



VOLUME 5, no 3  
NOVEMBRE 2011



## Événements

Mercredi, le 23 novembre 2011, vous êtes attendus au 5 à 7 agrotouristique du CACE. Au programme : conférence de Catherine Parissier, professeure de marketing à l'Université de Sherbrooke; témoignage de Caroline Pfeuti, propriétaire du café de village «Café Pierre Jean Jase» et un délicieux repas typique du café.

Réservez votre place d'ici le 18 novembre au 819 820-3001 poste 4350.

## Mot du président



Quel bel automne nous avons eu pour nos récoltes! Le CACE a, pour sa part, organisé une tournée dans la belle région de Lanaudière pour y visiter différentes entreprises faisant partie du circuit agrotouristique: *les Chemins de campagne*. Aux dires des personnes présentes à cette sortie de deux jours, il fut très intéressant et enrichissant de découvrir les façons de faire en agrotourisme d'une autre région et des entrepreneurs visités dans leur diversité. Propriétaires de petites ou grandes entreprises, tous sont mus par le même désir de réussite dont Pierre Lavoie, créateur du défi qui porte son nom, parle souvent dans ses conférences. Persévérance, discipline et passion constituent pour lui les trois ingrédients de base de la réussite que nous avons pu apprécier chez les personnes visitées lors de la tournée. Pour terminer, tous nos remerciements aux personnes qui participent à nos activités et à celles qui nous lisent par ce bulletin.

*Ronald Tardif*, président du CACE

## Saviez-vous que:

Le 21 septembre dernier, à Trois-Rivières, Jean-Paul et François Scieur du *Vignoble Le Cep d'Argent* ont reçu des mains du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Pierre Corbeil, la Mention spéciale de l'agrotourisme – Estrie et National – lors du gala régional de la remise des prix de l'Ordre national du mérite agricole (ONMA). De plus, le 21 octobre, ils ont reçus leurs décorations et leur prix à l'hôtel du Parlement, à Québec.

## 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)

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

## Agro-Portrait: *Le Vignoble Le Cep d'Argent*

Situé à Magog, près du lac Magog, le *Vignoble Le Cep d'Argent* partage sa passion et les secrets de son art avec des milliers de visiteurs, depuis 25 ans. Les propriétaires de cette entreprise agrotouristique, Jean-Paul et François Scieur, qui sont aussi les précurseurs de la *Fête des Vendanges Magog-Orford*, ont débuté la viticulture en 1985 dans un microclimat favorable à la production de raisins. Le vignoble s'étend maintenant sur une superficie de 46 hectares et comporte 60 000 vignes. L'entreprise propose à ses clients des produits fabriqués selon la méthode champenoise. On y trouve une multitude de produits :



Photo: Éric Labonté MAPAQ

vins, apéritifs, digestifs, vins de dessert et le nouveau vin de glace. D'ailleurs, l'entreprise a remporté de nombreux prix, dont 94 médailles internationales, pour ses produits, disponibles à la SAQ ainsi qu'à la boutique du vignoble.

L'entreprise propose des visites guidées, des ateliers de sommellerie, des dégustations accompagnées d'aliments du terroir, des journées thématiques sur l'univers champenois et sur l'expérience des vendanges. De plus, des panneaux d'interprétation à volet historique sont disponibles pour les visiteurs qui souhaitent connaître l'histoire du site et des propriétaires.

Enfin, des stations panoramiques permettent aux visiteurs de profiter du panorama en pique-niquant ou en dégustant des repas du vignoble.

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

819 864-4441

## Saviez-vous que:

- \* Le 1<sup>er</sup> février 2012, à Saint-Eustache, aura lieu le prochain *Colloque en agrotourisme au Québec*. Inscrivez-vous! [www.craaq.qc.ca/agrotourisme](http://www.craaq.qc.ca/agrotourisme)
- \* Les entreprises agrotouristiques profitent d'un tarif spécifique de 200 \$ annuellement (plus taxes) pour devenir membres de Tourisme Cantons-de-l'Est. Inscrivez-vous d'ici le 18 décembre 2011 pour être dans le *guide 2012* (819 820-2020).

## Tournée agrotouristique dans Lanaudière

La cinquième tournée agrotouristique du CACE s'est déroulée les 17 et 18 octobre dernier, dans la région de Lanaudière. Vingt-cinq producteurs et intervenants ont traversé le fleuve, entre Sorel et Berthierville, pour découvrir six entreprises agrotouristiques et une boulangerie artisanale membres des circuits agrotouristiques *Les Chemins de campagne* de Lanaudière. Au *Vignoble Le Mernois*, la propriétaire Lucille Mercier a raconté le développement de l'exploitation qui, à ses débuts, ne produisait que de l'asperge et qui maintenant a ajouté la culture de la vigne. Lors



Photo: Patrick Chalifour

du dîner à la *Part des Anges* (Joliette), Benoît Rivest, directeur du Conseil de développement du bioalimentaire de Lanaudière, a présenté leurs nombreux projets en agrotourisme dont des vidéos et des panneaux d'interprétation. Chez *Bonsai Gros Bec*, Robert Smith et Suzanne Piché ont captivé les participants en expliquant la philosophie

et les principes pour cultiver des arbres miniatures. À la *Bergerie des Neiges*, la dynamique Desneiges Pepin nous a raconté comment ils ont transformé l'ancienne école de rang en un superbe gîte de cinq chambres. Puis, une



Photo: Patrick Chalifour

visite à la bergerie avec Desneiges nous a permis d'essayer les audioguides et de voir les panneaux d'interprétation de la ferme. Pour le souper, le groupe s'est dirigé à



Photo: Patrick Chalifour

La *Seigneurie des Patriotes*, où Mario Lavoie et Micheline Lamothe nous attendaient habillés en costume d'époque Nouvelle-France. Éleveurs de daims et Table Champêtre

certifiée, les propriétaires ont engagé cet été des comédiens pour présenter une pièce de théâtre sur le retour à la terre. Ils offrent aussi aux visiteurs d'expérimenter la fabrication de sirop d'érable dans une mini cabane à sucre. Au *Vignoble*



Photo: Patrick Chalifour

*Saint-Gabriel*, Paul Jodoin et Johanne Lavallée ont remis en culture une terre en friche. En plus de nous expliquer la culture de la vigne, ils nous ont présenté leur impressionnante collection de 105 tracteurs antiques. Enfin, à *La Courgerie*, avec un sens du marketing indéniable, Pascale Coutu nous a donné le goût de manger des courges...plus de 300 variétés!



Photo: Patrick Chalifour

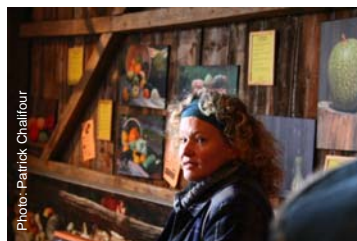


Photo: Patrick Chalifour

## Membres du conseil d'administration

### Présidence

Ronald Tardif

*Bleuetière Harmonie-Nature*

### Vice-présidence

André Beaucher

*Ferme de l'Étang aux bouleaux*

### Secrétariat

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 Péro*

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*



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)