



VOLUME 6, no 3  
NOVEMBRE 2012

## Événement

Jeudi, le 22 novembre 2012, vous êtes invités au 5@7 agrotouristique du CACE.

Au programme: le mentorat chez les entreprises agrotouristiques, selon le Centre d'entrepreneurship Dobson-Lagacé; et deux témoignages de propriétaires en agrotourisme qui profitent du service de mentorat.

Au menu: un délicieux repas préparé par la Ferme Luc Beau-lieu... et une bière de la micro-brasserie du Lion d'Or (Lennoxville). À suivre...



## Mot du président



**L'agrotourisme, toujours plus...** Ça bouge en agrotourisme autant dans les Cantons-de-l'Est qu'au niveau provincial. Après une très belle tournée de 5 entreprises en Montérégie, le 16 octobre dernier, nous vous invitons à une activité maillage le 22 novembre prochain. Je tiens à féliciter le comité organisateur de la tournée pour son choix varié d'entrepreneurs agrotouristiques et le déroulement de la journée qui fut un grand succès. Autre sujet: le projet de création de panneaux d'interprétation historique avance à grand pas et, à l'été 2013, au moins 20 autres entreprises se joindront au 9 déjà desservies l'an dernier. Une campagne de promotion sera aussi lancée en collaboration avec Tourisme Cantons-de-l'Est pour mieux faire connaître ce projet d'envergure unique au Québec. En octobre, Tourisme Québec a déposé un document « Diagnostic sur l'agrotourisme au Québec » que nous étudierons dans les prochaines semaines pour en ressortir des solutions et propositions réalisables. Le Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est s'est aussi positionné dans le *Plan stratégique de développement du secteur bioalimentaire de l'Estrie*. Vos suggestions et commentaires sont toujours les bienvenus. Mes remerciements à tous les collaborateurs de ce bulletin et bonne lecture....

## Saviez-vous que:

En août dernier, la Fromagerie Nouvelle-France (Racine) a remporté deux prix à l'*American Cheese Society*, à Raleigh en Caroline du Nord. Le *Zacharie-Cloutier* a gagné la 3<sup>e</sup> position dans la catégorie « Open » de fromage de brebis vieilli. Pour sa part, le dernier né de la Fromagerie Nouvelle-France et de la Fromagerie du Presbytère, le *Pionnier* (50-50 lait de brebis-vache), a remporté la 3<sup>e</sup> place dans la catégorie des fromages de type Emmental de lait mélangé.

## Pêle-mêle (sites pertinents)

<http://www.tourisme.gouv.qc.ca/publications/etudes-statistiques/index.php>

[www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Regions/estrie/agrotourisme](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Regions/estrie/agrotourisme)

## Agro-Portrait: Les Jardins de la Colline

Hum, ça sent bon en entrant dans la petite maison rouge comme le disent les clients. Ça sent quoi au juste? Ha oui! Je l'ai! C'est le pâté au poulet. Mais il y a autre chose... Voilà, c'est du poireau! Êtes-vous en train de faire cuire une quiche au poireau?

C'est unanime et c'est ainsi chaque fois qu'un client franchit la porte. Depuis 2001, **Sylvie Tremblay et Raynald Gladu** ont jeté l'ancre ici, sur cette terre de Brigham avec leurs quatre enfants. L'endroit se nomme: **Les Jardins de la Colline**. Sylvie se souvient d'être passée par là, toute petite, avec son père alors qu'ils faisaient un p'tit tour à la campagne, du « Sunday driving » comme on dit en anglais. De nos jours, on dit agrotourisme, une activité d'échange direct



Photo: Pierre Genessee

avec les producteurs de la ferme.

Au début, des jardins de fleurs figuraient dans l'offre avec en plus une dizaine d'acres de potagers. L'offre s'est définie avec le temps. Maintenant, les Jardins de la Colline sont connus pour leurs plats cuisinés à l'ancienne car les gens n'ont plus le temps d'en faire.

L'entreprise compte 6 employés et vend 95 % de sa production sur place. On trouve également des marinades, des tartes, des viandes d'élevage local comme l'agneau et des produits de charcuterie comme le bacon de Shefford.

*Les Jardins de la Colline* est située sur la **route des vins** de Brome-Missisquoi, entre Bromont et Cowansville. Ouvert 7 jours.

(450) 263-5997

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

[www.laroutedesvins.ca](http://www.laroutedesvins.ca)

## Saviez-vous que:

Le 11 octobre dernier, Tourisme Québec a annoncé la parution du *Diagnostic - Agrotourisme*. Le document fait état des principaux enjeux et pistes de solutions pour le développement de l'offre agrotouristique du Québec. (voir le site Web p.1)

## Tournée agrotouristique en Montérégie-est

Succès de participation ! L'autobus rempli à pleine capacité ! Quarante-huit personnes, dont 39 producteurs agricoles, ont participé à la sixième *Tournée agrotouristique en Montérégie-est*, tenue le 16 octobre dernier. Les participants ont fait la découverte de cinq entreprises agrotouristiques. Au vignoble *Artisans du Terroir* (Saint-Paul-d'Abbotsford), M. Réjean Guertin nous a raconté l'histoire de la ferme, à l'origine exclusivement consacrée à la pomme. Avec émotion, il nous a aussi parlé de l'approche client. Après la visite de la cave à vin, on dégusté ses produits dont le délicieux *vin d'hiver au chocolat*! À la ferme *La Fille du Roy* (Sainte-Marie-Madeleine), Josée Roy et son conjoint Antoine Beauregard exploitent la ferme familiale depuis cinq ans. Ils nous ont expliqué la culture de l'artichaut et fait déguster quelques-uns de leurs produits à base de



Photo: Patrick Chalifour

courges, de cerises de terre et bien sûr d'artichauts. Dans dix ans, où seront-ils? Ils veulent surtout garder leur authenticité dans leur approche avec la clientèle. Pour le dîner, quoi de mieux que la Table champêtre *La Rabouillère* (Saint-Valérien-de-Milton), tenue par Pierre Pilon, son fils Jérémie et leurs épouses Denise et Marie-Claude. Après le très bon repas, Pierre nous a parlé du développement de la ferme et nous a ensuite fait faire le « tour du propriétaire » pour voir ses multiples élevages (pigeons, agneaux, pintades etc. ). Quoi faire avec du vinaigre de cidre? C'est ce que l'on a appris à la *Vinai-grierie artisanale Pierre Gingras* (Rougemont). Le nouveau propriétaire Bertrand Deltour et Marie-Claude Turgeon nous ont fait goûter différents types de vinaigre de cidre et expliqué leurs vertus. À voir, la cave à vinaigre avec ses trente-six immenses barils de chêne! Enfin, Michel Jodoin nous a fait le plaisir d'être notre guide pour visiter la *Cidrierie Michel Jodoin* (Rougemont). Pionnier du renouveau du cidre, il nous a raconté avec générosité l'évolution du développement de son entreprise. Bien sûr, suivie d'une dégustation de sa gamme de cidres... À votre santé!



Photo: Patrick Chalifour



Photo: Patrick Chalifour

Après le très bon repas, Pierre nous a parlé du développement de la ferme et nous a ensuite fait faire le « tour du propriétaire » pour voir ses multiples élevages (pigeons, agneaux, pintades etc. ). Quoi faire avec du vinaigre de cidre? C'est ce que l'on a appris à la *Vinai-grierie artisanale Pierre Gingras* (Rougemont). Le nouveau propriétaire Bertrand Deltour et Marie-Claude Turgeon nous ont fait goûter différents types de vinaigre de cidre et expliqué leurs vertus. À voir, la cave à vinaigre avec ses trente-six immenses barils de chêne! Enfin, Michel Jodoin nous a fait le plaisir d'être notre guide pour visiter la *Cidrierie Michel Jodoin* (Rougemont). Pionnier du renouveau du cidre, il nous a raconté avec générosité l'évolution du développement de son entreprise. Bien sûr, suivie d'une dégustation de sa gamme de cidres... À votre santé!



Photo: Patrick Chalifour



Photo: Patrick Chalifour

## Pas si bête...

**Un plan d'interprétation** oriente et structure les activités d'interprétation de l'offre agrotouristique de l'entreprise. Il est le cadre de référence pour le développement de l'interprétation sur le site. Ce document doit:

\*donner un sens, une suite logique aux activités d'interprétation;

\*être conforme à l'image de la ferme;

\*être authentique en relatant la juste réalité de la ferme;



\*Comporter des thèmes mettant en vedette l'unicité de l'attrait. Par exemples: l'environnement du site; l'histoire de l'entreprise et des propriétaires; le travail au quotidien selon les saisons; les techniques utilisées d'hier à aujourd'hui; les anecdotes, les légendes; les récompenses et les honneurs reçus; les projets d'avenir; les produits et les services, etc.

Source: *Le Pense-bête de l'agrotourisme* (CACE-MAPAQ)

## Membres du conseil d'administration

### Présidence

Ronald Tardif  
*Bleuetière Harmonie-Nature*

### Vice-présidence

André Beaucher  
*Ferme de l'Étang aux bouleaux*

### Secrétariat

Annie Fontaine  
*Tourisme Cantons-de-l'Est*

### Trésorerie

Robert Trudeau  
*UPA-Estrie*

### Membres

Norman Benoît  
*Rose des champs*

Luc Beaulieu  
*Ferme Luc Beaulieu*

Monia Grenier  
*représentante de l'UPA-Estrie*  
*Ferme Péro*

Guylaine Beaudoin  
*CLD Brome-Missisquoi*

Line Boulet, agr.  
*CLD Coaticook*

Patrick Chalifour, agr.  
*MAPAQ*

Francis Bernier Blanchet, 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: [cace97@hotmail.com](mailto:cace97@hotmail.com)