



Microbrasserie le Coureur des Bois



Cidre Michel Jodoin



Intermiel



Fromagerie au Grè des Champs



ASSOCIATION DE L'AGROTOUTRISME
ET DU TOURISME GOURMAND
DU QUÉBEC

Être membre de son association
touristique sectorielle en agrotourisme
et tourisme gourmand !

**Offre promotionnelle d'adhésion
30 % de rabais pour 2021**

L'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand (AATGQ) 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.

- Reconnue association touristique sectorielle par le ministère du Tourisme et partenaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, pour déployer des actions qui visent à encourager l'adoption de bonnes pratiques d'affaires dans les entreprises, favoriser l'innovation de l'expérientiel offert à la clientèle, réaliser des actions en matière d'accompagnement, de diffusion de connaissances stratégiques et de représentations.
- Partenaire de l'Alliance de l'industrie touristique (marque Québec Original) pour la promotion de l'expérience « Saveurs locales » auprès des clientèles québécoises et internationales. Ainsi, l'association contribue à la promotion de l'agrotourisme et du tourisme gourmand.
- Association sectorielle provinciale, elle rassemble, concerta et représente son secteur. Elle assume un rôle de porte-parole auprès des ministères, organismes, partenaires et exploitants de l'industrie.



Depuis ses reconnaissances, voici **7 faits saillants** pour lesquels l'association a été un leader innovant, une organisation d'affaires au cœur des préoccupations de ses membres et de son secteur.

- 1 Mettre en place des instances de collaboration pour fédérer l'industrie et œuvrer en synergie à la réalisation d'un plan d'action provincial de l'agrotourisme et du tourisme gourmand.
- 2 Amener une grande mobilisation de l'ensemble de l'industrie, autant les entrepreneurs que les intervenants et organisations, en organisant les Grands rendez-vous en agrotourisme et tourisme gourmand.
- 3 Déployer des actions de diffusion de connaissances stratégiques pour le secteur : création d'un [bulletin sectoriel](#) (3 000 abonnés) : une première pour le secteur ainsi qu'une plateforme informative et y présenter différents outils d'aide et études.
- 4 Développer une offre de services conçue pour les entreprises, pour aider le développement d'expériences-client mémorables, le déploiement d'actions de maillages entre les entreprises, la valorisation du terroir dans les restaurants et différents attraits touristiques.
- 5 Créer des partenariats avec différentes organisations régionales et sectorielles pour créer des projets d'accompagnement aux entreprises en agrotourisme et tourisme gourmand et attraits touristiques.
- 6 Réaliser plusieurs actions de représentations favorisant la reconnaissance de ce secteur et l'aide au développement des entreprises: mise en place d'un programme d'aide financière, création d'un nouveau prix en tourisme gourmand, produit « agrotourisme et tourisme gourmand » reconnu comme produit touristique prioritaire par le ministère du Tourisme et l'Alliance de l'industrie touristique, représentations et défense des intérêts dans les ministères, etc..
- 7 Réaliser plusieurs [études](#) pour le secteur : économique, bonnes pratiques, clientèle, main d'œuvre, achalandage, etc.

Différentes entreprises font appel aux services développés par l'AATGQ pour améliorer leurs pratiques d'affaires. Voici des exemples d'accompagnements et de formations offerts (voir témoignages à la page 6) :

EXPÉRIENCE CLIENT

- Mettre en place une expérience client faite sur mesure (réalisation d'un diagnostic et dépôt de recommandations).
- Coaching personnalisé pour bonifier ses activités, outils et services.
- Améliorer sa boutique et son espace de dégustation.

SERVICE A LA CLIENTÈLE

- Maîtriser les 4 clés du service à la clientèle et optimiser la qualité de son service.
- Développer ses compétences en animation (facteurs clés et embûches à éviter).
- Animer des activités d'interprétation en mode expérientiel.

MAILLAGES D'AFFAIRES

- Développer une stratégie de maillages avec des chefs, producteurs, artisans, etc.
- Développer en 5 étapes des partenariats clés visant à augmenter le prix du panier d'achats de ses clients.

ACCORDS

- Maîtriser l'ABC de la dégustation par l'acquisition des notions techniques en dégustation organoleptique.
- Développer des accords entre alcools et mets régionaux et bonifier son expérience de dégustation.
- Mettre en valeur les produits régionaux à son menu et carte des vins/alcools.

CONNAISSANCES DU SECTEUR

- Développer ses connaissances en agrotourisme et tourisme gourmand (portrait, outils, ressources disponibles, clientèles, etc.).

TYPES D'ACCOMPAGNEMENT

1. Accompagnement personnalisé en entreprise.
2. Cours de groupe pour une formation ou un coaching spécifiques.
3. Conférences et animations personnalisées.
4. Webinaires.



Nadia Dubour, formatrice, conférencière, conseillère aux entreprises.



Julie Aubé, chroniqueuse, formatrice, conférencière, et auteure.

Site, blogue, réseaux sociaux, infolettre clientèle, bulletin

Chaque année, en mode continu, l'association déploie de nombreuses activités de création de contenus de ses entreprises membres qu'elle diffuse sur son site, son blogue, ses Infolettres clientèle, ses médias sociaux et dans le bulletin «agrotourisme et tourisme gourmand». Ses différents outils ont su piquer la curiosité et l'intérêt de sa communauté très ciblée et fervente d'activités en agrotourisme et tourisme gourmand.

SITE ET BLOGUE

MAGAZINE
5 650 visiteurs
chaque mois

INFOLETTRE
15 000 abonnés
et 9 éditions
par année

BULLETIN

Agrotourisme et
Tourisme Gourmand

3 000
abonnés

FACEBOOK

16 000
abonnés

TWITTER
4 900
abonnés

INSTAGRAM
1 900
abonnés

- Diffusion mensuelle des contenus promotionnels de Terroir et Saveurs dans le webzine de camping Québec : 7 300 abonnés/mois et le guide du camping au Québec : 175 000 copies/ année.
- Campagne promotionnelle sur le hors Québec en collaboration avec l'Alliance de l'industrie touristique (Québec Original).
- Diffuseur des nouvelles des entreprises certifiées Terroir et Saveurs.
- Diffuseur de l'actualité du secteur.

Les avantages à votre adhésion

- Faire partie de la seule vitrine provinciale de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Québec qui s'adresse à des amateurs de plaisirs gourmands à la recherche d'idées d'escapades gourmandes et d'adresses qui valorisent le terroir québécois dans leur offre.
- Être membre de votre association sectorielle regroupant plus de 300 producteurs agrotouristiques, artisans transformateurs, restaurateurs, chefs, exploitants d'auberge et de gîte : les meilleurs créateurs d'expériences gourmandes au Québec.
- Avoir accès à des services d'accompagnement à prix préférentiel, des services-conseils pour le développement de votre entreprise et de soutien pour de la recherche de financement dans l'accompagnement.
- Être reconnue entreprise certifiée Terroir et Saveurs.
- Avoir accès à des tarifs réduits pour une participation aux Grands rendez-vous en agrotourisme et tourisme gourmand.

- Affichage de votre certification à votre clientèle: logo d'affichage sur vos outils marketing et panneau de certification.
- Affichage de vos systèmes de réservation en ligne sur votre page Web Terroir et Saveurs.
- Visibilité sur les différents outils promotionnels Terroir et Saveurs: [blogue](#), réseaux sociaux, [infolettre clientèle](#), site Web [Terroiretsaveurs.com](#), [bulletin «agrotourisme et tourisme gourmand»](#).



Site Web **BLOGUE** Pub
Facebook Instagram Twitter
Relations de presse partenariats
PLATEFORME DE L'AGROTOURISME ET DU TOURISME
Terroiretsaveurs.com

De plus, lors de votre adhésion à Terroir et Saveurs du Québec, nous vous offrons...

- Un reportage photos sur votre entreprise, diffusé dans l'une de nos Infolettres clientèle (15 000 abonnés).
- Diffusion de 4 nouvelles de votre entreprise sur nos réseaux sociaux/année.
- Envoi d'un courriel lorsque nous parlerons de votre entreprise sur les réseaux sociaux et dans différentes publications.
- Diffusion dans le [Bulletin «agrotourisme et tourisme»](#) (3 000 abonnés) de toutes nouvelles de votre entreprise qui concerne un événement spécial, un lancement de produit innovant ou le démarrage d'un nouveau projet.
- Possibilité d'être interviewé pour parler de votre entreprise dans le cadre de nos entrevues éclair et diffusion dans le Bulletin « agrotourisme et tourisme gourmand ».



Terroiretsaveurs.com

Un site moderne, très visuel et simple d'utilisation, Terroiretsaveurs.com se veut un outil de recherche incontournable pour la découverte du Québec gourmand. Il valorise le côté expérientiel de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au travers d'un tout nouveau design dynamique et inspirant, à l'image de notre industrie. Il offre à la clientèle de vivre différentes expériences regroupées en 5 catégories :

[OÙ MANGER LOCAL](#)

[ADRESSES GOURMANDES](#)

[CUEILLIR DES FRUITS ET DES LÉGUMES](#)

[OÙ DORMIR](#)

[ACTIVITÉS ET VISITES](#)

Joignez-vous à ces administrateurs chevronnés...



PRÉSIDENT : Charles-Henri de Coussergues, Vignoble de l'Orpailleur, Cantons-de-l'Est.

VICE-PRÉSIDENT : Michel Jodoin, Cidrerie Michel Jodoin, Montérégie.

SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE : Diane Bouchard, Auberge-restaurant À la Bonne Vôte, Centre-du-Québec.

ADMINISTRATRICES : Anne Monna Lamarre, Cassis Monna & Filles (région de Québec), Anne Ladouceur, Les Bleuets du Vire-Crêpes (Chaudière-Appalaches), Marjorie Lebeuf-Binette, Fromagerie des Grondines (région de Québec).

Et à tous ces membres passionnés...

Producteurs

Vignoble Rivière du Chêne, Miels d'Anicet, Cidrerie Milton, Fromagiers de la Table Ronde, Délices du Lac-Saint-Jean, Intermiel, Labonté de la Pomme Verger et Miellerie, Le Canard Goulu, La Courgerie, Verger Pedneault, Fromagerie le Mouton Blanc, Cidrerie du Minot, La Ferme Québec-Oies, Fromagerie Au Gré des Champs, Les Vergers Lafrance, La Ferme Quinn, Érablière Douceurs d'ici, Miel de Chez-Nous, La Terre des Bisons, Ferme Au Pied Levé, Canard du Village, Centre de l'Émeu de Charlevoix, Domaine et Vins Gélinas, Le Ricaneux, Domaine du Ridge, Domaine Bel-Chas, Verger Champêtre, Ferme les Petites Écores, La Vieille Ferme, etc.

Artisans

Microbrasserie Le Coureur des Bois, Fromagerie du Champ à la Meule, Boulangerie... du Pain c'est tout!, Fromagerie Bergeron, À L'Abri de la Tempête, Huiles Champy, Terroir Boréal, Fromagerie Île-aux-Grues, Distillerie Stadaconé, etc.

Gîtes & Auberges

Gîte Le Royal Champêtre, Gîte au Cœur urbain, Auberge des Glacis, Auberge du Lac St-Pierre, Auberge Godefroy, Auberge du Mange-Grenouille, Auberge des Gallant, Manoir Rouville Campbell, Auberge à la Bonne Vôte, Auberge des 21, La Galouine, Auberge La Maison William Wakeham, A la Chouette, Auberge dans les bras de Morphée et Miellerie, etc.

Restaurants

Manoir Hovey, À L'Orée des Champs, L'Éden Rouge, Au pied de la Chute, Mouton Noir, La Broue dans l'Toupet, La Rabouillère, le Bistro Forestel, La Baboche, Les 4 Canards, Restaurant Sens, La Fenouillère, Bistro Bar BeClub, Le Minton, Chez Muffy, Domaine de la Templerie, L'Orée du Bois, Le Coureur des Bois, Tournebroche, Les Rondins, etc.

Fromagerie le Mouton Blanc



Tournebroche



Quelques témoignages



Ferme les Petites Écores

C'est toujours un plaisir de travailler avec quelqu'un qui a une bonne connaissance provinciale du milieu agrotouristique. Chaque rencontre avec Nadia Dufour de l'AATGQ, nous a permis d'améliorer plusieurs aspects dans l'entreprise et nous permet d'avoir un point de vue différent afin de rendre notre animation toujours plus intéressante et plaisante pour les visiteurs.

Ferme les Petites Écores



Le Potager Mont-Rouge Halte Gourmande

Nous avons vraiment apprécié le diagnostic sur l'expérience client qui a été fait de manière professionnelle. Nous avons aussitôt mis en application les conseils pratiques reçus lors du coaching et ce, dès le lendemain du passage de la conseillère!

Le Potager Mont-Rouge Halte Gourmande



Ferme Guyon

Des services et des économies appréciables. Une économie de 313\$ réalisée par le service personnalisé de l'association.

Ferme Guyon



Cidrierie Michel Jodoin

Suite à l'accompagnement offert, les membres de mon équipe sont davantage structurés pour effectuer notre visite guidée. Ils gèrent mieux leur temps et sont davantage à l'aise de faire vivre l'expérience aux clients. Les connaissances des employés ont été améliorées et de nouvelles compétences ont été développées. Investir dans de l'accompagnement ce n'est pas une dépense, c'est un investissement rentable. Une économie de 700 \$ en ayant utilisé les services de l'AATGQ.

Cidrierie Michel Jodoin

Frais d'adhésion promotionels pour 2021

Gîtes touristiques :de 238 \$ à 364 \$
Auberges (incluant les hôtels) offrant une table aux saveurs du terroir :de 371 \$ à 441 \$
Entreprises agrotouristiques, artisans/transformateurs, boutiques du terroir :248 \$
Gratuité : frais d'analyse de dossier de 100 \$

Pour information



Madame Diane Lamoureux,
directrice des services aux membres, depuis plus de
15 ans au sein de l'Association de l'Agrotourisme
et du Tourisme Gourmand du Québec

514 252-3138, poste 3628
dlamoureux@terroirsaveurs.com



ASSOCIATION DE L'AGROTOURISME
ET DU TOURISME GOURMAND
DU QUÉBEC