

GUIDE DES NORMES

Terroir et saveurs du Québec



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



NORMES D'ADHÉSION

Pour assurer la qualité de notre offre, les entreprises doivent répondre aux normes d'adhésion suivantes.

Volet général

- Oeuvrer dans le secteur de l'agrotourisme et/ou du tourisme gourmand.
- Accueillir des clientèles touristiques.
- Adopter des mesures de bonnes pratiques environnementales (tourisme responsable et durable).
- Être conforme aux lois et aux règlements, aux normes d'exploitation édictées par les autorités concernées dans leur domaine et posséder tous les permis ou autorisations requises à l'exploitation de leur entreprise.

Volet terroir

- Mettre en valeur de façon **prioritaire et majoritaire (51% et plus)** les produits du terroir québécois à travers des activités, la vente de produits, l'animation ou l'offre de restauration.
- Mettre en valeur le savoir-faire des artisans par la mise en place d'activités agrotouristiques enrichissantes et/ou des expériences gourmandes authentiques.
- S'assurer que le personnel est en mesure de bien informer la clientèle sur les produits du terroir et leur provenance.

*Pour information, veuillez communiquer avec Diane Lamoureux,
Directrice des ventes et des services aux membres
dlamoureux@terroiretsaveurs.com ou 514-252-3138 poste 3628.*

NORMES D'ADHÉSION

Volet animation touristique

- Offrir des activités agrotouristiques enrichissantes et/ou des expériences gourmandes qui revêtent un caractère identitaire et authentique (terroir, territoire, histoire, particularités culinaires).
- Offrir un accueil et une animation touristique qui privilégient prioritairement le contact entre le producteur/l'artisan/le restaurateur/le chef/les aubergistes/les employés dédiés au service à la clientèle et le visiteur.
- S'assurer que le personnel attitré à l'accueil et à l'animation touristique possède une très bonne connaissance de la région, de l'entreprise, des produits offerts, de même que la ou les productions ou cultures (s'il y a lieu).

Spécialement pour la restauration (en plus des normes énumérées ci-haut) :

- Mettre en valeur les particularités culinaires de la région, autant dans la préparation que dans la présentation.
- Intégrer dans ses menus des spécialités régionales ou des mets typiques de la région, préparés dans le respect des traditions.
- Intégrer dans la carte des vins et boissons des produits de fabrication québécoise, tels des bières artisanales, vins, cidres, spiritueux, eaux pétillantes, etc.
- Proposer des accords entre produits et alcools régionaux
- Se doter d'une politique de remplacement des produits importés par des produits locaux, régionaux et du Québec.

Spécialement pour la restauration servie à la ferme (en plus des normes énumérées ci-haut) :

- La ou les productions de la ferme comblent majoritairement les besoins de la table et sont utilisées prioritairement dans la composition de l'ensemble des menus

*Pour information, veuillez communiquer avec Diane Lamoureux,
Directrice des ventes et des services aux membres
dlamoureux@terroiretsaveurs.com ou 514-252-3138 poste 3628.*

POLITIQUE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Si l'Association doute du respect des normes par un établissement ou reçoit un commentaire négatif à propos d'un membre :

- Une analyse a lieu afin de déterminer si le membre respecte toujours de façon constante les normes d'adhésion.
- Si l'analyse révèle un non-respect des normes, une copie de la plainte ou du rapport d'analyse est acheminée au membre accompagnée d'une demande de réponse visant à trouver des solutions pour gérer efficacement l'insatisfaction de la clientèle et pour que les normes soient respectées.
- Suite à la réponse du membre, l'AATGQ dépose un rapport au membre ou, s'il y a lieu, au Comité d'éthique désigné par le conseil d'administration.

Comité d'éthique

Le Comité d'éthique a le pouvoir, tout en respectant les règles de la justice naturelle de :

- Déposer, en tout temps, des conditions additionnelles de conformité aux conditions d'admissibilité et aux normes d'adhésion.
- Recommander au conseil d'administration la suspension pour une période définie. Toutefois, avant de recommander au conseil d'administration une suspension, le Comité d'éthique doit informer l'établissement de la façon dont il pourra faire valoir sa défense. Le processus est confidentiel ainsi que la décision qui en découle.

*Pour information, veuillez communiquer avec Diâne Lamoureux,
Directrice des ventes et des services aux membres
dlamoureux@terroiretsaveurs.com ou 514-252-3138 poste 3628.*