

# TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

ASSOCIATION DE L'AGROTOUTISME ET  
DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

13 novembre 2023

## Un événement rassembleur pour l'industrie du tourisme gourmand !



Les 6, 7 et 8 novembre, Terroir et Saveurs du Québec réalisait la 5e édition du Grand rendez-vous du tourisme gourmand, au Mont Ste-Anne. Organisé avec **Québec, région gourmande** (et ses territoires Côte-de-Beaupré, Île d'Orléans, Portneuf, la Jacques-Cartier et la ville de Québec), et en partenariat avec Destination Québec cité, l'événement fut un véritable succès de par la participation de plusieurs entreprises et organisations venues de toutes les régions du Québec. Le Grand Rendez-vous est devenu un lieu d'échange par excellence et un incontournable pour qui souhaite améliorer ses pratiques et être au fait des tendances dans son domaine.

Cette 5<sup>e</sup> édition offrait plusieurs activités dont des ateliers, conférences, témoignages d'entrepreneurs, visites d'entreprises inspirantes, découverte de savoureux produits locaux et un parcours de dégustation, où producteurs et artisans étaient présents pour faire découvrir les saveurs de la région de Québec. **Des moments imprégnés de "local" et de "mémorable" pour le plus grand bonheur de tous!**

## Une mobilisation autour du renouvellement du Plan d'action provincial en tourisme gourmand



Le 6 novembre, les intervenants et organisations qui œuvrent au développement et à la promotion du secteur ont accepté de venir échanger, partager leurs connaissances, leur expertise et leur vision pour un secteur fort et uni. Tous

se sont mobilisés pour une réflexion stratégique concertée pour le renouvellement du Plan d'action provincial du tourisme gourmand au Québec 2024-27. Une belle réussite pour ce point de départ de la mise en action et pour le dépôt d'un plan au printemps 2024. Cette journée de consultation s'est déroulée en collaboration avec Jean-Marc Lecouturier, de la firme spécialisée LJM Conseil.

Cette édition était l'occasion pour les congressistes de se familiariser sur plusieurs initiatives innovantes, mais aussi en lien avec certaines tendances comme le tourisme lent, la diversification d'une offre sur 4 saisons, la gastronomie durable, le développement et la communication durables. En voici quelques faits marquants :

### **Développement durable, gastronomie locale**

Un panel portant sur la gastronomie durable, comme facteur d'attractivité dans nos régions, animé par Katerine-Lune Rollet, fut représenté par 3 chefs (François-Emmanuel Nicol du Restaurant Tanière<sup>3</sup>, Guillaume Asselin de la Table Champêtre le Mangeoir et Perle Morency du Bistro Côté Est) et de Jonathan Lapierre de l'ITHQ et Patrick St-Vincent de la Table Ronde. Ces experts ont soulevé plusieurs éléments clés pour tendre davantage vers la durabilité en restauration. On peut penser à la mise en place d'un système de reconnaissance, de valorisation et de mobilisation des entreprises vers une telle démarche, le développement d'un coffre à outils pour soutenir les entreprises, des actions à poser pour diminuer les freins à l'approvisionnement de certains produits qui se retrouvent davantage à l'extérieur du Québec que sur nos tables, une meilleure connaissance des produits d'ici, etc. Les participants ont proposé clairement que soit élaboré un plan de match en collaboration avec les parties prenantes pour que l'offre de la restauration devienne de plus en plus durable et porteuse pour le positionnement de notre Québec gourmand.

Des producteurs agrotouristiques et artisans ont témoigné de leur expérience en développement durable. Brièvement le message clé retenu par tous fut :

- La perfection n'existe pas : l'important, c'est de mettre la main à la pâte pour s'améliorer, dans la bienveillance et dans la mesure de la capacité de chacun.
- Chaque geste compte : même les actions les plus petites ou les moins coûteuses peuvent avoir un impact. L'ensemble de ces actions contribue globalement à un monde meilleur.
- C'est un sujet qui rejoint beaucoup plus que ce que l'on pense, notamment au niveau des employés, qui s'impliquent davantage, et des clients, qui y sont sensibles.
- Finalement, tous ont mentionné l'importance d'un accompagnement par un professionnel afin de prioriser et gravir chaque marche à son rythme, le tout en accord avec leurs valeurs humaines.



## Le tourisme lent, une tendance qui s'incarne

Judikaela Auffrédou, vice-présidente chez Cossette et Jeanne Rondeau-Ducharme, créatrice de contenu et adepte de tourisme lent ont affirmé que le tourisme gourmand est à l'heure du tourisme lent. Les motivations profondes des voyageurs évoluent, on parle davantage de relaxation et de bien-être, de recherche de nouveauté et d'évasion, de développement personnel et d'actualisation de soi, de connaissances nouvelles, d'expérience unique, de monnaie sociale, de mobilité douce, de découverte d'un patrimoine et d'une culture. Le tourisme lent vers une économie d'expériences parfaitement en lien avec l'agrotourisme et le tourisme gourmand. D'ailleurs, Nadine Gelly, présidente de la ferme du Mihouli est venue témoigner de sa vision pour avoir développé, elle-même, une entreprise où l'on a choisi de valoriser plusieurs des aspects du tourisme lent et des bénéfices retirés de leur démarche. Un témoignage des plus inspirants!

## La diversification de son offre en agrotourisme et tourisme gourmand sur 4 saisons

Aude Lenoir de Touriscope nous a apporté de nombreux exemples d'entreprises qui ont développé leur entreprise en apportant cette diversification. On parle de plusieurs avantages :

- Utilisation des infrastructures d'accueil en période creuse
- Répartition des flux de visiteurs sur l'année
- Fidélisation de la clientèle
- Opportunité d'emploi à l'année
- Augmentation des revenus
- Rend la destination plus attractive

Les stratégies de diversification peuvent aller vers l'ajout de nouvelles cordes à son arc (ex : la création d'événements, l'accueil des VR, l'offre d'hébergement insolite, la diversification des cultures, produits et activités, l'offre de restauration), vers le renouvellement de son plan d'affaires (ex : formule d'abonnement, parrainage de vignes ou de plants, club VIP) ou encore vers le partage des connaissances (ex : ateliers et formations,). Au final, c'est tout simplement d'apprendre à penser les saisons autrement, afin de diversifier son offre sur 4 saisons.

## Clin d'œil à des entreprises innovantes dans la région



La programmation du Grand rendez-vous fait une place d'honneur à des entreprises de la région hôte. Daniel Picard, des Épices du Guerrier de Wendake, nous a plongés dans un voyage extraordinaire où les plantes, les herbes et les épices du terroir ont pris tout un sens pour cette entreprise au savoir-faire ancestral. Marie-Pier Roberge de la ferme



Roberge et Gosselin nous a démontré comment l'expérience offerte peut nettement prolonger la saison touristique. La fromagerie des Grondines nous a démontré comment l'implication dans la communauté rapporte en maillages. Trois tournées ont également permis de visiter des entreprises de l'île d'Orléans, Cote de Beaupré et de Québec. Une douzaine d'entreprises ont partagé leurs bonnes pratiques.

### Guides de bonnes pratiques, des outils d'aide pour les entreprises



Terroir et Saveurs du Québec a présenté une série de guides de bonnes pratiques, un nouvel outil spécialement conçu pour accompagner les entreprises et organismes œuvrant en agrotourisme et tourisme gourmand, dans le développement de leur offre. On peut découvrir différentes collections : Expérience client, Communications & marketing, Développement & communication durables, Clientèles & groupe, dans l'espace industrie du site web de Terroir et Saveurs.

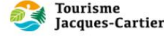
### Une présidence d'honneur inspirante !



Enfin, nul n'aurait mieux incarné la passion, qui a animé cette 5<sup>e</sup> édition, avec la présidence d'honneur de **Guylaine Rivard** et **Charles Trottier**, de la Fromagerie des Grondines. Fiers ambassadeurs de la région de Québec, ils sont très impliqués dans leur communauté. Des personnes très attachantes qui nous ont tout simplement charmées.

Le Grand Rendez-vous du tourisme gourmand est une initiative de **Terroir et Saveurs du Québec**.

## MERCI À NOS PARTENAIRES !



– 30 –

### À propos de Terroir et Saveurs du Québec

Davantage connue sous Terroir et Saveurs du Québec, l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec est une association touristique provinciale sectorielle. Elle 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.

#### Source et renseignements :

Jeanne Authier | Stratège contenus et médias sociaux | [jauthier@terroiretsaveurs.com](mailto:jauthier@terroiretsaveurs.com)