



VOLUME 8, no 2  
JUN 2014

## Événement

Réservez le 14 octobre prochain, car c'est à cette date que se tiendra la *Tournée agrotouristique 2014* dans la région de Chaudière-Appalaches.

Le comité organisateur s'est mis à l'œuvre pour vous concocter une très belle journée de visites d'entreprises agrotouristiques.

Plus de détails en septembre prochain sur le site Web du CACE.



## Mot de la « nouvelle » présidente



Bonjour, chers passionnés de la terre!

En tant que nouvelle présidente du CACE, je tiens d'abord à remercier, au nom de tous les membres du CACE et personnellement, le président sortant M. Ronald Tardif, le vice-président sortant, M. André Beaucher ainsi que l'administrateur sortant Norman Benoît, qui se sont montrés généreux de leur temps pour les activités de l'organisation.

C'est avec plaisir que j'ai accepté la présidence du Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est. Pour moi, faire de l'agrotourisme, c'est faire vivre la ferme d'une manière distinctive et authentique. Chez nous, les visiteurs ont la possibilité de visiter les lieux pour en connaître davantage sur les produits qu'ils achètent et aussi sur les différentes méthodes de production et de transformation des produits.

Au plaisir de vous côtoyer, chers membres, lors d'un prochain événement!  
Excellente saison agrotouristique à vous tous!

*Thérèse Choinière*, présidente du CACE

## Saviez-vous que: [La loi canadienne anti-pourriels](#) (C-28)

Cette loi touche surtout les activités commerciales effectuées par voie électronique. Elle vient encadrer l'utilisation des courriels, que ce soit pour la sollicitation des clients (ex. : invitations, sondages, etc.) ou l'envoi de documents d'information (ex. : infolettres, renseignements sur des programmes, etc.). **À compter du 1<sup>er</sup> juillet 2014**, il sera « interdit d'envoyer un message électronique commercial, sauf si la personne à qui le message est envoyé a consenti expressément ou tacitement à le recevoir » (voir article 6 de la loi). Les ministères ne sont pas concernés.

## Pêle-mêle (sites pertinents)

[www.cace-agrotourisme.org](http://www.cace-agrotourisme.org)

<http://veilletourisme.ca>

## Agro-Portrait: Ferme lait sangliers des bois

On peut se demander comment François Bélisle a eu l'idée d'ajouter des sangliers à la ferme laitière existante. La réponse de François est toute simple, il aime les « bibittes spéciales ». Il n'est pas seul dans cette aventure... propriétaire avec sa conjointe, Lise Chartier, d'une terre ancestrale de près de 85 ha, à Saint-Camille, le couple a misé sur la diversification pour perpétuer une sixième génération d'agriculteur. Il y a une vingtaine d'années, François a acheté deux marcassins femelles (un marcassin est un bébé sanglier).

Si au début, la viande était destinée à la famille et aux amis, le bouche-à-oreille fait son travail et la harde de sangliers grossit. Aujourd'hui, la harde compte environ 100 bêtes.

La *Ferme lait sangliers des bois* offre du sanglier sous différents aspects, coupes de viande traditionnelle, charcuteries, produits maison



Photo: Patrick Chalifour

ainsi que le marcassin (petit sanglier jusqu'à six mois). C'est donc un élevage naturel, où l'animal ne reçoit ni antibiotiques, ni hormones, qui offre une viande de qualité. Les bêtes vivent dans des enclos à l'extérieur dans un

environnement calme, serein, et ils se nourrissent de moulée, foin et herbe.

En juillet 2013, un volet éducatif est ajouté à l'expérience des visiteurs. En plus d'acheter les produits à la boutique et de visiter la ferme, les clients peuvent avoir accès au centre d'interprétation du sanglier, le seul au Québec d'ailleurs.

François et Lise croient à la diversification pour l'agriculture de demain et leur cheminement le prouve bien. Ils se feront un plaisir d'expliquer comment on vit de l'agriculture de nos jours.

[www.fermelaitsangliersdesbois.com](http://www.fermelaitsangliersdesbois.com)

819 828-2886

## Trois nouvelles entreprises agrotouristiques dans les Cantons-de-l'Est!

Le 5 juin dernier, l'*Argouseraie Quénébro*, spécialisé dans la production d'argousiers, à Roxton Pond, a fait son lancement d'ouverture au tour d'un cocktail dinatoire. Le 12 juin prochain, au Lac-Drolet, on pourra assister à l'inauguration du *Centre d'interprétation de l'Érable à son meilleur* avec ses vins d'érable. Enfin, le 17 juin, c'est au tour du vignoble *Le Domaine Bergeville*, dans le Canton-de-Hatley, de célébrer son ouverture avec ses vins mousseux biologiques. Félicitations et bon succès à tous!

### Journée Agrotourisme dans les Cantons

La salle est pleine. Le repas servi est savoureux! Plus de 45 personnes ont participé à la journée Agrotourisme dans les Cantons, qui a eu lieu le 11 mars dernier aux Vergers de la Colline, à Sainte-Cécile-de-Milton. Lors de cette journée, le CACE a tenu son assemblée générale annuelle et en a profité pour présenter en images les activités réalisées en 2013.



Photo: Caroline Barré

Puis, Marc-Antoine Lasnier, copropriétaire des Vergers de la Colline, nous a guidés dans les « coulisses » de son entreprise, où l'on ne peut pas manquer la « super performante » machine pour embouteiller le cidre! Bien sûr, on a pu déguster leur bon cidre!



Photo: Caroline Barré

tions et nouveaux médias, a expliqué des trucs et idées avec les médias sociaux afin d'aider les producteurs à mieux faire parler de leur entreprise. Enfin, Hélène Raymond, journaliste à Radio-Canada, a capté l'attention des participants en présentant des exemples d'entreprises agrotouristiques à travers le monde qui se démarquent par leur différence et leur authenticité.



Photo: Patrick Chalifour

Après le dîner, la dynamique Cynthia Langevin, spécialiste en communi-



Photo: Patrick Chalifour

### Membres du conseil d'administration

#### Présidence

Thérèse Choinière  
*Verger Champêtre*

#### Vice-présidence

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

#### Secrétariat

Vicky Villeneuve  
*Tourisme Cantons-de-l'Est*

#### Trésorerie

Robert Trudeau  
*UPA-Estrie*

#### Membres

Ronald Tardif  
*Bleuetière Harmonie-Nature*

Robert Perras  
*Argouseraie Quénébro*

Patrick Samson  
*Bleu Lavande*

Guylaine Beaudoin  
*CLD Brome-Missisquoi*

Sylvie Lavoie  
*CLD Coaticook*

Jocelyn Jussaume  
*CLD Memphrémagog*

Patrick Chalifour, agr.  
*MAPAQ*

Karine Belzil, agr.  
*La Financière agricole du Québec*



### Pas si bête...



#### Les produits et services

- Les PRODUITS ET SERVICES OFFERTS proviennent en majeure partie de l'entreprise. La municipalité peut limiter la vente des produits qui ne proviennent pas de la ferme.
- Comme COMPLÉMENTS, les produits et services d'origine locale puis régionale sont privilégiés.
- Un AFFICHAGE CLAIR des prix des produits et services, notamment à l'extérieur du bâtiment d'accueil.
- Des LIEUX ACCUEILLANTS de sorte que la clientèle s'y sente à l'aise.
- LIEUX D'ACCUEIL ET D'ACCÈS de la clientèle aménagés avec goût. Imprégnés d'une couleur locale qui s'harmonise avec les produits et services offerts, formant ainsi une offre intégrée.
- PROMOTION DES ARTISTES locaux et régionaux pour la décoration des lieux ou pour la consigne d'œuvres d'art.
- Lors de repas champêtres, LES RECETTES TYPIQUES DE LA RÉGION ont la faveur. Les produits et leur provenance sont clairement identifiés.

(voir fiche no 11)

### 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](mailto:info@cace-agrotourisme.org)