



VOLUME 6, no 1
FÉVRIER 2012



Événement

Le 16 mars prochain, vous êtes attendus à la *journée Agrotourisme dans les Cantons*. Au cours de cette journée, vous assisterez à une conférence sur le marketing, une présentation sur le CIARC et une autre sur l'aide financière en agrotourisme au Réseau Agri-conseils de l'Estrie. Cette journée se déroulera à Coaticook au Coffret de l'imagination. Enfin, le CACE partagera le bilan des activités tenues au cours de la dernière année. À suivre...

Mot du président



Les mois de février et mars annoncent toujours la tenue de réunions, de colloques, de perfectionnements, d'assemblées, etc. Le Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est n'y fait pas exception. En effet, nous organisons, à chaque année, notre assemblée générale pour vous faire part de nos réalisations, de nos projets et nous sommes particulièrement heureux de recevoir vos suggestions sur ces deux sujets. La réalisation et l'implantation de panneaux d'interprétation à caractère historique dans 9 entreprises agrotouristiques des Cantons-de-l'Est constituent notre plus belle réalisation en 2011 et nous espérons vous annoncer la phase II de ce projet très bientôt... Soyez tous les bienvenus à notre journée *L'agrotourisme dans les Cantons* et profitez de l'occasion pour échanger avec d'autres producteurs et en repartir avec quelques idées novatrices ou créatrices.

Ronald Tardif, président du CACE

Saviez-vous que:

Le 29 mai 2011, le restaurant *Plaisir Gourmand*, situé à Hatley, dans la MRC de Memphrémagog, figurait parmi les 13 lauréats de la catégorie «Coup de cœur du public» des Prix de l'Excellence, présentés par l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand. De plus, le *Vergers Champêtre* recevait une mention spéciale dans le volet *agrotourisme - distinction animation* de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand.

Pêle-mêle (sites pertinents)

www.terroiretsaveurs.com

www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Regions/estrie/agrotourisme

www.cantonsdelest.com/

Agro-Portrait: UNION LIBRE cidre & vin

En 2010, la cidrerie *Fleurs de pommier*, en opération depuis 1992, devient UNION LIBRE cidre & vin grâce aux jeunes couples formés par Rémi Filion, Martine St-Onge, Anouschka Bouchard et François Busque. Situé sur les hauts coteaux de Dunham, dans la MRC de Brome-Missisquoi, UNION LIBRE évoque l'art du savoir-faire nourri par l'imagination et la créativité. Ce domaine de 75 acres comporte plus de 5 000 pommiers et 5 000 vignes (plantation 2011). Les cépages sélectionnés sont blancs et destinés à une production de vins actuels, à l'image du design novateur de l'entreprise. Celle-ci est aussi le premier producteur



de cidre de FEU; un cidre obtenu par la fermentation d'un moût réduit par évaporation. La fortification et le vieillissement en fût de chêne en font un produit distinctif année après année. En 2011, ce cidre apéritif se voit de nouveau décerner une médaille lors du Prix du public Québec.

En agrotourisme, l'entreprise propose des visites guidées et des dégustations thématiques. Son site dispose de panneaux d'interprétation à volet historique relatant l'histoire du domaine et celle, inusitée, de ses propriétaires. Une aire de pique-nique permet d'apprécier l'un des plus beaux panoramas de la région. UNION LIBRE cidre & vin fait partie des amis de la Route des Vins. Lors de votre visite, passez à la boutique afin de découvrir ses cidres apéritifs (FEU), liquoreux (FEU), de glace, pétillants, mousseux et tranquilles.

www.unionlibre.com/

450 295-2223

Saviez-vous que:

Le 6e colloque en agrotourisme au Québec s'est déroulé le 1^{er} février 2012, à Saint-Eustache, dans les Laurentides. Deux conférenciers de prestige provenaient de la région: Jean-Paul Scieur du vignoble Le Cep d'Argent (Magog) et Nathalie Cartier, consultante en agrotourisme. Plus de 200 personnes présentes (Webdiffusion incluse). Mission accomplie!

5@7 agrotouristique

C'est au *Café Pierre, Jean Jase*, à Sherbrooke que se sont déplacées plus de trente personnes, le 23 novembre dernier, pour participer au 5@7 agrotouristique du CACE. D'abord, Sébastien Authier, de la brasserie Boquébrière, a brièvement décrit sa savoureuse nouvelle bière blanche de blé dégustée par les participants. Notre hôte, Caroline Pfeuti, propriétaire du café, nous a expliqué les raisons et les motivations qui l'ont conduite à acheter son restaurant, comment elle met en valeur les produits régionaux et quelles furent les retombées pour son café depuis que Tourisme Cantons-de-l'Est l'a reconnu comme l'un des dix *cafés de village* des Cantons-de-l'Est.



Avant de goûter à un plat typique du café, Catherine Parissier, professeure titulaire au département de marketing de l'Université de Sherbrooke, a expliqué l'importance de se distinguer sur les marchés et pour cela de bien connaître la différence entre produits du terroir et produits régionaux. Elle a souligné également qu'il faut adopter une stratégie claire pour se différencier et développer des produits authentiques et diversifiés pour rejoindre les consommateurs de plus en plus exigeants. Après le délicieux repas, Mme Parissier a poursuivi en dévoilant les résultats d'une étude sur le profil clientèle des acheteurs de produits régionaux. Ce sont surtout des femmes, âgées entre 36 et 44 ans, ayant un diplôme universitaire et des attentes au regard de la qualité des produits, l'authenticité, le goût et la saveur. Adeptes de l'agrotourisme, de l'écotourisme et du tourisme culturel, la clientèle type est à la recherche de découvertes «gourmandes» et d'une alimentation saine. L'achat des produits régionaux se fait à 40% chez les détaillants (boutiques spécialisées surtout), 24% en vente directe (kiosques, agrotourisme) et 22% dans les HRI (hôtels, restaurants et institutions).



Membres du conseil d'administration

Présidence

Ronald Tardif

Bleuetière Harmonie-Nature

Vice-présidence

André Beaucher

Ferme de l'Étang aux bouleaux

Secrétariat

Mélissa 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 Périó

Pierre Genesse

CLD Brome-Missisquoi

Line Boulet, agr.

CLD Coaticook

Patrick Chalifour, agr.

MAPAQ

Francis Bernier Blanchet, agr.

La Financière agricole du Québec

Annie Fontaine

Tourisme Cantons-de-l'Est



Pas si bête...



Les activités d'interprétation permettent aux invités d'avoir un contact direct

avec l'agriculture et l'agroalimentaire. L'imagination peut devenir la seule limite aux activités proposées, mais attention:

-Respectez votre budget

-Tenez compte des infrastructures en place (aménagement du site et l'aspect sécurité)

-Considérez les ressources humaines disponibles

-Visez la qualité et l'authenticité, non la quantité

-Tenez vos promesses et respectez vos engagements

Faites un plan d'interprétation pour orienter et structurer vos activités d'interprétation. Ce plan trace le fil conducteur des activités, une suite logique à celles-ci, en conformité avec l'image de l'entreprise...