



VOLUME 4, no 1
FÉVRIER 2010



Événements

Le 31 mars prochain, vous êtes attendus à la journée Agrotourisme dans les Cantons. Au cours de cette journée, il y aura notamment des conférences sur le marketing, le Web et le programme de diversification en circuit court du MAPAQ. Cette journée se déroulera sur le site de Bleu Lavande (Stanstead). De plus, des entrepreneurs présenteront leurs activités d'agrotourisme et le CACE partagera le bilan des activités tenues au cours de la dernière année. À suivre...

Mot du président



Alors que la froidure s'est installée, que nos productions et nos installations sommeillent, la nature n'a pas dit son dernier mot... Dans quelques temps, tout bourgeonnera de verdure et d'activités dans chacune de nos entreprises agrotouristiques.

C'est maintenant le temps idéal de la planification de notre prochaine saison. Dans ce même ordre d'idée, le Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est (CACE) vous donne rendez-vous le 31 mars prochain dans le cadre d'une journée d'information et d'échanges. D'autres détails vous parviendront bientôt sur les sujets abordés. Voilà une excellente occasion de formation et de réseautage. Nous vous attendons en grand nombre...

Ronald Tardif, président du CACE

Saviez-vous que:

Lors de la remise de prix du concours des fromages fins du Québec en 2009, la fromagerie La Station de Compton (Compton) a remporté trois caseus. En effet, le fromage Alfred le Fermier s'est distingué dans trois catégories: le Caseus d'argent, le fromage de lait de vache à pâte ferme et le fromage à croûte lavée.

Pêle-mêle (sites pertinents)

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

Agro-Portrait: *Vignoble La Halte des Pèlerins*

Faites une Halte!

À moins de cinq minutes du centre-ville de Sherbrooke et au pied du Sanctuaire de Beauvoir, le vignoble La Halte des Pèlerins vous fera vivre une épopée magique. Marco Corbin et Jacques Chabot sont les initiateurs de cette entreprise agrotouristique. La viticulture a débuté en 1998 et le vignoble a ouvert ses portes au public en juin 2008. Au cours de la saison estivale 2009, le vignoble a offert une animation théâtrale aux visiteurs qui s'intitule «Le Secret du géant». Cette attraction d'une durée d'environ 2 heures permet aux visiteurs de découvrir ce vignoble de 45 acres en



Photo: www.haltespelerins.com
huit étapes. À chaque étape, les gens peuvent faire la découverte de personnages fantastiques et tenter d'élucider «Le Secret du géant» de La Halte des Pèlerins. Cette dernière sera de retour pour l'année 2010.

En 2009, l'entreprise a participé à des activités de dégustation des produits issus du terroir tels que: la Fête des Vendanges de Magog-Orford, le Salon des vins de Montréal etc. Au cours de cette même année, elle a remporté le prix jeune entreprise à la Chambre de commerce de Fleurimont. Lors de votre visite, passez à la boutique afin de découvrir les vins suivants; la petite chapelle (vin rosé), le sanctuaire (vin rouge), le pèlerin (vin blanc), le confessionnal (vin fortifié), l'archange (vin de glace) ainsi que le miraculé (un apéritif).

www.haltespelerins.com/
819-563-5115

Saviez-vous que:

- * La fiche no 4 sur la réglementation et les permis du Pense-bête de l'agrotourisme est mise à jour!
Allez voir sur le site Web du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Productions/Services/agrotourisme/
- * La Fédération des Agrotours du Québec change de nom après 35 ans et s'appelle désormais l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec (AATGQ).

Symposium vin et vigne de Brome-Missisquoi

Sous le thème du marketing, la deuxième édition du Symposium a réuni une centaine d'entreprises et d'intervenants du monde du vin, le 2 février 2010, à Bromont. Le programme de la journée était chargé de tendances, de réflexions et de stratégies entourant le développement de la marque. De plus, Emmanuelle Legault de Tourisme Montréal a livré les plus récentes tendances du Web, outil de marketing par excellence. D'autres conférenciers ont démontré notamment l'art du marchandisage des vins et à quel point une cure de rajeunissement d'un vignoble peut générer une augmentation des ventes à la ferme allant jusqu'à 40%! De plus, il fut souligné qu'au niveau international, le Québec comporte trois produits hautement reconnaissables par leur rareté: le vin de glace, le cidre de glace et le sirop d'érable!



Photo: www.losstecroix.ca/vignes

Cette activité fut organisée dans le cadre du Laboratoire rural de Brome-Missisquoi consenti par le ministère des affaires Municipales, des Régions et de l'Occupation du Territoire (MAMROT). Le CLD de Brome-Missisquoi et leurs partenaires ont jusqu'en 2013 pour réussir à démontrer l'impact économique qu'un produit d'appel peut avoir sur une communauté, une région.

Objectifs à rencontrer

Un des objectifs du projet est d'augmenter de 16 à 25 le nombre de vignobles dans la région d'ici 3 ans. Un dix-septième vignoble ouvrira cette année ses portes et 3 autres sont en phase préparatoire. Une bonne partie de Brome-Missisquoi possède des terres graveleuses, pauvres et rocailleuses, qui sont une bénédiction pour la vigne!

Pas si bête...

Le permis de production artisanale permet à une



entreprise de produire des boissons alcooliques artisanales telles que:

vin, cidre, hydromel, mistelle, liqueurs à plus de 23 % d'alcool, boissons à base de petits fruits ou à base de sève ou de sirop d'érable et également la bière.

La production ne peut être faite qu'à partir de matières premières récoltées majoritairement sur l'exploitation agricole visée.

Le permis autorise la vente des produits fabriqués sur les lieux de fabrication et leur consommation sur place ou à un autre endroit.

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



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 Mylixys 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