



Guide du RESTAURATEUR



Stratégie Restauration 2025-2026



LA MONTÉRÉGIE
**LE GARDE-
MANGER**
DU QUÉBEC



Faites rayonner votre entreprise et distinguez-vous grâce **AUX SAVEURS DE LA MONTÉRÉGIE !**

En mettant en valeur les produits régionaux dans votre menu, vous contribuez à développer l'identité culinaire de la Montérégie et à faire rayonner notre région. **La Montérégie, le Garde-Manger du Québec** souhaite donc, par sa Stratégie Restauration, mettre en lumière les restaurants ambassadeurs des saveurs montréalaises et offrir une plus grande vitrine aux produits de notre région et à ses artisans.

En intégrant la démarche, vous devenez membre de la campagne **La Montérégie, le Garde-Manger du Québec** et bénéficiez d'un accompagnement personnalisé pour faciliter l'achat local au sein de votre établissement.

Crédits photos de la page couverture :

Photo du haut : Daph et Nico

Photo de la salle à manger d'un resto : La Montérégie, le Garde-Manger du Québec

Photo des asperges : Audrey Mc Mahon

Photos des champignons : Audrey Mc Mahon

Photo sandwich et assiette : Daph et Nico



CIBLES

d'approvisionnement à atteindre

Afin de devenir membre de *La Montérégie, le Garde-Manger du Québec*, le restaurateur doit atteindre les cibles suivantes :

- Utiliser de manière régulière au moins 10 produits montérégiens provenant au minimum de 5 producteurs ;
- Offrir au moins 5 alcools ou breuvages de la région ;
- Pour la reconnaissance *Aliments du Québec au menu*, vous approvisionner à au moins 60 % d'ingrédients provenant du Québec.

Si vous n'atteignez pas les cibles montérégiennes, vous pouvez tout de même devenir membre de la campagne *La Montérégie, le Garde-Manger du Québec* en vous engageant à travailler pour les atteindre au cours de la prochaine année.

Un accompagnement est offert par l'équipe de *La Montérégie, le Garde-Manger du Québec* pour vous aider.

Une fois que vous atteignez les critères du GMQ, vous êtes reconnu par *Aliments du Québec au menu*. L'équipe d'**Aliments du Québec** pourra communiquer avec vous pour valider toute information liée à l'atteinte des critères.

ENGAGEMENT

du restaurateur

En plus de travailler à l'atteinte des cibles, le restaurateur participant s'engage à :

- Informer l'équipe au sujet de l'engagement du restaurant dans la démarche.
- Informer l'équipe sur les différents produits locaux au menu.
- Relayer l'information concernant la démarche sur les réseaux sociaux et autres moyens de communication utilisés (infolettre, site web, etc.).
- Fournir annuellement le menu et la liste à jour des fournisseurs à l'équipe du GMQ.
- Identifier les fournisseurs locaux.
Par exemple, indiquer la liste des producteurs sur le menu ou sur une ardoise.





ACCOMPAGNEMENT et cohorte

Pour aider les restaurateurs intéressés à inclure davantage de produits locaux dans leur menu, un accompagnement est offert.

SOUTIEN OFFERT :

- Rédaction d'une liste de suggestions de produits et producteurs selon le menu actuel.
- Mise en lien avec les producteurs et les transformateurs.

La cohorte de restaurateurs membres de *La Montérégie, le Garde-Manger du Québec* vous permet de faire partie d'un réseau de restaurateurs engagés :

- Rencontrer et tisser des liens avec des restaurateurs passionnés, partager des bonnes pratiques en approvisionnement local.
- Des visites de producteurs pour découvrir ou redécouvrir les produits et les artisans de la région.
- Des échantillons de produits à découvrir.
- Et plus !

ENGAGEMENT des partenaires

LA MONTÉRÉGIE
**LE GARDE-
MANGER**
DU QUÉBEC



- Faire la promotion des restaurants participants à travers des publications sur ses réseaux sociaux, la rédaction d'articles de blog, etc.
- Fournir des **outils** pour faciliter l'approvisionnement : répertoire des produits montréalais, guide de bonnes pratiques, etc.
- Fournir des pistes d'amélioration pour créer davantage de maillage avec les producteurs locaux.
- Compléter le processus d'adhésion à *Aliments du Québec au menu*.
- Faire la promotion des restaurants participants à travers des publications sur ses réseaux sociaux, la rédaction d'articles de blog, etc.
- Fournir des outils pour faciliter l'approvisionnement et la mise en valeur : répertoire d'**Aliments du Québec** recommandations générales et personnalisées.
- Collaborer à des événements et projets spéciaux pour les restaurateurs.
- Fournir des outils et du matériel promotionnel.
- Offrir de la visibilité sur le site internet d'**Aliments du Québec au menu**.

TOURISME
MONTÉRÉGIE

- Identifier sur la page dédiée de son site internet, les entreprises membres de **Tourisme Montérégie** reconnues *La Montérégie, le Garde-Manger du Québec*.
- Offrir de la visibilité sur ses réseaux sociaux.

LES MRC

- Les MRC peuvent soutenir les entreprises de leur territoire avec différents projets. Nous vous invitons à les contacter pour obtenir des informations.

AVANTAGES du membership

Devenir membre et être reconnu

La Montérégie, le Garde-Manger du Québec
vous permet de :

- Profiter d'une visibilité accrue sur nos différentes plateformes dans le cadre de la campagne de promotion *La Montérégie, le Garde-Manger du Québec* ;
- Bénéficier d'une fiche membre sur une page dédiée sur le site internet gardemangerduquebec.ca ;
- Pour les restaurants qui sont également membres de **Tourisme Montérégie** : bénéficier de visibilité sur une page dédiée du site internet tourisme-monteregie.qc.ca et d'une mention sur la fiche membre ;
- Bénéficier d'une séance photos ;
- Faire partie d'une cohorte de restaurateurs motivés ;
- Participer à des événements régionaux rassembleurs ;
- Avoir accès à des outils marketing : logo à afficher dans son établissement ou en ligne ;
- Profiter d'un accompagnement personnalisé pour augmenter vos achats d'aliments locaux ;
- Avoir accès à des outils et des conseils concrets pour faciliter l'approvisionnement local ;
- Devenir membre reconnu au programme *Aliments du Québec au menu* et bénéficier des avantages de celui-ci (visibilité, fiche en ligne sur quebecaumenu.com, outils promotionnels, opportunités diverses) ;
- Avoir accès à des opportunités de maillage avec des producteurs locaux ;
- Réduire votre empreinte écologique.

Vous êtes
INTÉRESSÉ
à joindre la démarche ?

**Remplissez le formulaire
sur notre site internet :**

gardemangerduquebec.ca/strategie-restauration



LA MONTÉRÉGIE
**LE GARDE-
MANGER**
DU QUÉBEC

Pour plus d'informations :

Audrey Decelles

Chargée de projet aux communications

adecelles@gardemangerduquebec.ca