



VOLUME 8, no 1
FÉVRIER 2014



Événement

Mardi, le 11 mars prochain, aux *Vergers de la Colline*, située à Sainte-Cécile-de-Milton, participez à la **Journée Agrotourisme dans les Cantons**. Au cours de cette journée, vous assisterez notamment à une conférence sur comment se mettre en valeur grâce aux médias sociaux et à une présentation sur des histoires stimulantes qui misent sur la diversité et la proximité... De plus, le CACE fera le bilan de ses activités tenues au cours de la dernière année.

Saviez-vous que:

Si vous ne faites pas encore partie du *projet de création de panneaux historiques en agrotourisme*, c'est votre dernière chance de vous inscrire (phase III). Plus de 30 entreprises agrotouristiques des Cantons-de-l'Est en ont profité lors des phases I et II. Bénéficiez d'une aide financière du MAPAQ et des CLD (Brome-Missisquoi, Coaticook, Haut-Saint-François, Memphrémagog et des Sources) variant de 25 % à 40 %. Pour plus d'information, écrivez à: info@cace-agrotourisme.org

Pêle-mêle (sites pertinents)

www.cace-agrotourisme.org
<http://veilletourisme.ca>

Agro-Portrait: Les Serres Biologiques Fontainebleau

Un retour aux sources pour les propriétaires Reina Gilbert et Simon Beaugard. Ceux-ci étaient intéressés à revenir dans leur région natale mais n'avaient pas de plan précis. Ils cherchaient un chalet. Ils sont tombés sur une petite entreprise située sur la terre ancestrale de la famille à Simon. Du jour au lendemain, c'est un nouveau départ: réorientation de carrière, déménagement dans les Cantons-de-l'Est et le début de l'aventure...

Démarrée en 2010, l'entreprise est jeune. Toutefois, le curriculum vitae de « Les Serres Biologiques Fontainebleau » est déjà bien rempli avec quatre serres, deux employés en saison, une mise en marché variée qui continue de grandir : magasins spécialisés en culture biologique, les marchés de solidarité, les marchés publics ainsi que 5 épicerie Provigo en 2014. Le surplus est distribué à divers grossistes.



Photo: Les Serres Biologiques Fontainebleau

Les propriétaires sont des passionnés. Ils adorent le contact avec les clients. D'avril à octobre, la population de la région peut acheter directement à la ferme les différents produits : concombres libanais et anglais, poi-

vrons verts, rouges et oranges, sept variétés de tomates.

Le volet agrotouristique n'est pas mis de côté puisqu'en plus d'avoir la chance de jaser avec le sympathique couple, trois panneaux d'interprétation vous permettent de découvrir ce site rempli d'histoire.

Reina et Simon fourmillent d'idées pour faire progresser l'entreprise. En 2014, les clients pourront se procurer des fraises biologiques en serre. Ils ajoutent la culture biologique au champ en commençant avec l'ail. La vente en ligne avec des points de chute pour la livraison est aussi un service prévu en 2014.

Un bel exemple de réussite!

20, rang Lisée, Weedon J0B 3J0
819 877-3320

Mot du président



Une partie de notre histoire collective affichée sur le site de nos entreprises agrotouristiques, voici le projet mis de l'avant par le Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est depuis plus de quatre ans avec le soutien des entrepreneurs concernés, le MAPAQ, le Fonds de développement de l'offre touristique (FDOT) des Cantons-de-l'Est et quelques CLD.

De plus, à l'été 2013, l'aide précieuse du MAPAQ a permis la production d'une carte papier et d'une carte Web du *Circuit agrotouristique des Cantons-de-l'Est*. Il s'avère maintenant important pour chacun de nous de faire la promotion de ce projet porteur et unique pour les Cantons-de-l'Est.

En terminant, je vous invite à notre Journée agrotouristique annuelle, le 11 mars prochain, pour assister à des conférences dignes du plus grand intérêt et partager vos expériences agrotouristiques avec d'autres. C'est un rendez-vous à ne pas manquer!
Merci au Réseau Agri-conseils de l'Estrie pour le soutien financier à cette activité!

Ronald Tardif, président du CACE

Formation Introduction aux réseaux sociaux:

Aperçu des possibilités des réseaux sociaux dans le monde agricole et l'impact que peuvent avoir ces derniers dans votre communication et vos relations avec votre clientèle. Le fonctionnement de Facebook sera scruté plus en détails afin de vous permettre de mettre en place votre stratégie de communication. Quand? Le 25 mars 2014, de 9h à 12h Où? UPA-Sherbrooke

Information et inscription: Jessica Mackey, répondante en formation agricole, 819 346-8905 poste114 www.formationagricole.ca

Journée Agrotourisme dans les Cantons

Le mardi, 11 mars 2014

Vergers de la Colline (Sainte-Cécile-de-Milton)

Hélène Raymond

journaliste à Radio-Canada et conférencière



Diversité, Proximité, Modernité

Associez climat, territoire, savoir-faire et transmission des connaissances pour définir votre terroir. Ajoutez les mots communication, Internet, technologie pour lui donner une dimension actuelle...

Du Nord du Québec au Sud de la France, de l'Oregon au Vermont, à travers des histoires de régions et d'entreprises qui valorisent la production locale et donnent un sens au territoire, Hélène Raymond propose de partir à la découverte de gens qui affirment et valorisent leur différence.

Des histoires stimulantes qui misent sur la diversité, la proximité et qui riment avec modernité. Des histoires qui attirent, retiennent, ravissent les mangeurs de l'endroit comme les gourmands de passage.

Par intérêt personnel autant que professionnel, **Hélène Raymond** se passionne depuis longtemps pour les questions agricoles et alimentaires. Après avoir animé *D'un soleil à l'autre*, collaboré à *La semaine verte*, elle est aujourd'hui journaliste à *Bien dans son assiette*, un magazine radiophonique sur l'alimentation diffusé à Radio-Canada Première. Elle est aussi l'auteur de deux essais sur l'alimentation : *Goût du monde ou saveurs locales?*, publié en 2009 et *Une agriculture qui goûte autrement. Histoires de productions locales de l'Amérique du Nord à l'Europe*. Un ouvrage écrit avec l'économiste français Jacques Mathé.

Membres du conseil d'administration

Présidence

Ronald Tardif
Bleuetière Harmonie-Nature

Vice-présidence

André Beaucher
Ferme de l'Étang aux bouleaux

Secrétariat

Vicky Villeneuve
Tourisme Cantons-de-l'Est

Trésorerie

Robert Trudeau
UPA-Estrie

Membres

Norman Benoît
Rose des champs

Thérèse Choinière
Vergers Champêtre

Lyne Girard
représentante de l'UPA-Estrie
Érablière Ca-Sé-Al

Guylaine Beaudoin
CLD Brome-Missisquoi

Sylvie Lavoie
CLD Coaticook

Patrick Chalifour, agr.
MAPAQ

Karine Belzil, agr.
La Financière agricole du Québec



Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est

4260, boulevard Bourque
Sherbrooke (Québec) J1N 2A5
Tél.: (819) 820-3001 poste 4358
Télécopieur: (819) 820-3942
Écrivez-nous: info@cace-agrotourisme.org

Pas si bête...

La forfaitisation

L'OBJECTIF de la forfaitisation vise à faire vivre aux invités des expériences mémorables et uniques constituant une valeur supérieure et un avantage concurrentiel. Pour y arriver, quelques suggestions:

- Des démarches simples et accessibles pour les invités
- Un prix global incluant toutes les *composantes* du forfait
- La réservation auprès d'un seul intervenant afin d'éviter la multiplication des démarches



- Un document promotionnel unique...
- La souplesse des visites (heures et thèmes)
- Une autonomie dans le choix des composantes du forfait
- La flexibilité de l'itinéraire permettant de contourner certains impondérables
exemple : un forfait d'une journée qui peut s'effectuer en deux jours en raison des aléas de la météo.
- Un accès privilégié à certains endroits du site, aux « coulisses » de la production ou à une dégustation de produits plus élaborée

(voir fiche no 13)

Source: *Le Pense-bête de l'agrotourisme* (CACE-MAPAQ) www.cace-agrotourisme.org/pense-bete