



VOLUME 5, no 1  
FÉVRIER 2011



## Événements

Mercredi, le 16 mars 2011, vous êtes attendus à la *jour-née Agrotourisme dans les Cantons*. Au menu, des conférences sur le patrimoine agricole, le volet historique en agrotourisme et le tourisme gourmand. Sur le site du Verger Champêtre (Granby), les propriétaires présenteront leurs activités d'agrotourisme et le CACE partagera le bilan des activités tenues au cours de la dernière année.

Lundi, le 21 mars 2011, le CACE organise avec l'appui du *Collectif régional en formation agricole* une formation sur le Web et les médias sociaux. Plus de détails bientôt!

la médaille d'argent pour son vin de glace 2009 (l'Archange).

## Mot du président



L'hiver est la saison idéale pour préparer notre prochaine saison agrotouristique et se remettre à niveau dans notre domaine. Le Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est est heureux de vous convier à de futurs événements de formation, d'échange ou de marketing. À la mi-mars, aura lieu la journée «Agrotourisme dans les Cantons» où nous vous attendons en grand nombre pour notre assemblée générale. Suivra le 21 mars, une formation sur le Web et les médias sociaux. D'autre part, notre projet de panneaux d'interprétation du volet historique sur le site de votre entreprise a été lancé et les premiers résultats seront visibles dès le début de la saison agrotouristique. Ça bouge en agrotourisme dans les Cantons! Bonne journée d'hiver et d'amour!

*Ronald Tardif*, président du CACE

## Saviez-vous que:

Lors de la première édition du concours *Les meilleurs vins de glace des Cantons-de-l'Est*, le vignoble *L'Orpailleur* a remporté la médaille d'or pour son vin de glace 2008 et le vignoble *La Halte des pèlerins* a remporté

## Pêle-mêle (sites pertinents)

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

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

<http://thebigsheep.co.uk/>

[www.ferme.gally.com/](http://www.ferme.gally.com/)

## Agro-Portrait: Ferme, gîte, érablière du Lac d'Argent

La *Ferme, gîte, érablière du Lac d'Argent* est située à Dudswell (secteur Marbleton) dans la MRC du Haut-Saint-François, au cœur de la forêt habitée et au bord du Lac d'Argent. Cinq kilomètres de sentiers récréotouristiques sillonnent la ferme et donnent accès aux milieux forestiers de la région. Réal Rodrigue, Murielle Carette-Rodrigue et Sébastien Rodrigue sont les propriétaires de cette entreprise agrotouristique, à sa quatrième génération d'exploitants agricoles.

Le Gîte à la ferme du Lac d'Argent, classé 3 soleils, offre une seule cham-



bre et vous accueille dans un cadre enchanteur. Lors de votre séjour, vous pourrez obtenir une visite guidée de la ferme laitière et assister aux travaux quotidiens. Fait à noter, la ferme a obtenu la certification agroenvironnementale visant la conformité aux lois et

règlements environnementaux : *Agriso niveau 1*. Au temps des sucres, des visites guidées vous sont offertes sur la transformation du sirop d'érable au cœur de cette érablière de 1 700 entailles. Dans une cabane à sucre au cachet d'antan, l'entreprise offre un repas canadien authentique et de la tire d'érable sur la neige. On y fabrique une multitude de produits : sirop d'érable, tire d'érable, beurre d'érable, caramel à l'érable, gelée à l'érable, bonbon à l'érable, pain de sucre d'érable et pépites de sucre d'érable.

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

819 887-6392

## Saviez-vous que:

En 2011, le MAPAQ organise la 122<sup>e</sup> édition du Concours de *l'Ordre national du mérite agricole* qui se déroule en Estrie, en Mauricie et au Centre-du-Québec. Une Mention spéciale de l'agrotourisme est décernée par région et un gagnant national est désigné parmi les lauréats régionaux. Il faut soumettre le dossier d'inscription complété au plus tard le 2 mai 2011.

## 5@7 agrotouristique

Plaisir gourmand! Ambiance festive! C'est ce qu'ont vécu les vingt-huit personnes rassemblées au *5@7 agrotouristique* du CACE, tenu le 23 novembre dernier, à Hatley. La maison champêtre de 1860 du restaurant-traiteur *Plaisir Gourmand* cadrait bien avec le thème de la soirée: le volet historique en agrotourisme. Après le mot de bienvenue teinté d'humour de



Photo: Patrick Chalifour



Photo: Patrick Chalifour

Ronald Tardif, président du CACE, on a demandé à Nathalie Cartier, historienne et chargée de projet au CACE, de présenter les grandes lignes du projet *Interprétation du volet historique en agrotourisme*, qui vise à produire des panneaux d'interprétation traitant du volet historique des entreprises agrotouristiques participantes. Installés sur le site de ces entreprises, les panneaux faciliteront leur prestation touristique lors des visites et contribueront à améliorer

leur offre agrotouristique. Puis, Mme Marie-Chantale Houde et son frère Jean-Paul, copropriétaires de la *Bergerie Nouvelle-France*, à Racine, ont tracé avec passion l'histoire de leur ferme ainsi que celle de la naissance de leur fromagerie, *Fromagerie Nouvelle France*, avec la production de leur premier fromage, le *Zacharie-Cloutier*. Bien sûr, nous avons savouré ce délicieux fromage à pâte ferme. Ils ont aussi rendu hommage à leur mentor, Jean Morin, de la *Fromagerie du Presbytère*, à Sainte-Élizabeth-de-Warwick. Ensuite, nos hôtes, Éric Garand et Jinny Dufour, nous ont servi de succulentes bouchées gastronomiques faites à partir de produits de la région. Enfin, Marie-France Bourdages et Vicky Villeneuve, respectivement de *Tourisme Cantons-de-l'Est* et du *CIBLE* nous ont expliqué le *projet de Tourisme Gourmand*.



Photo: Patrick Chalifour

## Membres du conseil d'administration

### Présidence

Ronald Tardif

*Bleuetière Harmonie-Nature*

### Vice-présidence

André Beaucher

*Ferme de l'Étang aux bouleaux*

### Secrétariat

Mélicca Ferland

*CLD de la MRC de Memphrémagog*

### Trésorerie

Robert Trudeau

*UPA-Estrie*

### Membres

Claire Mercier

*Rose des champs*

Luc Beaulieu

*Ferme Luc Beaulieu*

Monia Grenier

*représentante de l'UPA-Estrie*

*Ferme Pério*

Pierre Genesse

*CLD Brome-Missisquoi*

Line Boulet

*CLD Coaticook*

Patrick Chalifour

*MAPAQ*

Nicole Laporte

*La Financière agricole du Québec*

Marie-France Bourdages

*Tourisme Cantons-de-l'Est*



## Pas si bête...

Embaucher ou non? La gestion des ressources humaines en agrotourisme



est souvent complexe. Il faut savoir composer avec différents rôles et différentes fonctions; être à la fois gestionnaire et parent d'un employé, assurer la production tout en veillant à l'activité agrotouristique, harmoniser les ressources humaines de la famille avec celles provenant de l'extérieur. Tout un défi!

Faites une liste des tâches à accomplir et les aptitudes requises pour chacune d'elles. Identifier les activités susceptibles de se chevaucher dans le temps ou exigeant une période de travail intense (ex.: récolte). Affecter les personnes actuelles aptes à réaliser les tâches prévues. Embaucher si nécessaire. Sachez prévoir des remplaçants en cas d'absence imprévue d'un membre du personnel...

Source: *Le Pense-bête de l'agrotourisme* (CACE-MAPAQ)  
[www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/agrotourisme](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/agrotourisme)

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)