

# TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

ASSOCIATION DE L'AGROTOURISME ET  
DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC



*Document membres 2025  
(Édition novembre 2022)*

# QU'EST-CE QUE TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC?

Terroir et Saveurs du Québec est la porte d'entrée du tourisme gourmand au Québec.

C'est un gage de qualité qui rassemble des ambassadeurs accueillants, passionnés du terroir québécois, offrant des activités agrotouristiques enrichissantes et des expériences gourmandes authentiques, et ce, à travers le Québec.

Terroir et Saveurs du Québec ; votre partenaire de réussite depuis plus de 45 ans!



# L'ASSOCIATION

Davantage connue sous Terroir et Saveurs du Québec, l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec (AATGQ) est une association touristique provinciale sectorielle reconnue par le ministère du Tourisme et est partenaire du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et du Ministère des Relations internationales et de la Francophonie.

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.

Notre 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.

## SES RÔLES

- 1 Représenter le secteur du tourisme gourmand.
- 2 Accompagner les entreprises du secteur dans le développement de la qualité de leur offre et de leur expérience gourmande.
- 3 Développer l'offre et l'expérience globales en tourisme gourmand dans les services et attraits touristiques.
- 4 Promouvoir les atouts du tourisme gourmand auprès des clientèles.
- 5 Mettre en œuvre le Plan d'action provincial pour l'avenir du tourisme gourmand.

## QU'EST-CE QUE LE TOURISME GOURMAND ?

C'est la découverte d'un territoire, par une clientèle touristique ou excursionniste, à travers des activités agrotouristiques, complémentaires à l'agriculture, ou bioalimentaires et des expériences culinaires distinctives, mettant en valeur le savoir-faire des producteurs agricoles et d'artisans permettant de découvrir les produits régionaux et les plats propres au territoire québécois, par l'accueil et l'information que leur réserve leur hôte.

## *Nos valeurs*

### *RESPECT DU TERROIR*

Derrière chaque rencontre, activité ou expérience se trouvent une histoire, des traditions et une culture. Nous respectons l'authenticité de notre héritage et du patrimoine.

### *ACCESSIBILITÉ*

Humble, conviviale, accueillante et chaleureuse, notre grande famille Terroir et Saveurs du Québec est toujours disponible pour échanger et partager des histoires.

### *PARTAGE DU SAVOIR-FAIRE*

Nous valorisons le savoir-faire des artisans et nous encourageons la diffusion des connaissances par la pratique d'activités et d'expériences riches en découvertes et en apprentissages.

### *ENGAGEMENT ET FIERTÉ*

Nous sommes une communauté où tous les ambassadeurs et les partenaires du secteur s'engagent et collaborent fièrement pour la même cause : contribuer au rayonnement du tourisme gourmand du Québec.

# FAIT SAILLANTS

- 1975 : Création de la Fédération des Agricotours.
- 1981-1982 : Création d'un projet nommé "Table Champêtre du Québec" et de 3 autres programmes Gîte du Passant, Maison de Campagne et Table Champêtre.
- 1991 : Entente d'édition et de distribution avec Ulysse pour le guide Gîtes du Passant du Québec et du guide Tables Champêtres et Promenades à la Ferme au Québec.
- 2009 : Changement du nom corporatif pour Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec (AATGQ).
- 2012 : Reconnaissance du Ministère du Tourisme comme une Association Touristique Sectorielle (ATS).
- 2016 : Mise en place d'une nouvelle offre de service pour accompagner les entreprises dans le développement de leurs bonnes pratiques d'affaires.
- 2022 : Nouvelle image de marque.

## MÉDIAS SOCIAUX:

- Plus de 2 900 abonnés Instagram
- Plus de 19 000 abonnés Facebook
- Près de 5 000 abonnés Twitter

## INFOLETTRE :

- 12 000 abonnés

## BULLETIN SECTORIEL :

- 3 000 abonnés

## SITE TERROIRETSAVEURS.COM\* :

- 29 000 utilisateurs
- 65 000 pages vues



# DEVENIR MEMBRE?

## POUR LA VISIBILITÉ

On parle de vous : à une clientèle fidèle et grandissante d'adeptes du tourisme gourmand, aux gens de l'industrie, à nos différents partenaires et aux médias et influenceurs.

## POUR LES CONNAISSANCES

On vous donne accès à une tonne d'informations pertinentes (actualités, événements, bons coups, stats, sondages, outils, conseils, formations, etc.).

## POUR LE SUPPORT

Vous avez une question ? On est là pour vous ! Vous souhaitez bonifier votre offre ? Nous offrons des services d'accompagnement sur mesure selon votre budget et vos besoins.

## POUR LA FIERTÉ

Qui dit Terroir et Saveurs du Québec, dit gage de qualité. Nous sommes fiers de partager un but commun avec vous, celui de contribuer au rayonnement du tourisme gourmand au Québec, et ce, en ayant à cœur le développement durable et responsable.

## POUR LE RÉSEAU

On est une grande famille, un groupe solidaire qui se tient les coudes et qui partage les mêmes enjeux et désirs. C'est aussi une occasion unique de faire partie d'un réseau d'affaires provincial avec d'autres entreprises de son secteur d'activités.

## POUR LA FORCE DE REPRÉSENTATION

On s'engage à représenter et défendre les intérêts de votre secteur d'activités auprès des organisations et instances gouvernementales.





# QUI PEUT DEVENIR MEMBRE ?

Les producteurs agricoles, les artisans-transformateurs, les restaurateurs, les chefs, les propriétaires d'établissements d'hébergement offrant une cuisine régionale et les propriétaires de boutiques de vente de produits du terroir.

Par exemple :

- Vignobles, cidreries, microbrasseries, distilleries et producteurs d'alcools fins
- Fermes fruitières, maraîchères, aquacoles, maricoles, florales, d'élevage ou d'apiculture
- Cabanes à sucre
- Restaurants
- Auberges et gîtes offrant une cuisine régionale
- Fromageries, chocolateries, boulangeries
- etc.

L'établissement doit respecter ces 2 critères d'adhésion :

- L'établissement doit recevoir des clientèles touristiques.
- L'établissement doit mettre en valeur de manière prioritaire et majoritaire le terroir québécois.

Un guide de normes complet est disponible sur le site [terroiretsaveurs.com](http://terroiretsaveurs.com).

2 types d'adhésion sont disponibles pour ces établissements : adhésion de base ou adhésion premium.

# TYPES D'ADHÉSION

	Adhésion DE BASE	Adhésion PREMIUM
	<b>158\$/année</b>	<b>294\$/année</b>
Visibilité sur le site terroiretsaveurs.com	<b>Fiche web</b>	 <b>Fiche web + visibilité distinctive</b>
Promotion de votre établissement sur le blogue, les itinéraires et les réseaux sociaux	<b>De base</b>	<b>Sélectionné en priorité</b>
Actualités, bons coups et autre documentation pertinente de l'industrie transmis gratuitement	✓	✓
Promotion de vos offres et forfaits dans l'infolettre, les réseaux sociaux et sur le site Web.	<b>99\$</b>	<b>49\$</b>
Accès à des services d'accompagnement	<b>Rabais de 10%</b>	<b>Rabais de 25% + 2 heures gratuites</b>
Accès à des formations et conférences	<b>Plein prix ou petit rabais</b>	<b>Gros rabais ou gratuité</b>
Rédaction d'un portrait d'entreprise lors de l'année d'adhésion et la visibilité de cet article (site Web, réseaux sociaux, infolettre)	<b>400\$</b>	<b>Gratuit</b>
Votre établissement est référé à des journalistes, médias, créateurs de contenus ou autres partenaires.	<b>Selon la ligne éditoriale</b>	<b>Sélectionné en priorité</b>
Groupe privé Facebook pour un accès rapide à des actualités et pour faciliter les échanges	✓	✓
Participation et droit de vote à l'assemblée générale annuelle	✓	✓



“

"Il nous fait plaisir d'être membre et nous serons heureux de continuer notre route avec vous ! À chaque fois que nous sommes en contact avec une personne de votre équipe, c'est un rayon de soleil supplémentaire dans notre journée. Merci à toute l'équipe."

*- Yves, La Maison de l'Île, région de Québec*

”



# DES FORMATIONS

	Adhésion DE BASE	Adhésion PREMIUM
<p><i>Formation par Social Mimi, spécialiste TikTok</i></p> <h2>TIKTOK : PAR OÙ COMMENCER?</h2> <p>Ce webinaire vous apprendra les étapes à suivre pour débiter dans le monde de TikTok. Durée : 2 heures. Date : 11 janvier 2023.</p>	<b>49\$</b>	<b>25 \$</b>
<p><i>Formation par Social Mimi, spécialiste TikTok</i></p> <h2>CRÉER DU CONTENU VIDÉO AVEC SON CELLULAIRE</h2> <p>Cet atelier vous montrera des trucs et astuces pour créer des vidéos engageantes à partir de votre téléphone! Durée : 4 heures. Date : 7 février 2023.</p>	<b>159\$</b>	<b>79 \$</b>
<p><i>Formation par Thara Tremblay-Nantel de Thara Communications</i></p> <h2>COMMENT RÉUSSIR SA CAMPAGNE DE RELATION DE PRESSE</h2> <p>La présidente-fondatrice de Thara Communications, une agence spécialisée en relations publiques, vous partage ses conseils et bonnes pratiques. Durée : 1 heure. Date : 14 mars 2023.</p>	<b>49\$</b>	<b>25 \$</b>

# DES FORMATIONS

Adhésion  
DE BASE

Adhésion  
PREMIUM

*Formation par Nathalie Cartier de NC Stratégie*

## LA FORFAITISATION : UNE MÉTHODE FACILE POUR AUGMENTER VOTRE POTENTIEL DE VENTES

**99\$**

**59\$**

Apprenez les objectifs, les avantages et les pièges à éviter de la forfaitisation et du marketing croisé.  
Durée : 3 heures. Date : 19 avril 2023.

*Formation par Nadia Dufour, sommelière et consultante en expérience-client*

## 6 RÈGLES D'OR POUR OPTIMISER SA BOUTIQUE

**49\$**

**25\$**

Ces règles fondamentales du merchandising vous apprendront à optimiser vos lieux de vente et peut-être même inciter les clients à augmenter leur panier d'achat!  
Durée : 1 heure. Date : 25 octobre 2023.

# FORFAITS

## Augmenter la portée de votre offensive marketing grâce à notre offre de visibilité!

*Vous offrez un forfait thématique, une activité spécifique ou un panier-cadeau pour une occasion? Faites connaître votre offre grâce à notre proposition. Plusieurs thématiques sont disponibles selon la période de l'année.*

### Chaque offre comprend :

- ✓ 1 publication sur la page Facebook de Terroir et Saveurs du Québec (18 800 abonnés)
- ✓ 1 parution dans notre infolettre
- ✓ Parution de votre offre sur la page web des offres et forfaits de [terroirsaveurs.com](http://terroirsaveurs.com)

### infolettres 2023 :

- Quoi faire cet hiver ?
- Quoi faire ce printemps ?
- Quoi faire en juin ?
- Quoi faire en juillet ?
- Quoi faire en août ?
- Quoi faire en septembre ?
- Quoi faire cet automne ?
- Quoi faire à l'approche des Fêtes ?

### TARIFS :

- 49\$ (membres adhésion premium)
- 99\$ (membres adhésion de base)

## **Nous offrons des services d'accompagnement sur mesure selon vos besoins et votre budget.**

Avec plus de 300 accompagnements depuis 2016, nous sommes là pour vous accompagner dans votre professionnalisation, dans le développement de votre offre et dans la bonification de votre expérience gourmande. Nous vous assistons, vous et votre équipe, dans l'intégration des produits du terroir dans votre offre et dans la mise en place d'activités en lien avec le terroir.

**155\$/ heure**

10% de rabais aux membres ayant une adhésion de base,

25% de rabais aux membres ayant une adhésion premium ou partenaires

Taxes, frais de déplacement et de séjour en sus. Des conditions s'appliquent.

### **BON À SAVOIR**

- Nos services sont offerts en vidéoconférence ou en présentiel.
- Nos services sont offerts autant aux membres qu'aux non-membres.
- Nos services s'adressent autant aux gestionnaires d'entreprises qu'aux exploitants et travailleurs d'un service, d'un attrait touristique ou d'une région désirant prendre un virage gourmand.
- Pour les producteurs, un soutien financier peut être disponible avec Agriconseils.

**Nos services couvrent un large éventail de possibilités. Voici quelques pistes pour vous inspirer.**

## **BONIFICATION DE L'EXPÉRIENCE CLIENT**

Chaque accompagnement est personnalisé :

- Réalisation d'un diagnostic (visite des lieux, analyse des installations, des activités et services), recommandations du parcours client
- Formation aux employés pour offrir des dégustations commentées
- Perfectionnement d'une visite guidée
- Développement des compétences en animation
- Propositions d'activités et d'outils d'interprétation
- En lien avec les produits du terroir, propositions d'optimisation du menu et de la carte des alcools, de recettes de cocktails/mocktails, d'accords mets/alcools
- Développement de fiches descriptives des produits
- Propositions d'aménagement des différents espaces selon le parcours visiteur

## **DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES**

Voici quelques exemples :

- Liste de fournisseurs potentiels à proximité pour le développement de maillages d'affaires
- Propositions d'itinéraires gourmands pour offrir à la clientèle
- Recherche, idéation et support pour création d'un événement gourmand
- Support et aide aux demandes d'aide financière, au développement d'un plan d'affaire, plan communication marketing
- Support et aide pour établir une stratégie de prix, son coût de revient, pour créer des forfaits touristiques

# ILS NOUS RECOMMANDENT!



"Le projet que votre consultante nous a proposé nous a permis d'allonger notre période d'ouverture de 3 semaines et d'augmenter l'achalandage et les ventes de notre magasin et crèmerie artisanale pour la période de l'automne, soit la période de l'année où nous étions moins occupés. Nous estimons que ce projet nous a permis de faire découvrir notre entreprise à plus de 12 000 nouveaux clients. Elle a su nous guider dans le montage d'un nouveau projet agrotouristique original différent. Toujours de bonne humeur, créative et à l'écoute de nos besoins, elle a grandement participé à la réussite de notre projet."

FERME MARINEAU, LAVAL

"J'ai eu ma rencontre avec la conseillère de Terroir et Saveurs du Québec. Ça fait longtemps que je n'ai pas eu une rencontre aussi constructive et j'ai été très agréablement surpris. C'est vraiment une excellente consultante avec de l'expérience et j'ai bien aimé son approche. Je veux vous féliciter et vous remercier pour l'initiative de nous offrir un tel service d'accompagnement, je trouve ça super !"



COURGES & CIE, OUTAOUAIS



"L'expérience client, la vente de nos produits allaient très bien, mais maintenant nous offrons le petit plus que le client veut et ce, sans que ce soit réellement plus dispendieux ! Il y a de réels avantages à de l'accompagnement concret. C'est utile et ça rapporte ! Ça vaut le coût !"

DOMAINE LE CAGEOT, SAGUENAY LAC-SAINT-JEAN

# NOUS OFFRONS DES CONSEILS SUR MESURE

"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!"

*- Philippe Beauregard,  
Le Potager Mont-Rouge Halte Gourmande*

info@terroirsaveurs.com. 514 252-3138



# NOS MARQUES DÉPOSÉES

## **TABLE CHAMPÊTRE<sup>MD</sup> :**

Producteur agricole offrant une table mettant en valeur des produits issus de sa propre exploitation agricole et répondant à la norme de mise en valeur des produits du terroir québécois. Là où les productions de la ferme comblent majoritairement les besoins de la table et sont utilisées prioritairement dans la composition de l'ensemble des menus. Le repas est préparé et servi dans une maison ou une dépendance située sur le site de la ferme. Il n'y a, actuellement, que 15 établissements qui peuvent se considérer officiellement comme Table Champêtre.

## **GÎTE DU PASSANT<sup>MD</sup> :**

Établissement d'hébergement classifié 3 soleils et plus, offrant cinq (5) chambres ou moins en location. Le service du petit-déjeuner est inclus dans le coût du séjour et répond à la norme de mise en valeur de façon prioritaire et majoritaire des produits du terroir québécois.

## **AUBERGE DU PASSANT<sup>MD</sup> :**

Établissement d'hébergement classifié 3 soleils et plus, offrant six (6) chambres ou plus en location. Le service du petit-déjeuner est inclus dans le coût du séjour et répond à la norme de mise en valeur de façon prioritaire et majoritaire des produits du terroir québécois.

## **TABLE AUX SAVEURS DU TERROIR<sup>MD</sup> :**

Établissement de restauration qui se spécialisent dans la mise en valeur des produits régionaux du Québec. Les produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec sont utilisés prioritairement et majoritairement dans la composition de l'ensemble des menus. La carte des vins et boissons (s'il y a lieu) présente des produits de fabrication québécoise, tels des bières artisanales, vins, cidres, spiritueux, etc.

## **RELAIS DU TERROIR<sup>MD</sup> :**

Lieu de production, de transformation ou boutique offrant la vente de produits composés majoritairement de produits du terroir ou artisanaux du Québec.





## NOTRE ÉQUIPE

**Odette Chaput**

Directrice générale

**Diane Lamoureux**

Coordonnatrice administrative et service à la clientèle

**Caroline L. Delorme**

Directrice marketing et partenariats

**Jeanne Authier**

Stratège contenus et réseaux sociaux

**Aurore Lambert**

Agente de développement

**Nadia Dufour et Nathalie Cartier**

Conseillères en développement et à l'accompagnement des entreprises

**Julie Aubé**

Rédactrice-pigiste

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

**Charles-Henri De Coussergues**

Président, Vignoble de l'Orpailleur, Cantons-de-l'Est

**Anne Ladouceur**

Vice-présidente, Les Bleuets du Vire-Crêpe, Chaudière-Appalaches

**Marjorie Lebeuf-Binette**

Secrétaire-trésorière, Fromagerie des Grondines, région de Québec

**Anne Monna Lamarre**

Administratrice, Cassis Monna & Filles, région de Québec

**Isabelle Dupuis**

Administratrice, Microbrasserie Le Presbytère, Auberge & restaurant, Mauricie

**Marie-Ève Goyer**

Administratrice, Érablière aux Petits Plaisirs, Centre-du-Québec

**Myriam Larouche**

Administratrice, À l'Orée des champs, Saguenay Lac-Saint-Jean

# ÇA VOUS INTÉRESSE ?

## CONTACTEZ-NOUS!

DIANE LAMOUREUX

Coordonnatrice administrative et service à la clientèle

514-252-3138, poste 3628

[dlamoureux@terroiretsaveurs.com](mailto:dlamoureux@terroiretsaveurs.com)

