

CONFÉRENCES VIRTUELLES AGROTOURISTIQUES



PRÉSENTATEURS



**CHRISTELLE
TAILLARDA**

Directrice, Tourisme Aube
en Champagne - Slow
Tourism Lab



NADIA DUFOUR

Conseillère aux entreprises en
agrotourisme, oenotourisme et
tourisme gourmand

Sommelière & Formatrice

Collaboratrice de l' Association
de l'Agrotourisme et du Tourisme
Gourmand du Québec



MIREILLE LABRANCHE

Gestionnaire du
développement touristique,
Tourisme Haut-Richelieu

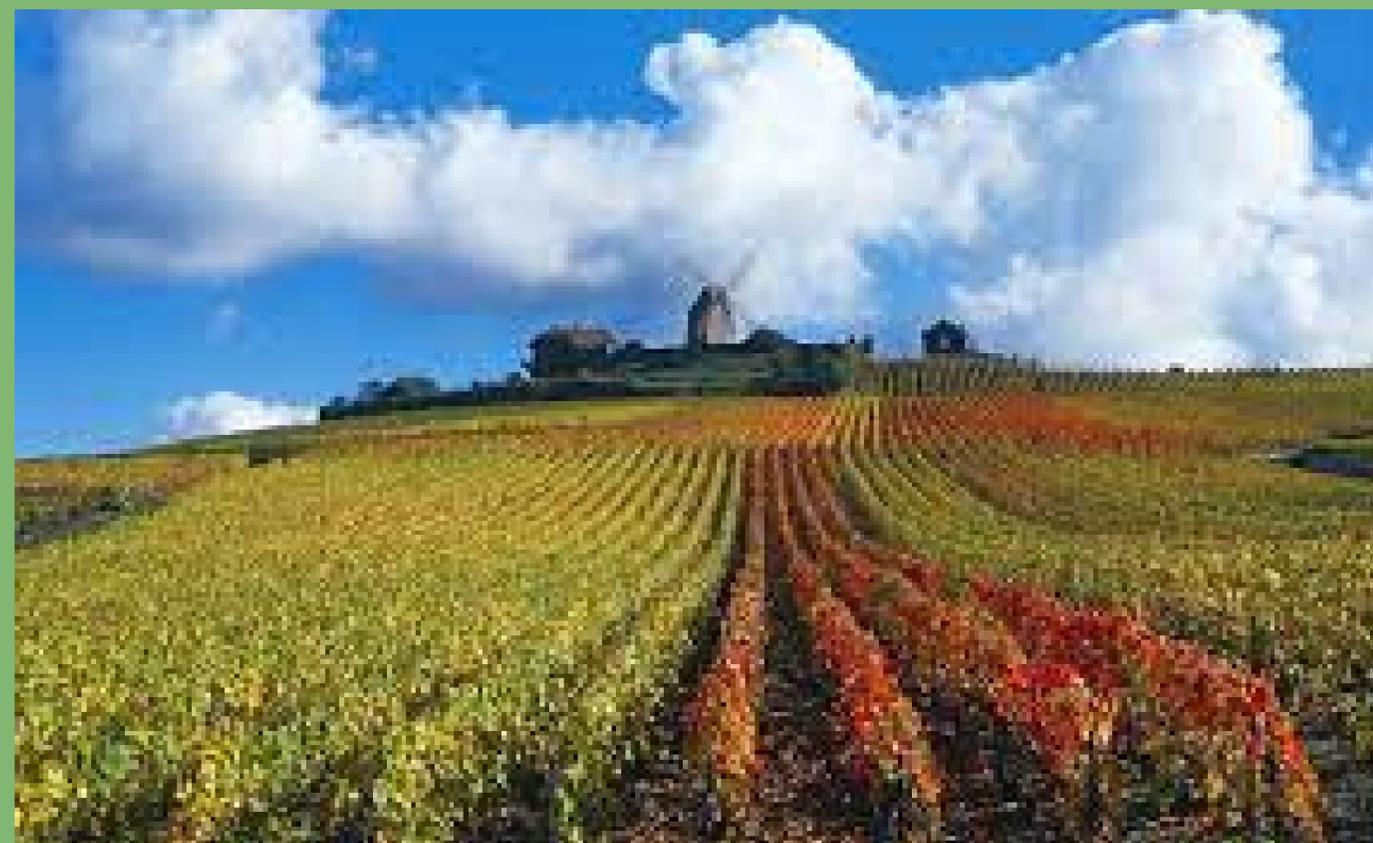


TOM MANLEY

Directeur général, Réseau
agroalimentaire de l'Est de
l'Ontario

L'AGROTOUTURISME EN FRANCE

L'exemple de l'Aube en Champagne et de son incubateur
Slow Tourisme Lab



Recensement décennal de l'agriculture en France



- La disparition de 100 000 exploitations à travers la France (-20%)

- Trois fois plus d'exploitations bio

- Six agriculteurs sur dix ont plus de 50 ans, contre 50% en 2010

- De plus en plus jeunes continuent de s'installer et ils sont de plus en plus qualifiés et tourné vers l'agrotourisme

* Source Ministère de l'agriculture – Décembre 2021

L'Aube en Champagne

**LES AGENCES DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE
& COMITÉS DÉPARTEMENTAUX DU TOURISME**



ACCOMPAGNER
les porteurs de projets,
les professionnels,
les collectivités



PROMOUVOIR
les destinations
touristiques



COMMERCIALISER
des séjours et excursions

L'Aube en Champagne



www.aube-champagne.com

Slow Tourisme Lab



Les intérêts pour notre territoire :

- Promouvoir une façon de voyager plus durable, humaine en opposition au tourisme de masse.
- Créer des technologies et services touristiques innovants applicables en zones rurales pour le tourisme de loisirs et d'affaires.
- Redynamiser les territoires ruraux par le tourisme,
- Créer un nouvel écosystème de startups partenaires permettant de développer une offre innovante

But :

- Augmenter la fréquentation touristique
 - Valoriser les destinations durables et rurales
 - Proposer des services éco-citoyens
 - Optimiser les coûts de fonctionnement
 - Favoriser les échanges et les produits locaux
-

SLOW TOURISME LAB



Relations privilégiées





Quelques exemples d'expériences agrotouristiques

OH LA VACHE !



07 80 90 05 25

Nos séjours | Coffrets cadeau | Connexion

OH!
LA VACHE

Accueil - Séjours - Séjours d'immersion - Traite des Biquettes et fabrication de fromage

TRAITE DES BIQUETTES ET FABRICATION DE FROMAGE



Voir toutes les photos

Grand Est | 2 jours - 1 nuit | Chez l'hôte | Entre 2 et 4 | Choumout | Salle de bains privée | Sans voiture | Gratuité 1 bébé (-2 ans)

PROGRAME | PRODUCTEUR | Avis (0)

Au programme

A noter : en janvier et février, les chèvres ne produisent pas de lait. Les immersions ne pourront donc pas se faire à cette période.

JOUR 1 - CHÈVRERIE ET TRAITE DES BIQUETTES

Je vous conseille d'arriver entre 8 et 9h. Le premier jour sera consacré à

Adulte: 2 | Enfant: 0

Coût de la réservation: **294,00 €**

Décembre 2021

L	M	M	J	V	S	D
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

Gratuité 1 bébé (-2 ans)
 Oui Non

Venir me chercher à la gare

Oh la vache propose des séjours en immersion, à la ferme. Les participants sont initiés au travail quotidien du producteur, ils participent aux tâches et garantissent un revenu complémentaire aux paysans en échange d'un moment convivial et authentique.

<https://ohlavache.org>

Au cœur des paysans

- De Mussy-sur-Seine aux Lacs de la Forêt d'Orient
- 160 km de sentier (GR2, GRP des deux Bar, GR145-654, GR14B)
- 15 agriculteurs accueillants (élevages bovins et ovins, culture céréalière, viticulture)
- 3 circuits suggérés



**AU CŒUR
DES PAYSANS**





Jean-Louis et Odile NORMAND

Domaine La Borderie à Bar-sur-Seine

♥ Ajouter à mes favoris

Situé au point de jonction de l'Aube et de la Seine, notre domaine bénéficie d'une grande diversité parcelleuse. Le Pinot Noir, le Chardonnay, le Pinot Meunier et le Pinot Blanc plantés au fil du temps profitent d'expositions diverses sur les coteaux de ces deux vallées.

L'exploitation est familiale. Nous sommes très attachés à notre terroir et cherchons à le faire reconnaître par des labels environnementaux. Certifié « Haute Valeur Environnementale » et « Viticulture Durable en Champagne », notre domaine porte une grande attention au respect de la biodiversité. Chaque intervention dans notre vignoble est mûrement réfléchi en ce sens. Nous exploitons pas la vigne, nous vivons avec elle !

Nous sommes passionnés par notre métier de vignerons et souhaitons transmettre nos valeurs aux amoureux de la nature et des vins de Champagne. À l'enc de coteaux au milieu de la nature arborée, le bonheur est dans la vigne et dans la fête de Champagne. Pour nous et nos hôtes nous aimons partager un temps culture et convivial à la découverte de notre beau métier.



JE RÉSERVE UNE VISITE

All Agriculture de Conservation Aube Cultures Elevage bovin Elevage de moutons Elevage de vaches laitières
Elevage de volailles Pépinière de pleine terre Vente à la ferme Vigne



<https://aucoeurdespaysans.org>

L'Empreinte des fées



En famille, entre amis ou collègues, découvrez le Champagne et les truffes naturellement. Vivez des expériences éco-créatives entre vignes et forêt, au cœur d'un domaine viticole et trufficole en bio et biodynamie.



Biologiste, écologue et trufficultrice, la nature est son univers. Cette fée des bois vous transmettra avec plaisir son amour pour la forêt, les vignes et la biodiversité.

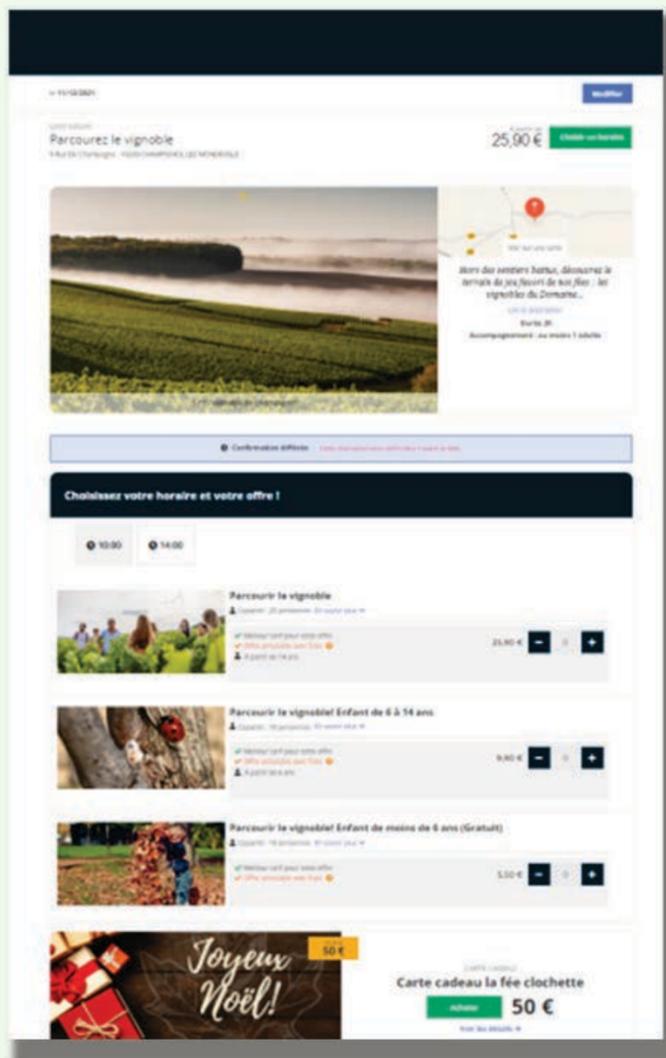


Passionné par la vigne et le vin, rigoureux et inépuisable, notre artisan vigneron façonne ses vignes comme un artiste crée son tableau.



La fée matriarche, bienveillante, rassurante et passionnée, elle vous guidera dans les méandres de notre domaine et vous racontera l'élaboration de nos champagnes.

Expériences oenotouristiques innovantes



Dénicher la truffe de Champagne !

La trufficultrice et son fidèle compagnon vous guideront à la découverte de la truffe d'automne, un champignon passionnant et capricieux : une fée souterraine.

Explorer le secret de Biodynamix !

Besace en bandoulière et outils en main, en famille, entre amis ou entre collègues, engagez une chasse aux trésors et aidez les fées à percer le secret du druide Biodynamix.

Et toujours disponible : visite de cave, parcours dans le vignoble, sortie nocturnes insolites, pique nique dans les vignes



Hébergements insolites

LA ROUTE DES BULLES X CHAMPAGNE GREMILLET
[HTTPS://ROUDEDSEBULLES.FR](https://routedesbulles.fr)



Hébergements insolites

PARCEL X CHAMPAGNE ALEXANDRE BONNET
[HTTPS://WWW.PARCELTINYHOUSE.COM](https://www.parceltinyhouse.com)



100% AUBE

100% Aube est une plateforme de valorisation des circuits courts et du tourisme local, mise à disposition gratuitement par l'Agence Départementale du tourisme de l'Aube



Plateforme de promotion et mise en relation pour les acteurs du tourisme et producteurs locaux pour pouvoir mettre en avant les différentes offres, promotions, événements ou simplement produits ou services

<https://100pour100aube.fr>

AGROTOURISME ET TOURISME GOURMAND AU QUÉBEC



Un Québec totalement gourmand !



© Crédit photo : Tourisme Québec

Découvrez un endroit unique qui mise sur ses valeurs humaines, ses grands espaces, son savoir-faire, sa créativité, l'unicité de son territoire nordique, la richesse de son terroir marquée par les saisons et les habitudes culturelles, des expériences riches de découverte culinaires et de rencontres passionnantes qui révèlent avec authenticité l'art de vivre des Québécois et leur histoire!

!

Les Saveurs locales : une expérience signature pour le Québec



© Crédit photo : Tourisme Québec

Pour promouvoir le Québec à l'international, l'expérience touristique « SAVEURS LOCALES », fait partie des 8 expériences phares, les plus séduisantes, afin de convaincre les voyageurs de choisir la destination.



produits du terroir - spécialités culinaires - habitudes culturelles - restauration & chefs - vitrines gourmandes - routes et territoires gourmands

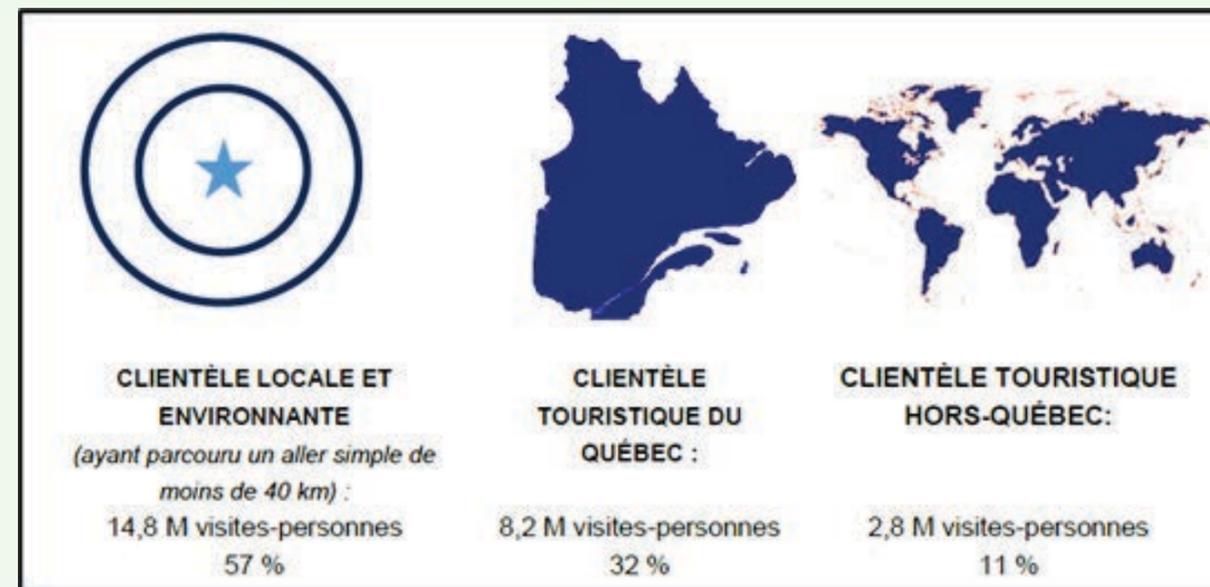


Enquête québécoise sur la pratique touristique

LA PRATIQUE TOURISTIQUE FAVORISE L'ACHAT DE PROXIMITÉ ET L'ATTRACTIVITÉ DES PRODUITS D'AGROTOUTRISME ET DE TOURISME GOURMAND ET L'IMPORTANCE DE CEUX-CI DANS LE CHOIX D'UNE DESTINATION.

+ 2000 producteurs agrotouristiques, artisans/transformateurs, restaurateurs/cuisine régionale, boutiques du terroir

Les activités gourmandes ont motivé le choix de la destination pour 60% des répondants. 75% considèrent le tourisme gourmand suffisamment attrayant pour constituer un motif de voyage.



Plus de 25 M de visites-personne, ont généré des retombées économiques de plus 187 M\$

Enquête clientèle - Avril 2018 - AATGQ

Raymond Chabot
Grant Thornton
L'instinct de la croissance

2021

86,3% des répondants sont très ou assez satisfaits de leur saison touristique 2021 versus 67,6% en 2020. Pour 2/3 des répondants, l'achalandage s'est révélé plus élevé en 2021 et pour 80%, les revenus ont été plus élevés en 2021

L'Association de L'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand



Connue également sous sa marque promotionnelle **Terroir et Saveurs md**, l'AATGQ est l'**association touristique sectorielle en agrotourisme et tourisme gourmand au Québec**.

L'Association a pour mission de représenter, de développer et de promouvoir le secteur du tourisme gourmand, ainsi que d'assurer le leadership et la coordination de la mise en œuvre du **Plan d'action provincial pour l'avenir du tourisme gourmand au Québec**.

Elle accompagne les entreprises dans leur professionnalisation et dans le **développement de la qualité de leur offre et de leur expérience gourmande**.

L'Association s'engage à **contribuer pour faire du Québec, une destination gourmande mondialement reconnue**, offrant des expériences riches et mémorables, offertes par des ambassadeurs passionnés du terroir québécois.



Mise en valeur des produits locaux et des circuits courts : attraits touristiques

OBJECTIFS DE 3 PROJETS D'ACCOMPAGNEMENT D'ATTRAITS ET DE SERVICES TOURISTIQUES

- Renforcer l'expérience client offerte et ainsi mieux répondre aux besoins des consommateurs intéressés par le tourisme gourmand.
- Soutenir l'entreprise à mieux intégrer et valoriser les produits du terroir québécois dans son offre touristique, ses activités et services, son offre de restauration et de vente de produits.
- Accroître la qualité de l'offre de services par des projets d'animation distinctifs, authentiques et représentatifs de l'entreprise.
- Développer des maillages d'affaires, des forfaits et des activités en lien avec les producteurs & artisans-transformateurs.
- Mettre en valeur l'identité culinaire de la région, ses produits phares et ses richesses culturelles.

L'ASSOCIATION DES STATIONS DE SKI DU QUÉBEC



+215 conseils en tourisme gourmand : Bar le Sommet 100% québécois, 4 weekends happening gourmand, menu et accords régionaux, dégustation au sommet de la montagne, activités gourmandes 4 saisons, semaine 100% burger québécois et forfait gourmand pour les repères en montagne



L'ASSOCIATION DE CAMPING QUÉBEC



L'ASSOCIATION DES POURVOIRIES DU QUÉBEC



11 campings de 7 régions du Québec: + 682 conseils en intégration du tourisme gourmand, rallye du terroir, circuit gourmand de proximité, intégration de 279 produits du terroir et 60 idées d'activités gourmandes à saveurs régionales à mettre en place(forêt, mer, identité...)

4 pourvoires de la région de l'Outaouais:+ 381 conseils en intégration du tourisme gourmand, produits forestiers, produits de la pêche, maillages de proximité avec les producteurs, forfaits mise en valeur de l'héritage culinaire ancestral, 34 activités gourmandes et d'autres à venir



Des projets d'accompagnement chez les producteurs et artisans transformateurs

40 producteurs d'alcool: un parcours de 5 500 km dans 8 régions touristiques du Québec
+ 200 producteurs et artisans à travers les différentes régions touristiques du Québec

- Diagnostic de l'expérience client en lien avec le terroir québécois : accueil, restauration, vente de produits, activités/animation, ressources humaines, promotion
- Développement de projets personnalisés permettant l'ajout d'activités, de services et des concepts d'animation distinctifs et authentiques en lien avec le terroir
- Coaching, formation, développement d'outils informatifs (fiches de produits, bonnes pratiques, recettes, accords, menus, cocktails...) et des compétences du personnel en visite guidée, en dégustation commentée...
- Optimisation du parcours du visiteurs (accueil, boutique, aires de dégustation, de restauration, de détente, lieu d'interprétation, ferme, sentiers, champs...)
- Mise en valeur de l'identité culinaire de la région et de ses richesses culturelles



Plateforme gourmande: Ville de Laval, L'île au Terroir

Une virée à la campagne ... en plein coeur de Laval !



L'activité créée via l'accompagnement nous a apporté un achalandage important dans une période morte de notre saison. Nous évaluons les retombées directement liées à l'activité à **plus de 125 000\$ pour une période de 3 semaines.** De plus, nos médias sociaux ont été grandement bonifiés grâce à cette activité.

Ferme Forget

Apéro plantéarium



150 personnes ont assisté à la création de 6 nouveaux ateliers. Cette nouvelle activité a permis :

- le développement d'une **nouvelle clientèle** et a fidélisé celle existante
- d'**augmenter les revenus** : panier d'achat moyen: 85,57\$
- de générer du contenu à diffuser dans notre infolettre et le blogue. :
- le développement des **nouvelles compétences** d'animation chez nos employés
- de **resserrer les liens** de l'équipe

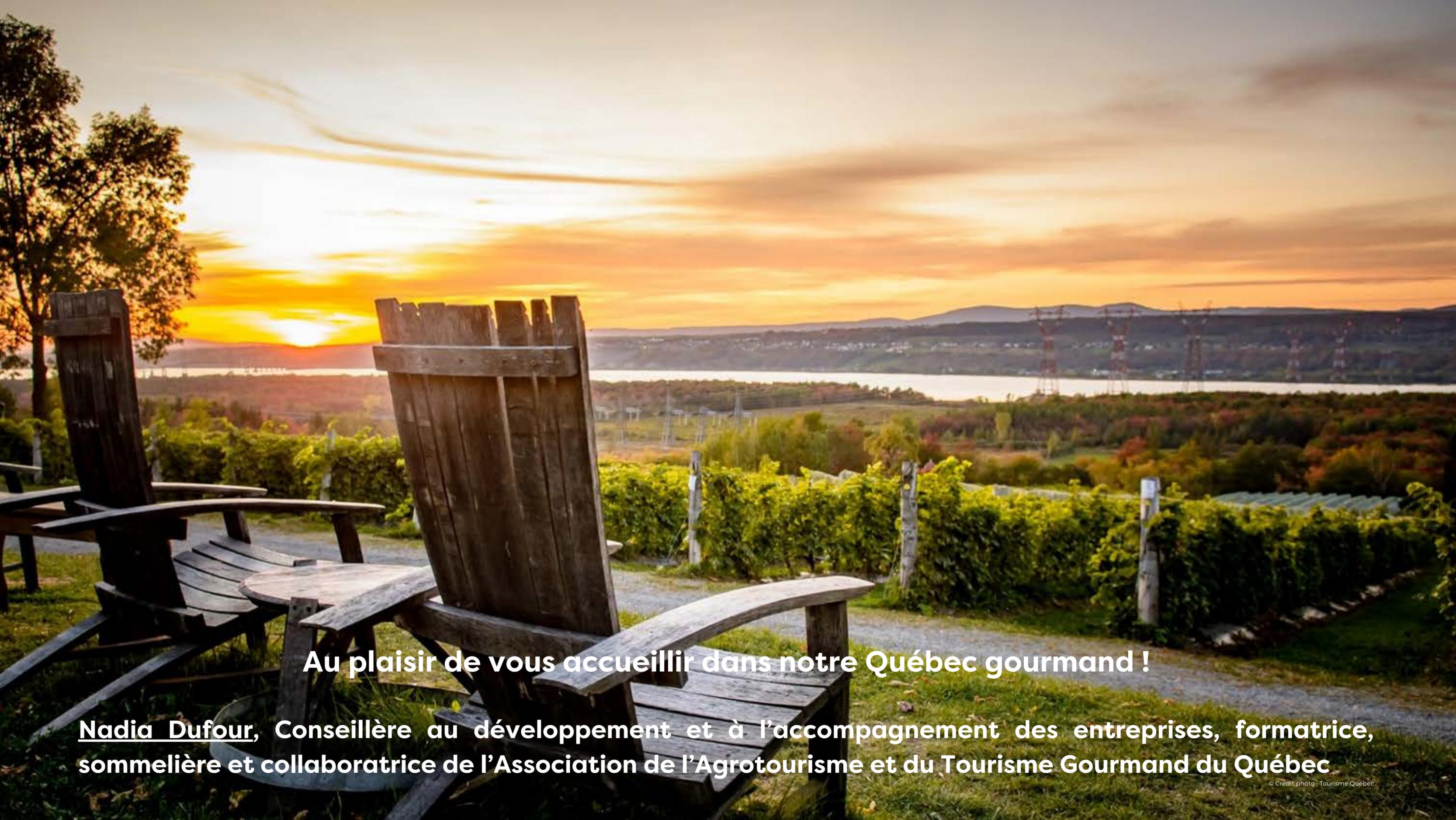
Serres Lavoie

Autocueillette de citrouilles et lounge de paille



Au final, ce projet nous a permis d'allonger notre période d'ouverture de 3 semaines et d'augmenter l'achalandage et les ventes de notre magasin et de la crèmerie artisanale pour la période de l'automne, soit la période de l'année où nous étions moins occupés. Nous estimons donc que **ce projet nous a permis de faire découvrir notre entreprise à plus de 12 000 nouveaux clients.**

Ferme Marineau



Au plaisir de vous accueillir dans notre Québec gourmand !

Nadia Dufour, Conseillère au développement et à l'accompagnement des entreprises, formatrice, sommelière et collaboratrice de l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec

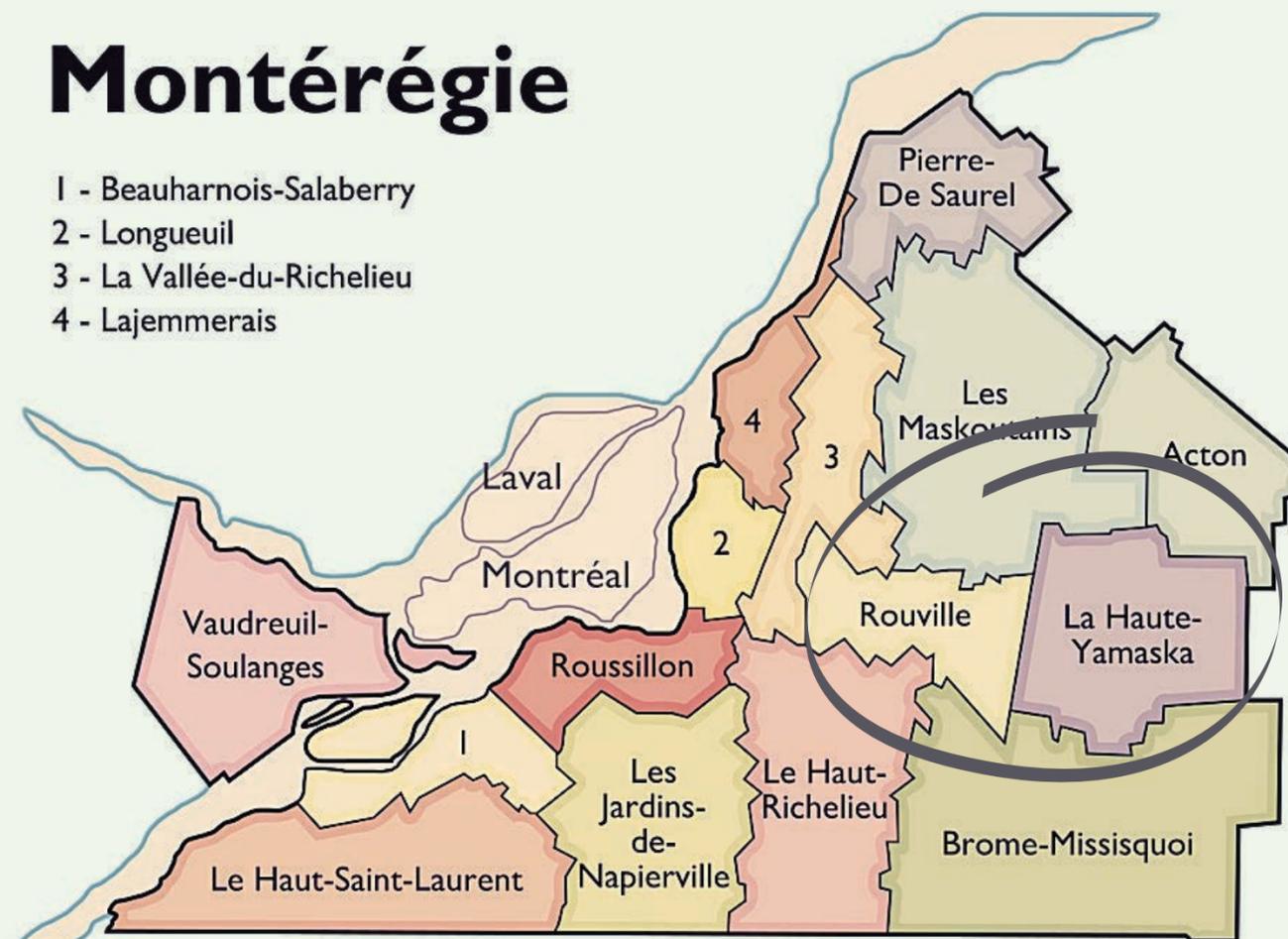
BIENVENUE DANS LE HAUT-RICHELIEU WELCOMES YOU



LOCALISATION

Montérégie

- 1 - Beauharnois-Salaberry
- 2 - Longueuil
- 3 - La Vallée-du-Richelieu
- 4 - Lajemmerais



Tourisme
Haut-Richelieu

TOURISME
MONTÉRÉGIE

HAUT-RICHELIEU EN SAVEURS

En collaboration avec divers partenaires du milieu, Tourisme Haut-Richelieu a mis sur pied une offensive afin d'accroître la visibilité des produits locaux chez les restaurateurs de la région et ainsi favoriser une économie circulaire.

Depuis plus de 6 mois, Haut-Richelieu en saveurs a permis de faire découvrir plus d'une dizaine de restaurateurs dévoués qui ont intégré des produits du terroir à leur menu. Ainsi, ils ont invité à la découverte locale et ont incité leurs confrères restaurateurs à faire de même.

Ce sont aussi plus d'une cinquantaine de producteurs qui racontent leur histoire en vous invitant à venir les visiter pour découvrir une diversité impressionnante de produits d'ici.

L'offensive met en valeur la diversité agroalimentaire de la région tout en voulant sensibiliser les visiteurs et citoyens à la consommation des produits du terroir du Haut-Richelieu.

En 2022, notre objectif est de poursuivre l'offensive en augmentant davantage la présence des produits locaux dans les plats et entreprises touristiques de la région.



Plusieurs réalisations agrotouristiques pour faire rayonner la région!

CIRCUITS PIQUE-NIQUES DU HAUT-RICHELIEU

Les 4 circuits pique-niques du Haut-Richelieu, vous permettent de passer d'un vignoble à une fromagerie, en passant par une charcuterie de façon à se procurer toutes les provisions nécessaires pour un pique-nique. Le point final de ces circuits est une aire de repos où il est possible de déguster le repas concocté tout au long de l'itinéraire, et ce dans un lieu panoramique soit, dans un vignoble, en montagne, au bord de la rivière Richelieu ou du lac Champlain.



LE CIRCUIT DU PAYSAN

La route touristique du Circuit du Paysan vous mène à travers les plus beaux paysages champêtres et bucoliques de la Montérégie Ouest, à la recherche de produits locaux et d'expériences uniques.

Le Circuit du Paysan - Un gage de qualité et d'authenticité depuis 23 ans maintenant!



MA CABANE À LA MAISON

Tout a commencé par une idée simple, mais ambitieuse : et si on se mobilisait, à l'échelle de la province, pour venir en aide aux cabanes à sucre du Québec? Et si on unissait nos forces pour sauver ce riche pan de notre patrimoine, heurté de plein fouet par la pandémie? Et si on permettait aux Québécois de vivre la saison des sucres dans le confort de leur foyer? Quelques mois et partenaires plus tard, nous voilà sur une belle lancée avec cette initiative rassembleuse qui fait autant le bonheur des becs sucrés que des érablières. Bienvenue dans Ma cabane à la maison. Entrez et faites comme chez vous!

LA MONTÉRÉGIE, LE GARDE-MANGER DU QUÉBEC

La Montérégie, le Garde-Manger du Québec, est la campagne régionale qui rassemble plus de 180 entreprises bioalimentaires de la Montérégie. En se regroupant, il est plus facile de faire découvrir l'offre riche et variée des produits de la région, et ,ultimement, d'inciter les gens à consommer en Montérégie.

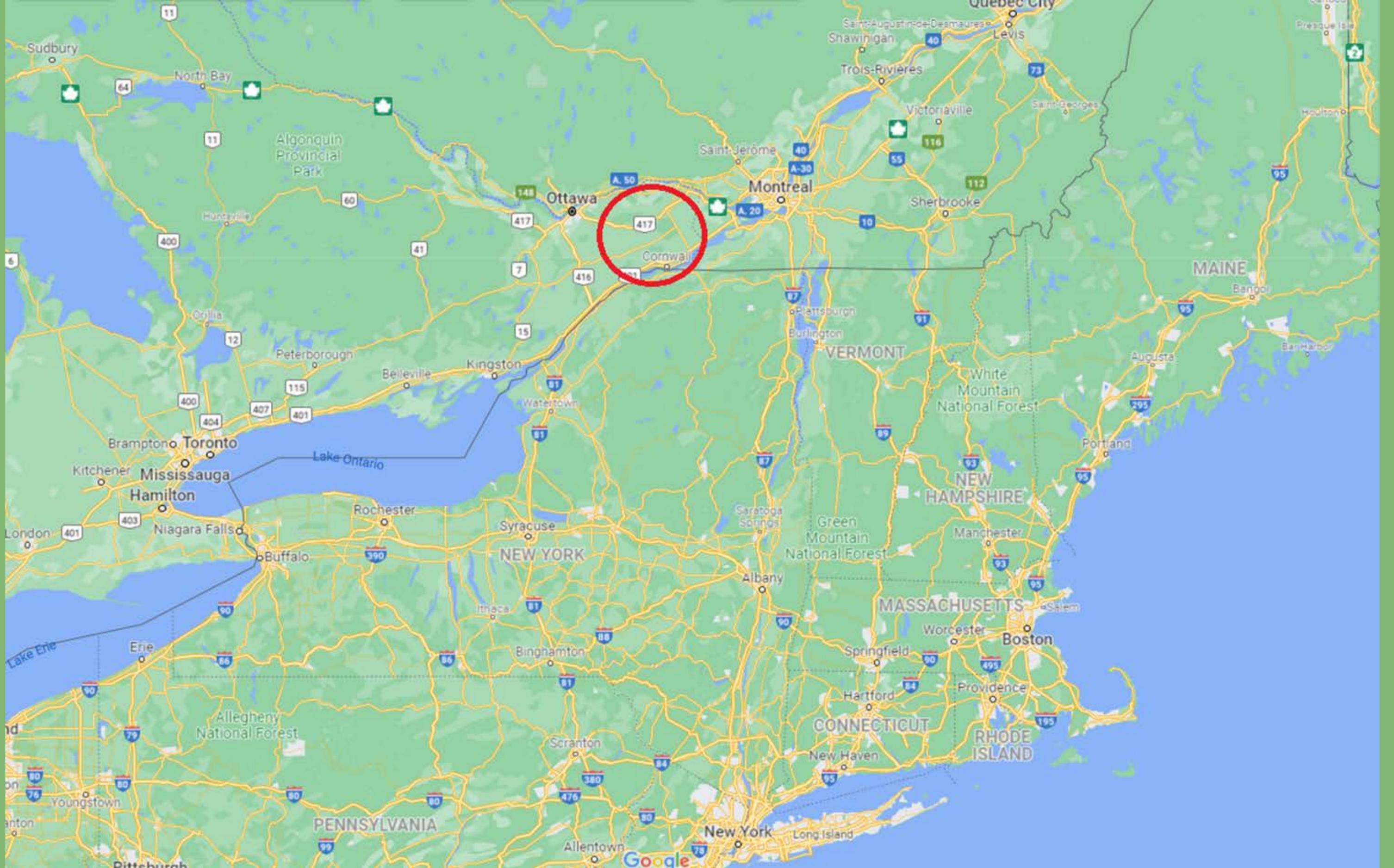




ATELIER SUR L'AGROTOURISME INTERNATIONAL

DES MOYENS AUDACIEUX POUR VENDRE DES
PRODUITS AGRICOLES DIRECTEMENT AUX
CONSOMMATEURS

Tom Manley
Réseau agroalimentaire de l'Est ontarien
www.agro-on.ca



Réseau agroalimentaire de l'Est ontarien

Fondé en 2010

- Au service de deux municipalités rurales, la ville de Cornwall et le territoire Mohawk d'Akwesasne.
- Population bilingue de 200 000 habitants.

Association à but non lucratif.

- Marketing des aliments locaux, agrotourisme.
- Conseil consultatif sur l'agroalimentaire.
- Développement de la capacité, formation, réseautage.

Quatre sièges sur douze au conseil municipal.

- Responsabilisation.
- Participation publique et privée.

Financement.

- Contributions municipales annuelles.
 - Subventions provinciales et autres.
 - Revenus d'adhésion, commandites, frais de services.
-

Marchés fermiers



Soutien général pour tous

- Réseautage
- Publicité promotionnelle
- Recrutement des vendeurs

Coproducteur d'un marché

- Administration
- Tenue de livres
- Services bancaires
- Assurances

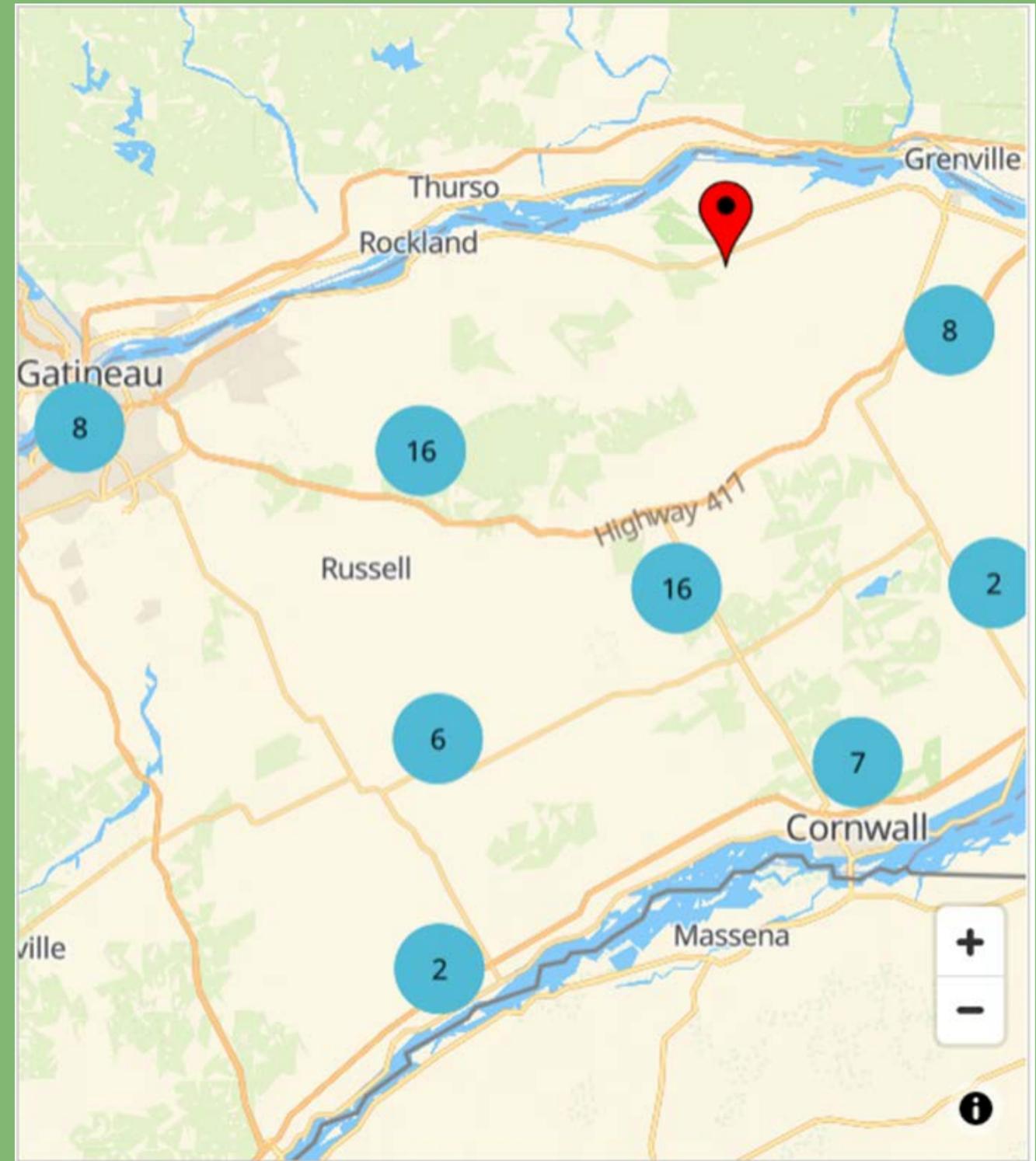


Découverte des produits locaux

- Attirer des nouveaux consommateurs.
- Carnet de rabais réutilisable plusieurs fois.
- Ressemble à un passeport.

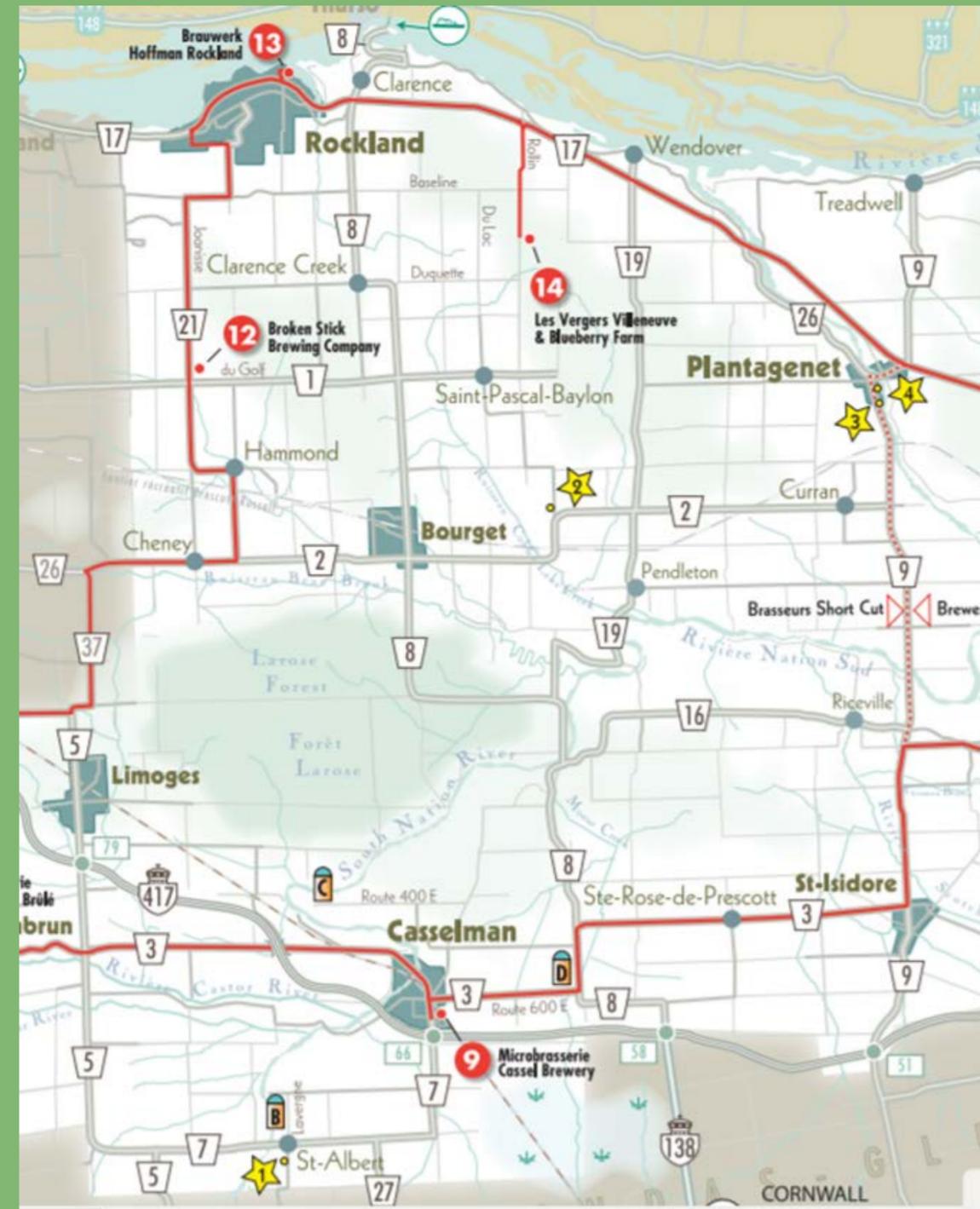
Carte des aliments locaux

- Widget de localisateur de magasins sur notre site web.
- Plusieurs filtres.
- Bilingue.
- Fermiers, artisans, marchés, services de livraison à domicile.
- Profils et liens.



La Virée « Broue & Chew »

- Circuit agroalimentaire.
- Produits et artisans locaux.
- Vin, bière et aliments.
- Marchés et cuisine gastronomique.
- Cartes en ligne et imprimées.



Les saveurs de l'Est

- Programme de promotion de l'agrotourisme.
- Excursions d'une journée ou d'un week-end.
- Un nouveau circuit à tous les deux mois.
- Aliments locaux, hébergement et loisirs.



LES SAVEURS DE L'EST | À LA DÉCOUVERTE DE ROUTES SAISONNIÈRES



Suppliers



Addison Gardens

📍 Addison, ON



Black Duck Farm

📍 North Lancaster, ON



Ferme Butte & Bine Farm

📍 Williamstown, ON



Ferme Houle Farm

📍 Curran, ON



Ferme MISA

📍 Casselman, ON

Portail des aliments locaux

- Partenariat avec Local Line.
- Accès direct aux boutiques en ligne individuelles.
- Boutique en ligne régionale.
- Boutiques dédiées aux marchés champêtres.
- Boutiques en ligne de vente en gros.



Profils des fournisseurs

- Photo et histoire.
- Très populaires.
- Dans les infolettres.
- Sur Facebook.
- Vidéoclips en 2022.

Les partenariats

- S'assurer une visibilité de la région avec des ententes bilatérales.

Les commandites

- Fournir un appui financier et promotionnel aux fermes, événements, festivals,





PÉRIODE D'ÉCHANGES

CETTE SESSION EST COMMANDITÉE PAR

TOURISME
MONTÉRÉGIE

Tourisme
Haut-Richelieu

Prescott
Russell



ACC Futures
Your Potential is Our Business



ASSOCIATION DE L'AGROTOURISME
ET DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

