



VOLUME 3, no 3
NOVEMBRE 2009



Événements

À mettre à votre agenda, jeudi, le 26 novembre prochain, le 5 à 7 *agrotouristique du CACE* à Saint-François-Xavier-de-Brompton. Au programme : une dégustation de vins du vignoble *La Halte des Pèlerins*, conférences sur le projet qualité en agrotourisme et sur le marché *Locavore* de Racine, le tout suivi d'un savoureux repas champêtre servi par nos hôtes Lucie Lacroix et Gilles Guindon de *Bouchées de tendresse*. Une excellente occasion d'échanger sur l'agrotourisme et de découvrir des produits régionaux. À suivre...

Mot du président



Nourrir le Québec, quelle belle vocation! Si, en plus, nous recevons chez nous des personnes attirées par la vie agricole et nous leur transmettons nos espoirs, nos projets, les aléas de nos diverses productions et notre goût de la nature... Dans un désir de plus en plus marqué d'acheter à proximité et de communiquer avec les producteurs, les citoyens sont plus que jamais attirés par l'agrotourisme. Il n'en tient qu'à nous de leur donner un produit de qualité. Pendant une tournée agrotouristique récente

dans Lotbinière, nous avons rencontré quatre entrepreneurs exceptionnels. Deux liens les unissaient: une passion incommensurable pour leur travail et le développement de leur entreprise et, deuxièmement, la recherche constante puis la découverte d'un créneau particulier dans leur domaine. Ce fut une expérience des plus enrichissantes qui nous donne, au retour, du vent dans les voiles, à toujours améliorer notre offre de service. Bonne lecture de ce bulletin d'automne du CACE.

Ronald Tardif, président du CACE

Saviez-vous que:

Le premier marché *Locavore* au Québec a été inauguré à Racine en juin 2009. Il regroupe une vingtaine de producteurs locaux, boulangers, éleveurs et agriculteurs. Le premier objectif de ce type de marché est de permettre aux citoyens de s'approvisionner de produits frais qui proviennent d'une distance inférieure à 160 km.

Pêle-mêle (sites pertinents)

www.agrotourismequebec.com
www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Regions/estrie/agrotourisme
www.agrireseau.qc.ca/

Agro-Portrait: *Rose des champs*

La vie en rose!

Une entreprise agrotouristique située dans la MRC de Memphrémagog est à découvrir. En effet, *Rose des champs* s'étend sur une superficie de quatre acres dans la municipalité de Sainte-Catherine-de-Hatley. Au cœur de ce jardin de roses, vous aurez la possibilité d'y observer près de 1 700 rosiers de 650 variétés différentes. La floraison des rosiers débute au cours du mois de juin et s'étale jusqu'aux gels. Norman Benoît et Claire Mercier sont les propriétaires de ce havre de paix. Ouvert au public depuis 2007, la visite de *Rose des champs* vous permet de



Photo: Journal Le Reflet du Lac

découvrir un jardin de style français, un jardin de style grec qui abrite l'histoire de la rose, un jardin d'eau et un jardin de production qui sert à la récolte des pétales et des cynorhodons. Des visites guidées vous sont offertes sur une multitude de sujets: histoire

des rosiers, culture, produits cosmétiques ou culinaires avec les roses, etc. En plus, vous disposez d'une aire de pique-nique entourée d'une haie de rosiers afin d'apprécier le panorama. La culture des rosiers est complètement écologique. D'ailleurs, des panneaux solaires ainsi qu'une éolienne alimentent la boutique. Lors de votre visite, passez à la boutique afin de découvrir les produits suivants: eau de rose, gelée de rose, crème pour le visage, parfums et rosiers.

www.rosedeschamps.com/fr

(819) 345-4243

Saviez-vous que:

Le programme *Diversification et commercialisation en circuit court en région* soutient financièrement les projets en agrotourisme pour les fermes ayant des ventes de produits agricoles (ou un potentiel de ventes) de 20 000 \$ à 150 000 \$ jusqu'à un chiffre d'affaires de 200 000 \$. Vous avez jusqu'au mercredi, 16 décembre 2009 pour soumettre votre projet au MAPAQ.

www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Productions/md/Programmes/Diversificationcommercialisation

Tournée agrotouristique dans Lotbinière

Il est 9h10 lorsque le mini-bus arrive au premier des quatre sites agrotouristiques à visiter dans la région de Lotbinière, le 14 octobre 2009. À son bord, toutes les places sont occupées par 25 productrices et producteurs agricoles et trois intervenants en agrotourisme. Certains producteurs sont déjà impliqués en agrotourisme, d'autres agriculteurs et agricultrices caressent le rêve d'un projet agrotouristique ou enfin, certaines personnes sont tout simplement curieuses de mieux connaître l'agrotourisme. Organisée par le CACE, avec le soutien financier du Réseau Agri-Conseils Estrie et du MAPAQ, la tournée s'est d'abord arrêtée à la ferme *Les Amandes du Québec*, à Saint-Janvier-de-Joly. Toute petite entreprise, mais première productrice de noix au Québec en 2008. «Succulentes les noix!» des propriétaires Jacques Blais et Diane Pageau. Accompagné par Danielle Raymond du CLD de Lotbinière, Isabelle Paré du SADC de Lotbinière et Carole Brodeur, membre de la *Table Goûtez Lotbinière*, le groupe fut charmé par le dynamisme de Marielle Martineau, l'une des propriétaires de la *Ferme pédagogique Marichel*, à Sainte-Agathe-de-Lotbinière. Les enfants peuvent y séjourner plusieurs jours, voire quelques semaines, afin de mieux connaître le milieu agricole et même la politique agricole! Les adultes sont également les bienvenus, en groupe ou en famille... Le dîner fut l'occasion de découvrir l'excellente qualité du repas offert au resto-



Photo: Patrick Chalifour

midi *La Maison de Blanche et Zéphirin*. Ça vaut le détour par Saint-Narcisse-de-Beaurivage! À Sainte-Sylvestre, Denis Doyon du site *Les Ruchers DJF- Le Miel d'Émilie* nous a présenté avec expérience et clarté l'entreprise familiale. Une visite guidée très riche en information sur la vie des abeilles! Enfin, Lucie Fortin du *Verger de Tilly*, à Saint-Antoine-de-Tilly, nous a raconté l'histoire de la ferme et nous a fait déguster plusieurs variétés de pommes dont leur nouveau produit *Dessicapom* (pommes déshydratées à 97%). Un délice!!!



Photo: Patrick Chalifour

Pas si bête...



Avec la fin de la saison automnale, se terminent aussi les activités agrotouristiques de la plupart des fermes. L'heure est au bilan: les bons coups...et les moins bons. Que pouvez-vous améliorer? La gestion du personnel? La qualité de votre offre agrotouristique? La qualité de vos produits? L'accès et la signalisation à votre site? Votre accueil?

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

Est-ce que les bénéfices justifient le maintien du volet agrotouristique de la ferme? Est-ce que vous avez atteint ou êtes en voie de réaliser vos objectifs, vos rêves? Et ceux de la famille?

Profitez-en pour en jaser entre producteurs! Pour aller voir ce qu'il se fait ailleurs...



Membres du conseil d'administration

Présidence

Ronald Tardif

Bleuetière Harmonie-Nature

Vice-présidence

Claire Mercier

Rose des champs

Secrétariat

Mélissa Ferland

CLD de la MRC de Memphrémagog

Trésorerie

Robert Trudeau

UPA-Estrie

Membres

André Beaucher

Ferme de l'Étang aux bouleaux

Luc Beaulieu

Ferme Luc Beaulieu

Michel Brien

représentant de l'UPA-Estrie

Ferme Mylix senc

Pierre Genesse

CLD Brome-Missisquoi

Jutta Vieth

CLD Val-St-François

Patrick Chalifour

MAPAQ

Nicole Laporte

La Financière agricole du Québec

Elissa Bergeron

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