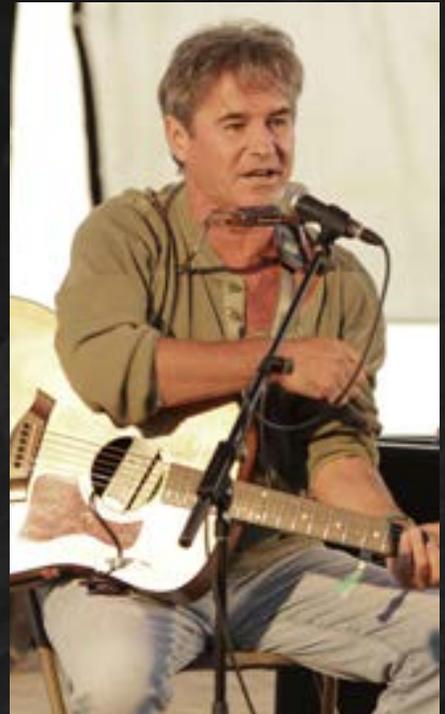
Accord : Fragaria, Ferme Nordvie

PROGRAMMATION ARTISTIQUE

LA MUSIQUE

Tous les spectacles musicaux de la Foire gourmande sont gratuits. Pendant la journée, c'est sur la Scène du lac qu'ils ont lieu, avec le magnifique lac Témiscamingue en toile de fond. À vocation régionale, cette scène accueille des artistes du Témiscamingue, de l'Abitibi, du Nord-Est ontarien ainsi que des Premières Nations. En 2018, la Foire y a accueilli : Nomads, 13 Petals, Mudlake, Cleophuzz et Mario Peluso.

En soirée, c'est sur la Scène Loto-Québec qu'ont lieu les prestations des artistes. Le vendredi soir, c'est le groupe abitibien Shawn Wine and the Winos qui a réchauffé la foule ; Québec Redneck Bluegrass Project a poursuivi, avec sa musique qui a soulevé le chapiteau des spectacles ; le groupe témiscamien Les 8 sourcils a terminé la soirée pour l'étirer jusqu'aux petites heures. Le samedi, c'est avec l'Ontarien Brandon Girouard que la fête a commencé. Kaïn a par la suite attiré une foule intergénérationnelle record. Puis, Maximum Hits a terminé la soirée en faisant danser les spectateurs avec leurs reprises des plus grands succès. Le dimanche, journée où la famille est mise à l'honneur, ce sont les enfants qui ont eu droit à leur spectacle avec Kalimba.





FOIRE DE NUIT

Entre les spectacles musicaux, les festivaliers avaient de quoi s'en mettre plein la vue. Prestations de cracheurs de feu, DJ qui enflamme la place centrale, activités foraines où l'on peut tomber sur le « shooter russe », il y avait certainement de quoi se divertir sans avoir l'impression d'attendre le prochain spectacle. Toute cette offre a su créer une ambiance relevée sur le site.



CHAPITEAU DES ARTISANS

Le Chapiteau des artisans est sans contredit un incontournable chaque année. Pour 2018, un nouvel aménagement a été consacré à ce chapiteau. Ouvert sur le lac, il permettait une circulation fluide et offrait un coup d'œil à couper le souffle. Une vingtaine d'artisans régionaux ont offert leurs créations aux visiteurs de la Foire gourmande. Certains y sont également allés de quelques performances en direct. La diversité était au rendez-vous : objets de cuir, de fourrure, de laine ou de bois, bijoux, chandelles, savons, œuvres littéraires, vêtements, sacs...

Nouveauté cette année, on a remis un prix parmi les artisans. C'est la Ferme Alpaga Anka qui a retenu l'attention des juges pour l'originalité et la panoplie de ses créations.



FERME ALPAGA ANKA

PRIX ARTISANS



ARTISANS DE LA FOIRE 2018

BROUHAHA

C'EST DE LA PEAU

CHAMPS D'ELFES

**CONSTRUCTION BENJAMI
LEGLERG**

**CRÉATION SYLVIE
RAINVILLE**

DEATH PROOF

ÉDITION DU QUARTZ

ÉDITION EN MARGE

FERME ALPAGA ANKA

FEUILLE DE LUNE

FRANÇOIS BÉLISLE

JOHANNE RIC'ART

**L'ESSENTIELLE
AU NATUREL**

**L'GROS TRAPPEUR
FOURRURES**

**LA FÉE COQUETTE
VANESSA GARDINAL**

NIGOLE LEMAY

**RABÉANTOANDRO
VELOHARISOA SANTA**

SAMINSPIRE

**VERRERIE DE
LA MONTAGNE**

SOPHIE DUGHESNE

JÉRÉMIE RIVARD

L'EXPÉRIENCE DU VISITEUR

Pour bonifier encore davantage l'expérience du visiteur, une série d'activités a été développée pour l'édition 2018. Encore une fois, le souci est de pouvoir offrir plusieurs options entre les périodes de dégustation. Il faut également s'assurer que tout le public très intergénérationnel de la Foire gourmande y trouve son compte.

Un coin enfants est aménagé dans le Parc du Centenaire. Toutes les activités qu'on y retrouve sont offertes gratuitement : jeux gonflables, maquillage, ateliers de bricolage, chasse aux produits régionaux. Le site est vaste, permettant aux familles de se prélasser sur la pelouse. Il faut aussi mentionner que les enfants avaient également droit à des ateliers de cirque, encore une fois gratuitement, donnés par des professionnels. Ces ateliers se déroulaient dans la rue, au bout du Chapiteau des artisans. Juste à côté, des cours de cuisine étaient prévus pour la relève.

Pour l'ambiance générale du site, il y avait les incontournables amuseurs publics dont les prestations fréquentes enchantent les spectateurs privilégiés de se retrouver au bon endroit, au bon moment. C'est aussi cette opportunité de l'instantanéité qui a permis à quelques centaines de chanceux d'assister au flashmob du samedi midi. Des dizaines de danseuses et danseurs ont pris d'assaut la place centrale, créant un moment unique de la Foire 2018. Pour la dix-septième édition, il faut dire que l'organisation a misé fort sur l'expérience du visiteur. La jonction entre les chapiteaux était plus animée que jamais avec les activités foraines (jeu de fléchettes, jeu de cadenas et le fameux shooter russe) et le DJ qui comblait tous les temps morts, trônant sur sa plate-forme au centre de la foule. Un Bar à la carte, inauguré en 2018, était aussi à proximité et on pouvait y déguster en exclusivité des cocktails et alcools régionaux.

D'autres activités gratuites faisaient partie de l'offre 2018. Sous le chapiteau principal, les visiteurs avaient l'opportunité d'immortaliser leur passage à la Foire puisqu'un photomaton était installé sur les lieux. Il était également possible de faire un tour de ville en calèche.

Grâce à des collaborations avec Vivo Sup et Évasion AT, deux entreprises régionales, les visiteurs ont eu droit à des activités spéciales. Un jeu d'évasion avait pignon sur rue pendant toute la fin de semaine. Les festivaliers avaient la possibilité de s'inscrire à l'avance ou d'opter pour une version réduite sur place. Afin de pouvoir profiter du lac Témiscamingue, une location de planche à pagaie était disponible pendant les trois jours de la Foire. Une option de nuit, avec lumières sur planche, était même proposée aux festivaliers.



SERVICES AUX VISITEURS

TRANSPORTS

Afin de pouvoir accommoder nos visiteurs, différentes options ont été développées. Des services de navettes ont été instaurés afin de faciliter les déplacements – et aussi de minimiser l’empreinte écologique ! Une navette faisait la route entre l’Ontario et Ville-Marie, l’autre desservait les villages du Témiscamingue. Il était aussi possible de de circuler entre le site de la Foire et le Fort Témiscamingue. Tous ces services de transport étaient disponibles gratuitement. Pour l’Abitibi, deux autobus ont permis aux gourmands abitibiens de pouvoir venir à l’événement. Cela a pris une autre forme, il s’agissait d’un concours organisé où les gens avaient l’opportunité de gagner leur place à bord. Cela a été rendu possible grâce à nos partenariats avec Autobus Maheux et NRJ Abitibi. Un service de raccompagnement avait été également orchestré pour le retour des fêtards en fin de soirée.

HÉBERGEMENT

Afin de palier au manque d’hébergement dans les environs (tous les hôtels, auberges gîtes, campings affichent complets pendant la Foire gourmande !), un service de camping à prix modique est offert à proximité du site. Aménagé dans le stationnement de l’aréna grâce à une collaboration avec la ville de Ville-Marie, des campeurs peuvent louer un emplacement, avec ou sans services. Il s’agit bien sûr d’une option modeste, mais les visiteurs peuvent compter sur l’accueil et l’accompagnement chaleureux du Club de VTT du Témiscamingue.

FAMILLE

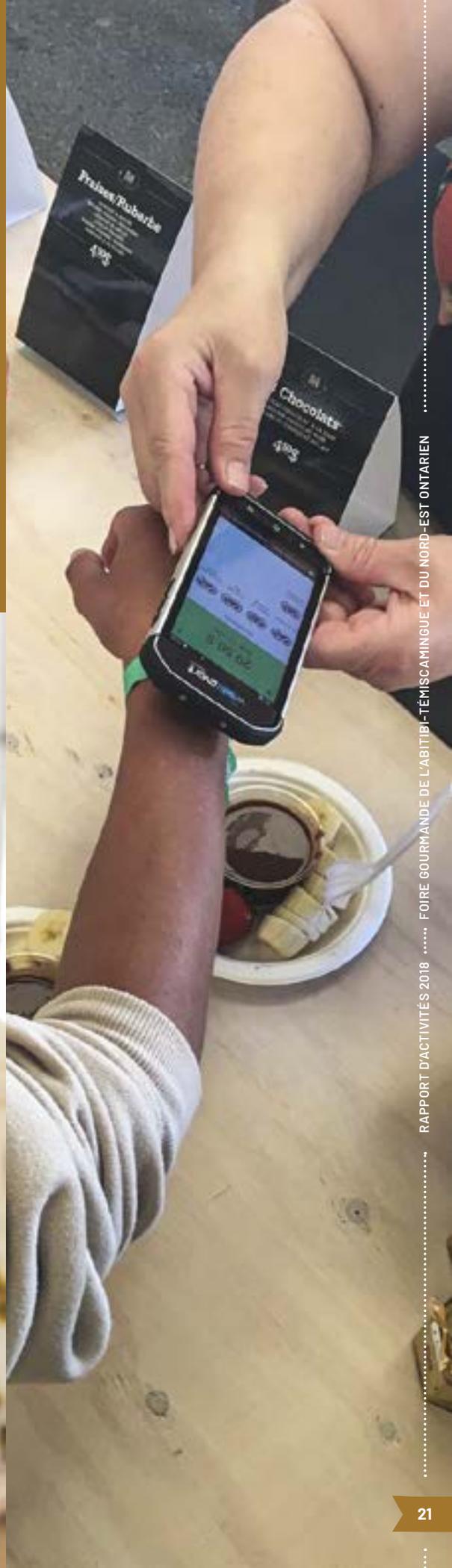
Pour offrir un répit aux familles avec des bambins, la Foire gourmande avait organisé une aire du nourrisson. Situé au sous-sol de l’église, l’endroit permettait fraîcheur, calme et intimité. On y retrouvait un tapis-mousse, des jeux, des chaises berçantes, un micro-ondes, toilettes privées et un coin pour langer. Il a été grandement apprécié par ses utilisateurs.



LOGISTIQUE

ADMINISTRATIVE

Grâce à un partenariat élaboré avec l'entreprise Weezevent, toutes les transactions faites lors de l'événement sont transigées par un système de bracelet à puce et de terminaux. Ainsi, la Foire est un événement *cash less* avec paiement dématérialisé. Les visiteurs peuvent se procurer un bracelet au coût de 6 dollars et décident du montant d'argent qu'ils souhaitent y mettre. Ils ont bien sûr la possibilité de le recharger autant de fois qu'ils le désirent. Les bénévoles aux braceletteries sont munis de terminaux qui leur permettent de charger ou recharger les bracelets. Aux bars, dans les kiosques des exposants et des artisans, en fait partout où il est possible d'acheter quelque chose, les vendeurs ont aussi leur terminal pour y enregistrer leurs ventes. En se connectant à leur compte client, ils peuvent suivre leurs ventes en temps réel. Grâce aux bracelets, nous pouvons aussi remettre les avantages à nos bénévoles et partenaires.



AMÉNAGEMENT

Le site de la Foire gourmande 2018 s'est déployé cette année. Il s'est étalé jusqu'à la marina et a pris de l'ampleur sur les rues Notre-Dame et Notre-Dame-de-Lourdes. Les défis de faire cohabiter toutes les activités de la programmation, improviser selon les défis météorologiques ainsi que de créer une ambiance et une uniformité ont certes été relevés haut la main.

Toutes les entrées du site étaient surmontées de banderoles de fanions, permettant de signaler clairement qu'on entrait dans l'aire de fête et des plans géants du site s'y trouvaient. Sur la rue Notre-Dame, on retrouvait une série de chapiteaux qui prenaient la moitié de la rue et qui regroupaient l'espace pour les cours de cuisine, les artisans et le bar à la carte. L'autre moitié permettait une circulation fluide et une ouverture sur le large. Arrivait ensuite la place centrale où l'animation était constante entre le DJ, les activités foraines, les prestations des amuseurs publics, le bar de la tourelle et la foule qui aime bien se retrouver là pour jaser et admirer le lac tout en profitant de la musique de la Scène du lac. Toujours sur la même rue, devant l'église et l'hôpital, le chapiteau principal était à son emplacement classique. Il accueillait les exposants, la Cuisine en action, la Boutique gourmande, le Resto gourmand de même que le Bistro SAQ, des aires de repos et de dégustation, les braceletteries, les sections de recharge, un bar, un centre de tri des matières résiduelles puis un accueil des visiteurs et bénévoles. Sur la rue Notre-Dame-de-Lourdes, le site s'était étendu pour positionner les foods trucks de la Foire de nuit et le jeu d'évasion.

Le Chapiteau des spectacles, à la suite de la formule gagnante de son emplacement déterminé en 2017, s'est retrouvé au même endroit, au coin des rues Notre-Dame et Notre-Dame-de-Lourdes, sur l'espace vert près de la Maison du Frère-Moffet et du presbytère. D'une dimension de 100 pieds par 120 pieds, il avait la capacité de recevoir 3000 personnes. La température clémente pendant tout le week-end a permis d'enlever les panneaux de trois côtés, ouvrant ainsi l'univers musical sur les deux rues, lieu de rassemblement pour une foule animée. Les loges des artistes étaient installées directement derrière le chapiteau, permettant une arrière-scène intime où étaient installées les roulottes pour les musiciens.

Le coin des enfants est revenu pour une deuxième année dans le Parc du Centenaire. L'endroit est vaste et permet de dégourdir amplement les jambes des tout-petits. On y retrouvait les classiques jeux gonflables et diverses activités étaient offertes sous un petit chapiteau permettant de se couvrir des rayons du soleil. L'ambiance y était festive, avec la Scène du lac à proximité qui présentait panoplie d'artistes régionaux.

Pour les repas du vendredi et samedi soir, on a misé sur une nouveauté qui a su frapper l'imaginaire. Le Chapiteau des Découvertes a été érigé sur le quai entourant la marina. De l'avis de plusieurs, on avait l'impression de manger sur l'eau.

Mesurant 20 par 140 pieds, il regroupait une cuisine, les tables pour les 150 convives, une petite scène musicale et un bar. Certaines améliorations doivent y être apportées si l'idée est reprise dans les prochaines années, mais il s'agissait d'une belle première pour ce chapiteau.

Autre incontournable, moins glamour mais ô combien essentiel, les toilettes ont trouvé refuge entre l'église, le Chapiteau des spectacles et le Chapiteau principal. C'était là qu'on en retrouvait la majorité. D'autres, en ratio plus léger, ont été installées à l'extrémité nord du Chapiteau principal de même qu'entre la zone familiale et le chemin menant au Chapiteau des découvertes. Une aire du nourrisson et un espace pour les bénévoles et exposants étaient disponibles au sous-sol de l'église. Le bureau administratif de la Foire avait été déménagé dans une roulotte industrielle, dans le stationnement entre l'église et l'hôpital. Les trois remorques y étaient aussi stationnées (une pour les exposants, une pour la boisson et l'autre pour le congelé). Le Centre Frère-Moffet a permis l'utilisation de quelques locaux pour d'autres loges et son stationnement était réservé aux exposants et artisans. La MRC a aussi laissé son stationnement afin de pouvoir y diriger d'autres participants de l'événement, comme les artisans. Un site de camping est aussi aménagé dans le stationnement de l'aréna. Il accueille chaque année des centaines de campeurs.

Pour aménager ce site, il a fallu fermer complètement la rue Notre-Dame entre le pont et la rue Ste-Anne, de même que la rue Notre-Dame-de-Lourdes jusqu'à la rue St-Jean-Baptiste. En ce qui a trait à la sécurité, l'événement a fait appel à Garda.





ACTIONS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'organisation de la Foire gourmande consacre plusieurs efforts pour réduire au maximum son empreinte écologique. L'investissement en temps, en ressources humaines et financières est énorme. Afin de pouvoir effectuer le tri des matières résiduelles en simultané, alors que des milliers de gourmands circulent sur le site, nous nous allions au groupe environnemental Géco, dont la mission est de sensibiliser la population à l'importance de préserver l'environnement par l'action citoyenne. Les responsables de Géco sont sur place pendant toute la fin de semaine, chapeautant les bénévoles de l'équipe verte qui assurent le tri des matières. Tout doit être passé au peigne fin afin de détourner au maximum les matières des sites d'enfouissement. On priorise avant tout le compostage et la récupération. Voici ce que permet l'alliance avec le groupe Géco :

- Aménagement des bars à déchets
- Gestion et formation de l'Équipe verte
- Tri des matières résiduelles des visiteurs et des exposants
- Ratissage sur l'entièreté du site
- Gestion des levées de recyclage et de déchets
- Rédaction d'un éco-bilan avec recommandations

Cette collaboration essentielle en termes de développement durable fait en sorte que la Foire gourmande de l'ATNEO affiche un excellent bilan en ce qui a trait au règlement municipal de la MRC du Témiscamingue, dont voici les fondements :

Les organisateurs des événements doivent mettre tous les efforts nécessaires afin de diminuer la quantité de matières vouées à l'enfouissement. Entre autres, ils doivent prendre en considération les consignes suivantes :

- Privilégier la vaisselle compostable (ou en carton) et/ou réutilisable à la vaisselle jetable ou recyclable. En effet, la vaisselle recyclable doit être propre afin d'être adéquatement recyclée et être déposée dans le bac bleu ;
- Récupérer toutes matières recyclables (contenants consignés, plastique, métaux, papier, verre, carton, etc.) ;
- Interdire le plastique numéro 6 (polystyrène - styrofoam), car il n'est pas recyclable ;
- Valoriser les matières organiques via la plateforme de compostage municipal de la MRC de Témiscamingue. Ils doivent également s'assurer de respecter les activités ci-dessous et prendre en charge les coûts rattachés à celles-ci :
- Location des conteneurs nécessaires à la bonne gestion des matières résiduelles (pour les matières recyclables, compostables et des déchets). Les conteneurs peuvent être loués via les transporteurs de conteneurs de la région. (La MRC fournit également (gratuitement) des bacs roulants (360 ou 1100 litres) pour le tri des matières) ;
- Transport des matières vers le Centre de valorisation du Témiscamingue (CVT), si autres que les camions de la MRC ;
- Frais de disposition des déchets au CVT ;
- Avoir une personne responsable au sein du comité organisateur pour s'assurer de respecter la Politique

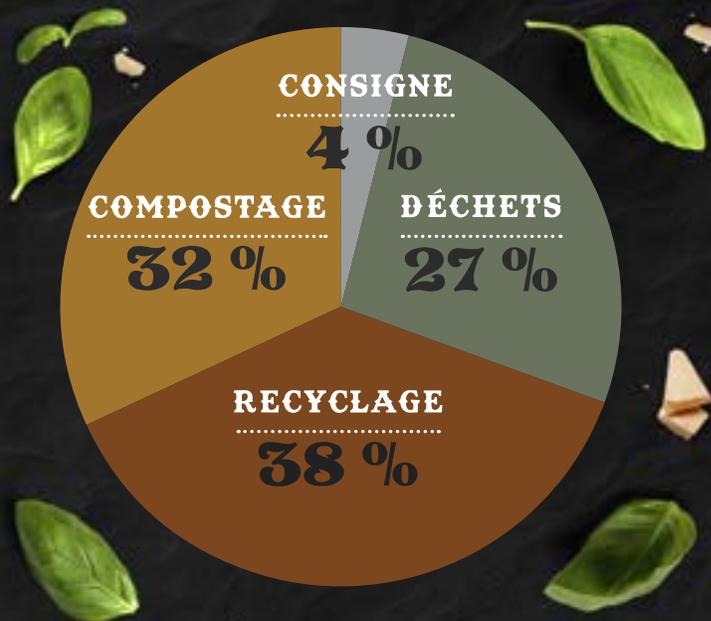
(extrait tiré du site de la MRC : <http://www.mrcstemiscamingue.org/wp-content/uploads/2015/10/Politique-de-gestion-des-MR-lors-d%C3%A9v%C3%A9nements-publics.pdf>)



Aux termes de l'événement, Géco fournit un éco-bilan ; en voici les grands constats et les recommandations (tirés du document de Géco) :

- Pas moins de 4 195 kg de matières résiduelles ont été générés par l'événement. En guise de comparaison, le même événement au même endroit l'an dernier avait généré 3 415 kg de matières résiduelles.
- Il apparaît que les bouteilles d'eau représentent un grand fardeau environnemental. Le GÉCO recommande donc l'installation de fontaines d'eau froide sur le site pour les festivaliers comme pour les participants.
- Au total, c'est 73 % des matières qui ont été valorisées (ce chiffre est impressionnant considérant l'ampleur de cet événement), dont 32 % de matières organiques dédiées au compostage, une fantastique augmentation depuis l'édition précédente (2017) avec un taux de 57 %.

RÉPARTITION PROPORTIONNELLE DU TOTAL DE LA MASSE DES MATIÈRES PAR CATÉGORIE



ÉVOLUTION DU BILAN ENVIRONNEMENTAL AU FIL DES ANS

2018 incluant la consigne estimée à 155 kg (3,7 %)
2 931 kg

2017 incluant la consigne estimée à 3,5 %
3 415 kg

2016 avec la consigne mesurée à 4 %
2 931 kg

2015 avec la consigne mesurée à 3 %
3 844 kg

2014 avec la masse de la consigne (188 kg, 52 sacs)
3 870 kg

MOYENNE SUR 5 ANS
3 651 kg

TAUX DE VALORISATION (RECYCLAGE, COMPOSTAGE ET CONSIGNE) AU COURS DES 5 DERNIÈRES ANNÉES

2018 **73 %**

2017 **57 %**

2016 **58 %**

2015 **48 %**

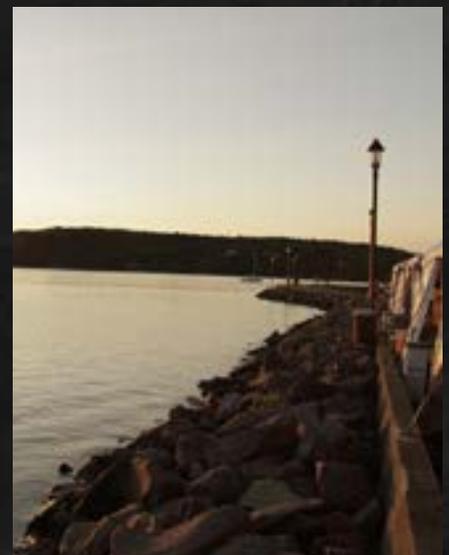
2014 **59 %**

MOYENNE SUR 5 ANS **59 %**



Autre action en matière de développement durable, le transport en commun a été mis en place sur l'entièreté des régions représentées par notre événement. Une navette circulait dans les villes et villages témiscamiens afin de favoriser les déplacements écologiques. Un autobus permettait également aux visiteurs ontariens de se rendre à l'événement. Finalement, deux autobus provenaient de l'Abitibi. Il est intéressant de noter que toute cette offre de transport était offerte gratuitement. Pour ce faire, nous avons eu la chance de pouvoir compter sur des partenariats avec les Autobus Maheux et le Baladeur du Témiscamingue.

Finalement, on se doit d'ajouter que la Foire gourmande de l'ATNEO privilégie l'achat local. 85 % des dépenses en biens, services et ressources humaines sont faites en région.



RESSOURCES HUMAINES

La recette gagnante à la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien repose sur un ingrédient essentiel : les gens qui y mettent du temps. L'organisation peut compter sur une employée annuelle, mais sans l'immense contribution bénévole, l'événement ne serait tout simplement pas possible. On estime annuellement à près de 1000 heures le temps consacré à la Foire gourmande uniquement par les membres du conseil d'administration, tous bénévoles. À cela s'ajoute le temps mis par les personnes impliquées dans les sous-comités, qui représente environ 400 heures de bénévolat par année. Finalement, il y a les heures faites directement pendant l'événement par les 500 bénévoles nécessaires à sa réalisation. En moyenne, ce bénévole donne quatre heures de son temps, ce qui vient additionner 2000 heures à toute cette implication bénévole. C'est donc 3400 heures qui sont nécessaires en bénévolat afin que l'événement puisse se tenir ! Sans nos précieux bénévoles, la Foire gourmande ne pourrait tout simplement pas exister...

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

En 2018, le conseil d'administration comptait douze personnes, issues de différents milieux. On y retrouvait donc des gens provenant des secteurs de l'agroalimentaire, de l'éducation, de la santé, des services à la communauté et de l'entrepreneuriat. Un mandat au sein du conseil de la Foire n'est pas que symbolique. Il faut mettre énormément de temps, prendre en charge des mandats et chapeauter des sous-comités.

LINE DESCOTEAUX a assumé la présidence de l'événement pour une seconde année, elle qui l'a cofondé et coprésidé pendant ses sept premières années. Dotée d'un large réseau de contacts, cette femme à la tête des Chocolats Martine connaît le milieu agroalimentaire et sa crédibilité est largement reconnue. Elle sait rassembler, mobiliser les troupes et partager sa vision. Elle a su amener l'événement à un niveau jamais atteint.

VALÉRY ROY œuvre au sein du conseil d'administration de la Foire gourmande depuis cinq ans. Comme responsable des bénévoles, elle doit recruter les personnes nécessaires à la tenue de l'événement pendant la fin de semaine. Bienveillante et attentionnée, elle s'assure que les horaires soient remplis, que les bénévoles se sentent accueillis et sachent quelle est leur tâche. Son œil artistique et ses idées créatives contribuent également à l'originalité de l'événement. En dehors de la Foire, elle est enseignante.

JEAN-GUILLAUME TROTTIER a pris en charge la programmation musicale et la direction technique pour une troisième année. Soucieux de plaire aux différents publics de la Foire, il sait élaborer des soirées festives avec de grands noms de la scène québécoise. Son mandat couvre également la programmation de la scène du lac, où les artistes régionaux sont à l'honneur. Des Premières Nations à la relève, de l'Abitibi au Témiscamingue, en passant par le Nord-Est ontarien, tous y sont représentés. Avec lui, on peut avoir l'esprit tranquille que les artistes seront bien accueillis. Dans la vie de tous les jours, il est opérateur en traitement des eaux.

ANGÈLE-ANN GUIMOND possède tous les atouts pour faire des événements culinaires des happenings qu'on ne veut pas manquer. Son mandat est large avec les deux soupers, la Cuisine en action, les cours de cuisine et la Foire de nuit. Grâce à son esprit créatif, son réseau de contacts, sa capacité d'organisation et sa passion des produits régionaux, la chef de l'Éden rouge ajoute une offre culinaire de haut niveau à la Foire gourmande.



JEAN-SÉBASTIEN GOSSELIN est responsable du recrutement des exposants et a aussi pris le volet de l'aménagement qui les concerne. Il a à cœur que les producteurs et agrotransformateurs régionaux soient présents à leur fête annuelle et il y consacre beaucoup d'énergie. Généreux de son temps, il est toujours prêt à venir épauler pour que tout soit en place afin que l'événement puisse avoir lieu. Le reste du temps, il est ambulancier.

RENÉE LESSARD supervise le Resto gourmand, s'assure de l'accueil des exposants et veille à ce qui complète leur expérience à la Foire. Grâce à elle, une équipe de bénévoles dorlote nos agros en leur offrant des services de repas légers et rafraîchissements. Elle met aussi en place le système des prix d'excellence qui leur sont destinés. Elle est à l'écoute et est toujours en mode solution. Ses intérêts multiples font que son avis est fort estimé des autres administrateurs. Renée est enseignante.

JEFFREY GAGNON a en charge un mandat qui couvre toutes les heures d'ouverture de la Foire et même au-delà : les bars. Ravitailler, former les bénévoles, voir à un système de fonctionnement efficace, planifier les fournitures et les achats, superviser les transactions avec les terminaux, toutes ces tâches font en sorte qu'il a de quoi se sentir au cœur de l'action en continu. C'est avec sa bonne humeur légendaire qu'il assume son rôle au sein de l'organisation. Jeffrey est entrepreneur en électricité.

CLARA MEUNIER-GAUTHIER s'occupe du bonheur des visiteurs lorsqu'une pause de nourriture est de mise. En charge de l'expérience du visiteur et des activités pour enfants, elle s'assure qu'il y a de quoi occuper les festivaliers en tout temps. Son imagination débordante et sa grande volonté ont permis de développer une nouvelle offre d'activités sur le site de la Foire, très prisées des visiteurs. En dehors de son implication, Clara œuvre dans le monde de l'enseignement.

LES RECRUES AU SEIN DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

FRANCE BEAUSÉJOUR a intégré l'organisation à la suite de l'édition 2017. C'est elle qui a pris le relais de la direction artistique et la responsabilité des artisans - large mandat, il va sans dire. Artistique et organisée, c'est avec professionnalisme et douceur qu'elle chapeaute ses différents dossiers, du recrutement à l'accueil des artisans en passant par la cohérence entre le visuel de l'édition et la décoration du site. Dans la vie, elle est chirurgienne-dentiste.

JOSÉE ROY figure également parmi la cohorte des nouveaux arrivés au sein du conseil. Elle a pris les finances sous sa responsabilité. Pendant toute la fin de semaine de l'événement, elle s'assure d'être bien entourée par des bénévoles rigoureux afin que les caisses soient prêtes, que les comptes balancent et que les dépôts se fassent en bonne et due forme. Son esprit d'équipe et son entrain font d'elle une personne avec qui il est extrêmement agréable de travailler. Son travail n'est pas si loin de cette réalité puisqu'elle travaille chez Desjardins comme agente service aux membres.

FLORENT VÉZEAU s'est joint à l'équipe de la Foire en tant que responsable de l'aménagement. Recruter des équipes, élaborer le plan de fermeture de rues, monter les chapiteaux, voir au déménagement du matériel nécessaire, coordonner les

besoins techniques en matériel, en électricité ou en eau, voilà les principales tâches de ce mandat bien concret. Volontaire et serviable, Florent a consacré beaucoup de temps à l'événement. Dans sa vie professionnelle, Florent est ambulancier.

JACINTHE BÉLANGER est arrivée dans l'organisation après l'édition de 2017. Elle a pris en charge les liens avec l'Ontario. Elle s'assure donc que le Nord-Est ontarien soit bien représenté dans l'événement, autant du côté des exposants que des artistes. Elle collabore par ailleurs avec différents organismes afin qu'il puisse y avoir de l'aide et du soutien pour les producteurs et agrotransformateurs ontariens. C'est avec dévouement et dynamisme qu'elle s'implique à la Foire. Le reste du temps, elle est enseignante.

LES RESPONSABLES DES SOUS-COMITÉS

D'autres bénévoles investissent aussi beaucoup de temps en dehors de l'événement. À la tête de sous-comités, ils ont à planifier et organiser puis à concrétiser différents dossiers qui sont très importants dans l'organisation générale.

SABRINA AUDET

Boutique gourmande

ALEX PATENAUDE

Resto gourmand

NANGY GRAUS

Activités des enfants

NOÉMIE DROBET-MARCHAND ET NOÉMIE GILBERT

Cuisine en action

CHARLOTTE GAUDET

Cours de cuisine

GENEVIÈVE ARPIN

Chapiteau de la marina

STÉPHANIE THUOT ET LISE GHAUMONT

Accueil des invités spéciaux

GARMELLE ADAM

Protocole et accueil des partenaires et élus

YVETTE DUQUETTE

Entretien des lieux

LUGIE LAURENCE

Scène du lac

ALEXANDRA V. PAQUIN

Foire de nuit

LUGETTE DESGOTEAUX

Bar à la carte

550 BÉNÉVOLES AU RENDEZ-VOUS !

La Foire gourmande de l'ATNEO a l'immense privilège de pouvoir compter sur une cohorte de bénévoles nombreux, fidèles et dévoués. Il s'agit d'un véritable exploit de pouvoir mobiliser autant de personnes ! Différents organismes communautaires prennent en charge des activités où plusieurs bénévoles sont nécessaires. La Foire leur remet des montants compensatoires en dons en échange de ces implications.

L'ÉQUIPE DE TRAVAIL

La Foire gourmande peut compter sur une coordonnatrice annuelle, **STÉPHANIE FORTIN**, qui veille à la gestion des dossiers, à la comptabilité, au développement, aux demandes de subventions ainsi qu'aux redditions de comptes qui en découlent. La Foire tire profit de sa connaissance approfondie de l'organisme et de sa polyvalence dans ses différentes fonctions.

Une équipe d'étudiantes arrive en renfort pour la période estivale. Cette année, les programmes de Jeunesse Canada au Travail et Emploi Été Canada ont permis l'embauche de quatre employées.

JULIE-ROSE JACQUES est revenue pour une seconde année comme agente des communications. Avec un entrain communicatif et une rigueur constante, elle a pris les tâches de la publicité, la promotion, l'animation des réseaux sociaux et la tenue du site web. S'est jointe à l'équipe **ANABELLE JULIEN** qui a repris avec brio le dossier du paiement sans espèce et de la mise en place du système pour l'événement. Avec douceur et professionnalisme, elle a accompagné les exposants dans l'élaboration virtuelle de leur menu et a assumé la programmation des bracelets. **SARA PAYETTE** a intégré l'équipe en tant qu'agente de bureau et de logistique. Son entregent, son sens de l'organisation et sa capacité d'adaptation dans ses dossiers variés ont été des atouts pour le bon déroulement de l'événement. Finalement, **MÉRÉLIE LEFEBVRE** a complété le quatuor étudiant en prenant le poste d'assistante de production. Rigoureuse, organisée et en contrôle, elle a pu prendre en charge des dossiers plus lourds, comme le tirage, en plus de ses tâches de production de documents (cocardes, passes de stationnement, etc.).

NOS AUTRES RESSOURCES

Contractuels et entrepreneurs doivent aussi mettre la main à la pâte afin que tout soit prêt pour l'événement. Plus d'une quarantaine de travailleurs ont été embauchés pour le montage des chapiteaux, le déménagement des marchandises, l'installation et l'entretien des différents sites. On compte également une vingtaine d'entreprises régionales qui viennent apporter leur expertise à l'aménagement du site.



PROMOTION

Les dépenses en promotion se sont élevées à 145 825 \$ pour l'année 2018. Ce montant représente 15 % du budget total de la Foire gourmande (997 791 \$). Plus du cinquième des actions de promotion ont ciblé des marchés extérieurs à la région. La portée totale des placements médiatiques effectués couvre un bassin de 7 500 000 personnes.

CKVM, en tant que radio officielle de la Foire gourmande, a offert une visibilité inégalée, mettant en valeur les exposants et les activités de l'événement. Des partenariats ont été faits avec différents médias, tels que *le Reflet*, *NRJ Abitibi* et *Lexis Média*, afin de bonifier le rayonnement de l'événement. La venue de blogueuses a été rendue possible grâce à un programme d'aide de Tourisme Abitibi-Témiscamingue. Elles ont contribué au rayonnement de la Foire sur les réseaux sociaux. Voici un aperçu des quatre blogueuses que la Foire a reçues et un résumé de leurs impressions.

NANCY ESPERANZA est rédactrice en chef pour *Boucle Magazine*. Le média « s'engage à promouvoir le talent d'ici [...] et à mettre de l'avant les créations de chez nous. » (<https://bouclemagazine.com/>) Dans son article relatant son séjour à Ville-Marie, elle partage avec générosité ses découvertes culinaires parmi les exposants ou dans la ville et elle souligne un caractère bien particulier que l'on retrouve dans la région : « Ce qui m'a le plus marquée est sans aucun doute l'authenticité que j'ai dénotée chez les locaux. Cette facilité d'approche et la fierté qu'ils avaient envers leur région m'ont réellement charmée. Chaque interaction que j'ai eue m'en a appris un peu plus sur ce magnifique coin de pays qui mérite vraiment d'être mis de l'avant ! Si vous vous cherchez une prochaine destination : c'est à Ville-Marie que ça se passe ! » (<https://bouclemagazine.com/2018/09/ville-marie-au-temiscamingue-la-foire-gourmande-et-bien-plus/>)

BÉATRICE BERNARD POULIN gère la *Blogue Béatrice*. Passionnée de voyage, elle tente de démontrer que l'on peut partir à la découverte sans y sacrifier son budget. À la recherche de bons filons, elle est venue vivre la Foire gourmande de l'ATNEO et compte bien pouvoir répéter l'expérience. « La grande différence de cet événement ? Le lieu, bien sûr (et plein d'autres petits détails) ! Ville-Marie est un endroit absolument fabuleux. [...] Si j'ai la chance d'y retourner, je passerais un bon 4-5 jours dans la région, et je ferais des in and out sur le site de la Foire lors des trois jours d'événement. Car tout essayer de manger lors d'une seule visite, ça peut être un peu *too much* ! Il y a tellement de choix ! » (<https://bloguedebeatrice.com/foire-gourmande-temiscamingue/>)

On qualifie **SALOMÉ MOISSON** d'apprentie journaliste au syndrome de la bougeotte. Elle collabore au magazine *Baron mag*. En couvrant les événements, en réalisant des portraits d'entrepreneurs et des entrevues, l'équipe souhaite notamment témoigner de la vivacité du Québec. La blogueuse a présenté l'événement afin d'inciter le public à s'y rendre (<https://www.baronmag.com/2018/08/foire-gourmande-abitibi-ontario-2018/>). Lors de l'événement, elle en a profité pour interviewer des

entreprises parmi nos exposants, la Boucherie des Praz d'Évain et le Fromage au Village de Lorrainville. (<https://www.baronmag.com/2018/10/boucherie-des-praz/> et <https://www.baronmag.com/2018/10/fromage-au-village/>)

AUDREY PELCHAT rédige, en tant que représentante témiscamiennaise, pour le blogue *Les filles du Nord*. Il s'agit d'une plateforme qui fait la promotion de la vie en région en en faisant découvrir ses réalités et beautés multiples. Native de Ville-Marie, elle connaissait bien la Foire. Y revenir après une petite absence et en tant qu'invitée lui a permis un autre regard : « Ce qui me plaît le plus de la Foire Gourmande c'est que malgré l'ampleur que le festival prend à chaque année, ça conserve sa simplicité. J'apprécie aussi la diversité des kiosques ; sucré, salé, vinaigrette, produits naturels, sauce piquante, *name it*, il y en a vraiment pour tous les goûts. En trois jours de présence à la foire, je n'ai même pas été capable de tout goûter ! ». Avec générosité, elle a rédigé trois articles sur l'événement, un avant afin d'inciter à venir le vivre (<https://fillesdunord.ca/2018/08/08/le-festival-ne-pas-manquer/>), un autre où elle fait une rétrospective de sa fin de semaine (<https://fillesdunord.ca/2018/08/26/la-foire-gourmande-ou-la-fois-ou-jai-pris-30-lbs-en-un-week-end/>) et un dernier pour établir son palmarès des bouchées dégustées (<https://fillesdunord.ca/2018/08/27/top-5-bouchees-de-la-foire-gourmande/>).

QUELQUES-UNES DE NOS ACTIONS EN PROMOTION :

- Site web aux couleurs de la thématique 2018
- Dépliant avec un tirage de 50 000, distribué partout dans le Nord-Est ontarien et en Abitibi-Témiscamingue
- Publication spéciale distribuée dans les publi-sacs de l'Abitibi-Témiscamingue, tirage à 71 000 copies
- Publicités radio dans 9 radios de l'Abitibi-Témiscamingue et 10 de l'Ontario
- Concours national en collaboration avec le *Guide des vacances au Québec*
- Concours familial organisé en collaboration avec le Festival Western et le Rodéo du Camion
- Concours avec NRJ Abitibi et Autobus Maheux pour venir à la Foire
- 10 capsules radio mettant en vedette nos exposants diffusées sur CKVM pendant un mois
- Service de navette gratuite entre l'Ontario et le Témiscamingue
- Service de navette gratuite pour tout le Témiscamingue
- Accent sur les réseaux sociaux 4 blogueuses invitées, présence très active sur Facebook et Instagram
- Tirage avec 1000 billets en circulation et 6250\$ en prix

**BOUCLE MAGAZINE
VILLE-MARIE AU
TÉMISCAMINGUE:
LA FOIRE GOURMANDE
ET BIEN PLUS!**

bouclemagazine.com/2018/09/ville-marie-au-temiscamingue-la-foire-gourmande-et-bien-plus/?fbclid=IwAR026FM9Y2LujE-clLT4ZZM8XjUTJjwd0xRhYIDseCEVr0zQp_7sEH8JTbA

**RADIO-CANADA
UNE FOIRE
GOURMANDE À
SAVEUR ITALIENNE**

ici.radio-canada.ca/nouvelle/1099711/une-foire-gourmande-a-saveur-italienne

**LE BLOGUE DE BÉATRICE
UNE AUTRE RAISON
DE VISITER LE
TÉMISCAMINGUE :
LA FOIRE GOURMANDE**

bloguedebeatrice.com/foire-gourmande-temiscamingue/

**ÉNERGIE ROUYN-NORANDA
30 000 PERSONNES À
LA FOIRE GOURMANDE
ATNEO**

www.iheartradio.ca/energie/energie-rouyn/nouvelles/30-000-personnes-a-la-foire-gourmande-atneo-1.6250642

**LE CITOYEN
FRANÇOIS LEGAULT
CHALEUREUSEMENT
ACCUEILLI À LA FOIRE
GOURMANDE**

www.lecitoyenrouynlasarre.com/article/2018/08/19/francois-legault-chaleureusement-accueilli-a-la-foire-gourmande

**BARON MAG
SAVEURS ITALIENNES
ET SPÉCIALITÉS
LOCALES À LA FOIRE
GOURMANDE**

www.baronmag.com/2018/08/foire-gourmande-abitibi-ontario-2018/

**RÉPARTITION DES
INVESTISSEMENTS
EN PROMOTION**



4%
WEB ET
MULTIMÉDIA

2%
CONCOURS

6%
TIRAGE



1%
MATÉRIEL
PROMOTIONNEL

2%
RELATIONS
DE PRESSE

1%
TRADUCTION

**ÉLABORATION
DU VISUEL,
GRAPHISME,
IMPRESSION**
20%

RADIO
36%

PUBLICITÉ ÉCRITE
28%



COLLABORATEURS ET PARTENAIRES

EXQUIS

Canada Québec  VILLE de VILLE MARIE

DIVIN

 Desjardins

DÉLECTABLE



Matériaux innovants
RAYONIER
Advanced Materials



ENERGIE
99.1 | 92.5 | 102.7

SUGGUMENT



le **citoyen**



FERME LUNICK



Centre
Frère-Moffet
Ville-Marie



DÉLICIEUX

WEEZEVENT

PROJECSON

MEUBLES LATRAVERSE

ESKA EAU DE SOURCE NATURELLE

AUTOBUS MAHEUX

JOURNAL LE REFLET

GOURMAND

ACFO TEMISKAMING

NORTHERN ONTARIO FARM
INNOVATION ALLIANCE

FEDNOR

RODÉO DU CAMION

LE BALADEUR

J. DROLET ET FILS BMR

CRAPULE ET MALCOMM MODE

SÉCURMAX A.T.O.

MRC DU TÉMISCAMINGUE

SERVICES INFORMATIQUES
LOGITEM HAMSTER

CHAMPAGNE, BELLEHUMEUR, GUIMOND

ÉQUIPEMENT RIVARD

EARLTON VR

ACCES INDUSTRIEL MINIER INC

AUTOMOBILE PAQUIN

TOURISME ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

LE VOYAGEUR

CJTT-FM

SCIE ET MARINE FERRON

AGRIMAX



RÉGAL

LES PRODUCTIONS TÉMIS

DAN EXTERMINATION

PLOMBERIE LEFORT

LE LOUP

MUNICIPALITÉ DE DUHAMEL-OUEST

PROMOTIONS VICKY

LES MÉDIAS DE L'ÉPINETTE NOIRE

ID-KO MAISON

MOTEL LOUISE

CLUB DE NATATION EXOTEM

AXELL S.E.N.C.

LOCATION DUMCO

L'INTRO MUSIQUE

PHILIPPE COUILLARD, PREMIER
MINISTRE DU QUÉBEC

AMIS

LA FABRIQUE DE VILLE-MARIE

PHARMACIE ALINE VIENS
& NATHALIE ADAM INC.

FÉDÉRATION DE L'UPA DE
L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

LETTREGE FRANS GAUTHIER

DE FIL EN AIGUILLE

L'ÉDEN ROUGE

BOUCHERIE LE GOURMET

ENTREPRISES W. SIRARD INC.

LA BANNIK

TEMLAC

FLEURS ET JARDINS 2000

L'apport du milieu est hautement considérable et est une autre des conditions qui font le succès de l'événement. Une soixantaine d'organismes et entreprises sont partenaires de l'événement. En terme de chiffres, c'est plus de 196 000 \$ que le milieu injecte dans le budget de la Foire gourmande, en dehors des trois paliers de gouvernement, qui eux y engagent près de 295 000 \$.

PLUSIEURS ORGANISMES S'IMPLIQUENT ACTIVEMENT DANS L'ÉVÉNEMENT :

ACFO TEMISKAMING

ASSOCIATION DE PRÉSERVATION
DU LAC TÉMISCAMINGUE

CÉGEP DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

CHAMBRE DE COMMERCE
TEMISKAMING SHORES

CHEVALIERS DE COLOMB

CLUB DE NATATION EXOTEM

CLUB DE VTT DU TÉMISCAMINGUE

ÉCOLE RIVIÈRE-DES-QUINZE

FEDNOR

FESTIVAL WESTERN DE GUIGUES

LES PANIERS DE NOËL
DU TÉMISCAMINGUE

LE RIFT

NORTHERN ONTARIO FARM
INNOVATION ALLIANCE

RODÉO DU CAMION
DE NOTRE-DAME-DU-NORD

SOCIÉTÉ CANADIENNE DU CANCER

SOCIÉTÉ D'ALZHEIMER
DU TÉMISCAMINGUE

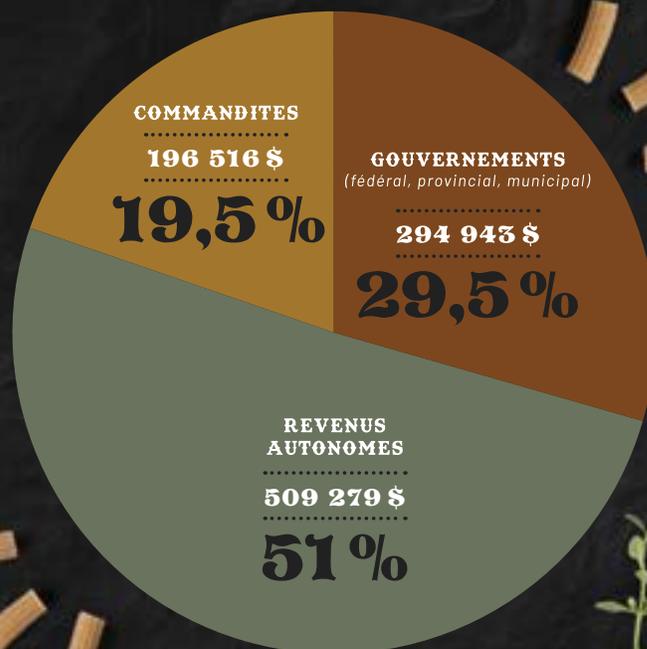
TISSER DES LIENS TÉMISCAMINGUE
- BUILDING TIES TEMISKAMING



RÉSULTATS D'ÉTUDE ET BILAN FINANCIER

Le budget d'opération de la Foire gourmande 2018 est en croissance et a été de 997 791 \$, comparativement à 814 468 \$ pour 2017. L'exercice financier s'est clos avec un léger surplus de 2 947 \$. 85 % des dépenses sont régionales. Le nombre de visiteurs à l'édition 2018 est estimé à 30 000.

REVENUS TOTAUX
1 000 738 \$



DÉPENSES TOTALES
997 791 \$

ADMINISTRATION

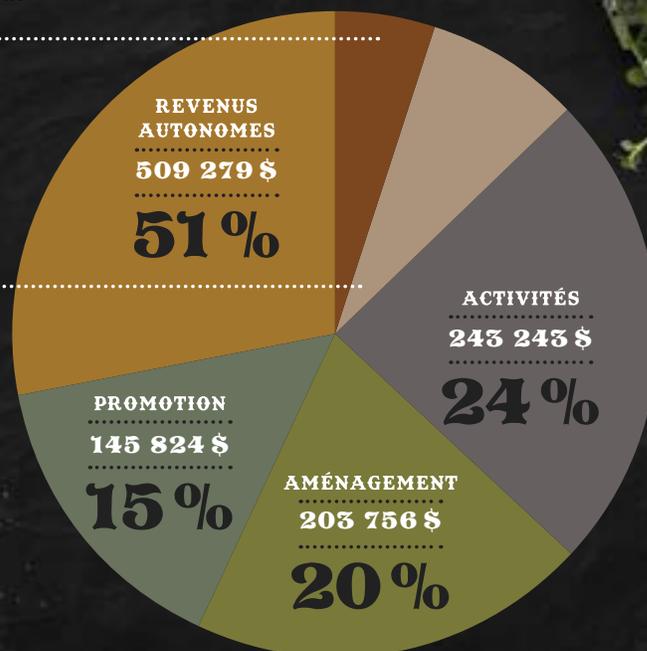
48 003 \$

5 %

SALAIRES

78 025 \$

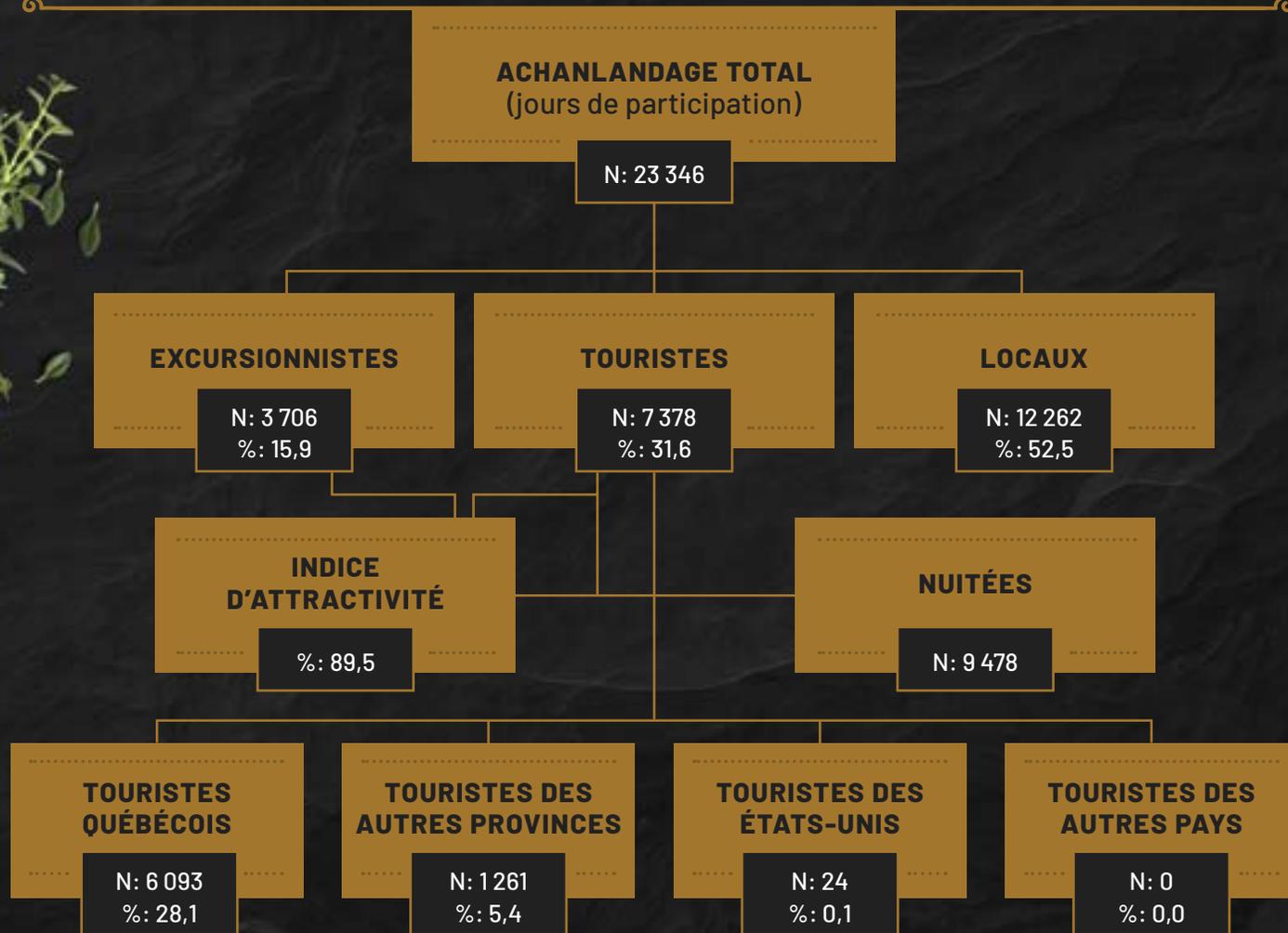
8 %



Voici les résultats* de la dernière étude d'achalandage et de provenance, réalisée en 2017. La prochaine étude est prévue en 2020.

ACHALANDAGE

- L'achalandage total de la Foire Gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est Ontarien pour l'édition 2017 a été de 23 346 jours de participation. Le nombre d'entrées (visites et spectacles) est estimé à 85 666.
- La participation locale, soit les participants résidant à 40 kilomètres et moins de l'événement, représente 52,5 % de l'achalandage total, soit 12 262 jours de participation, et ce, en considérant les particularités de l'événement.
- La participation excursionniste, soit les participants résidant à l'extérieur d'un rayon de 40 kilomètres de la localité où se déroule l'événement et ayant participé dans le cadre d'un voyage aller-retour dans la même journée, représente 15,9 % de l'achalandage, soit 3 706 jours de participation.
- La participation touristique, soit les participants résidant à plus de 40 kilomètres de l'événement et ayant passé au moins une nuitée dans la région de l'événement, représente 31,6 % de l'achalandage, soit 7 378 jours de participation.



* Extraits de l'étude de provenance et d'achalandage 2017, CC consultants.

L'IMPACT FINANCIER

- L'indice d'attractivité, c'est-à-dire, la proportion des visiteurs de 16 ans et plus dont la présence dans la localité est justifiée par l'événement est de 89,5 %.
- Le nombre de nuitées générées par les touristes est de 9 478 nuitées, pour une moyenne de 2,61 nuitées par touriste.
- Les dépenses touristiques (incluant touristes et excursionnistes) sont estimées à un total de 601 576 \$.



ESTIMATION DES DÉPENSES TOURISTIQUES

TYPE DE VISITEURS	NOMBRE DE PARTICIPANTS DE 16 ANS ET PLUS	DÉPENSES MOYENNES	DÉPENSES TOTALES
Excursionniste	1 647	101,47 \$	167 121 \$
Touriste – Québec	1 478	224,32 \$	331 545 \$
Touriste – Autres provinces	315	329,54 \$	100 510 \$
Touriste – États-Unis	12	200,00 \$	2 400 \$
TOTAL			601 576 \$

NOMBRE MOYEN DE JOURS DE PARTICIPATION

STATUT ET PROVENANCE DES PARTICIPANTS	NOMBRE MOYEN DE JOURS
Local	1,9
Excursionniste	1,1
Touriste – Québec	2,0
Touriste – Autres provinces	2,3
Touriste – États-Unis	2,0
TOTAL <i>(moyenne non pondérée)</i>	1,86

DÉPENSES MOYENNES PAR STATUT



- Excursionniste
- Touriste-Québec
- Touriste-autres provinces
- Touriste-États-unis

* Extraits de l'étude de provenance et d'achalandage 2017, CC consultants.



LE PROFIL DES VISITEURS

PROFIL SOCIODÉMOGRAPHIQUE DES PARTICIPANTS

2017
N = 541
%

SEXE

● Homme	45,7
● Femme	54,3

LANGUE

● Français	94,6
● Anglais	5,4

GRUPE D'ÂGE

● 16 à 17 ans	1,3
● 18 à 24 ans	9,6
● 25 à 34 ans	16,8
● 35 à 44 ans	13,3
● 45 à 54 ans	17,2
● 55 à 64 ans	24,8
● 65 ans et plus	17,0

ÂGE MOYEN DES PARTICIPANTS 46,85

NIVEAU DE SCOLARITÉ

(EXCLUANT LES REFUS DE RÉPONDRE)

● Moins de 12 années d'études	8,1
● Secondaire/professionnel	34,5
● Collégial	25,7
● Universitaire	31,7

REVENU FAMILIAL

(EXCLUANT LES REFUS DE RÉPONDRE ET CEUX QUI NE SAVAIENT PAS)

● Moins de 19 000 \$	5,7
● 20 000 à 39 999 \$	12,7
● 40 000 à 59 999 \$	26,3
● 60 000 à 79 999 \$	21,7
● 80 000 à 99 999 \$	12,3
● 100 000 \$ et plus	21,3

Ne sait pas 19

Refus 66

* Extraits de l'étude de provenance et d'achalandage 2017, CC consultants.



PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT ... POUR LA PROCHAINE ÉDITION ...

Pour la Foire 2019, l'organisation est déjà bien solide étant donné que dix des administratrices et administrateurs ont signalé leur intention de poursuivre leur mandat. Une réorganisation a été faite pour la distribution des rôles et le poste vacant de l'aménagement a trouvé preneur. Le succès de la 17^e édition incite les troupes à conserver les recettes gagnantes mises en place et à les peaufiner pour 2019, tout en surprenant les visiteurs avec de nouveaux projets. C'est un rendez-vous les 16, 17 et 18 août 2019.



L'ÉTONNANTE
THE OUTSTANDING

FOIRE
Gourmande

DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE
& DU NORD-EST ONTARIEN



16, 17 ET 18 AOÛT 2019

WWW.FOIREGOURMANDE.CA

819 622-0199 / INFO@FOIREGOURMANDE.CA

Photos: Francis Cyr-Barrette Conception: agencescrete.com Impression: Imprimaction 2000