

# TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

ASSOCIATION DE L'AGROTOUTRISME ET  
DU TOURISME GOURMAND DU QUÉBEC

ENTREZ DANS  
NOTRE UNIVERS  
GOURMAND



*Devenir membre*

Document entreprises

2024

AVRIL 2024

# sommaire

## 01

### **QUI SOMMES-NOUS**

*Pages 3 à 7*

## 02

### **DEVENIR MEMBRE**

*Pages 7 à 13*

## 03

### **FORMATIONS, WEBINAIRES ET ACCOMPAGNEMENT**

*Pages 14 à 23*



## **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.



# QUI SOMMES-NOUS

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.

Terroir et Saveurs 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.

## NOS 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 RÉALISATIONS 2023

- 14 infolettres dédiées à 11 500 abonnés
- Rédaction et promotion de 58 articles de blogues et 32 portraits d'entreprises membres
- Création et promotion de 2 itinéraires avec des influenceuses totalisant près de 100 000 abonnés Instagram
- Offre de 7 formations pertinentes gratuites ou à peu de frais
- 1 guide de nouveautés (où vos expériences sont la vedette) envoyé à près de 300 journalistes, créateurs de contenus et intervenants liés au tourisme gourmand
- 4 possibilités d'achats médias (dont Caribou, Le Soleil, Le Nouvelliste, La Tribune, Le Droit, Le Quotidien, La Voix de l'Est) ciblant une clientèle stratégique
- Partenariats événementiels dont Myco, La semaine des hydromels et Ferment Fest
- Réalisation de 6 vidéos promotionnelles Terroir et Saveurs du Québec servant à la promotion à l'intra et sur le hors Québec
- Publicité sur la plateforme Netflix Canada mettant en vedette le tourisme gourmand au Québec
- Plus de 132 heures d'accompagnement pour les membres premium
- Lancement du portrait du secteur de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Qc.
- Lancement du nouveau membership partenaires et d'un plan de visibilité pour les événements gourmands

# EN ROUTE VERS 2024

- Organisation du Grand Rendez-Vous 2023 les 6, 7 et 8 novembre prochains en présentiel
- Dès 2024, plus d'une dizaine de formations sur mesure (marketing, expérience client, développement des affaires, développement durable...)
- Lancement des guides de bonnes pratiques Terroir et Saveurs pour vous aider à vous développer (trois collections distinctes)
- Investissements massifs pour la promotion de notre secteur et de nos membres sur le marché de l'Ontario
- Nouveaux bénéfices pour nos membres de base et premium
- Visibilité ciblée maintenant incluse pour tous les membres sur notre blogue, nos itinéraires, nos infolettres et nos réseaux sociaux (au minimum de 8 fois dans l'année!)
- Création d'un guide rassemblant vos nouveautés envoyé à une centaine de journalistes influent dans le secteur du tourisme gourmand (Hiver 2024)

# PHARES



**Manger à la ferme**



**L'expérience de la cabane à sucre**



**Participer aux activités de la ferme**



**Assister à une visite guidée**



**Vivre les vendages**



**L'autocueillette**



**Prendre part à une dégustation**



**Manger local**

**EXPÉRIENCES**

# 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.



# POURQUOI DEVENIR MEMBRE?

Être membre de Terroir et Saveurs du Québec, c'est faire partie d'une grande famille. C'est intégrer une communauté provinciale de passionnés qui souhaite partager leurs connaissances et leur savoir-faire, mais aussi, se mobiliser et se soutenir. C'est rejoindre un réseau de professionnels en tourisme gourmand qui ont à cœur le développement durable et responsable. C'est la fierté de partager un but commun : contribuer tous ensemble au rayonnement du tourisme gourmand du Québec.





# 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. Notre association s'engage à promouvoir ses membres.

## **POUR LE PARTAGE DE CONNAISSANCES**

Nous organisons des ateliers et des sessions de formation pour vous aider au développement votre entreprise, à innover et ainsi rester compétitif sur le marché. Notre rôle est de vous donner accès à des outils d'accompagnement pour vous soutenir dans l'amélioration de vos bonnes pratiques d'affaires.

## **POUR L'ACCOMPAGNEMENT**

Vous avez une question ? Nous sommes là pour vous ! Vous souhaitez bonifier votre offre ? Nous offrons des services d'accompagnement sur mesure.

## **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. Utilisation des marques déposées Terroir et Saveurs du Québec. Seule l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand peut identifier les établissements qui peuvent utiliser les marques déposées telles que Table Champêtre, Auberge du Passant, Gîte du Passant et Table aux Saveurs du Terroir

## **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 composé d'entreprises œuvrant dans les secteurs de l'agrotourisme et du tourisme gourmand. Avec votre adhésion ou renouvellement, les membres de Terroir et Saveurs du Québec, profitent du privilège d'être automatiquement membre affilié entreprise\* de l'[ALLIANCE de l'industrie touristique du Québec](#).

## **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.

# TYPES D'ADHÉSION

Adhésion  
DE BASE

Adhésion  
PREMIUM

**188\$/année**

**299\$/année**

	<b>Fiche web</b>	<b>Fiche web + visibilité distinctive</b>
Visibilité sur le site terroiretsaveurs.com		
Promotion de votre établissement via notre blogue, nos itinéraires, nos infolettres et nos réseaux sociaux (au minimum de 8 fois dans l'année!)	<b>De base</b>	<b>Sélectionné en priorité</b>
Actualités, collection de guides pratiques et autre documentation pertinente de l'industrie transmis gratuitement	✓	✓
3 heures de <u>service d'accompagnement</u> sur mesure pour vous outiller dans le développement de votre offre (valeur de 465\$) ☆	<b>N/D</b>	✓
Accès à des <u>formations et webinaires</u> sur mesure pour les membres Terroir et Saveurs du Qc (un minimum de 12 par année!)	<b>Plein prix ou petit rabais</b>	<b>Gros rabais ou gratuité</b>
Rabais sur les frais d'inscription pour la conférence <u>Le Grand RDV du Tourisme Gourmand</u> ☆	<b>10%</b>	<b>20%</b>
Présentation de votre entreprise dans le guide des nouveautés envoyé aux journalistes (Bourse de médias)	<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	✓	✓
Droit d'utilisation des différentes marques déposées Terroir et Saveurs du Qc, selon le respect des normes	✓	✓
Rabais sur les services de Bon appétit Qc (soit l'adhésion au passeport gourmand et ainsi que le recours aux <u>services de photographie culinaire et lifestyle</u> ),	<b>15%</b>	<b>15%</b>

# EN CHIFFRES

## MÉDIAS SOCIAUX:

- Plus de 3 200 abonnés Instagram
- Plus de 19 000 abonnés Facebook
- Plus de 500 abonnés LinkedIn

## INFOLETTRE :

- 11 500 abonnés

## BULLETIN SECTORIEL :

- 2 200 abonnés

## SITE TERROIRETSAVEURS.COM\* :

- 37 330 pages vues/ mois

## STATISTIQUES

- 71% des exploitants ont indiqué que la marque Terroir et Saveurs du Québec représente une image de marque forte pour promouvoir le secteur.





# 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.

Consultez le [guide de normes](#) complet.

Je veux devenir  
membre !

“

"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*

”



# **FORMATIONS, WEBINAIRES ET ACCOMPAGNEMENT**

Nous vous accompagnons dans votre professionnalisation,  
dans le développement de votre offre et dans la bonification  
de votre expérience gourmande.



# LES FORMATIONS HIVER / PRINTEMPS 2024

	Adhésion DE BASE	Adhésion PREMIUM
<p><i>Formation par BK Marketing, spécialiste médias sociaux</i></p> <h2>INSTAGRAM : PAR OÙ COMMENCER?</h2> <p>Ce webinaire vous apprendra comment débiter avec la plateforme et optimiser votre profil (Niveau Débutant) Durée : 2 heures. Date : 23 JANVIER 2024 <a href="#">Je veux m'inscrire</a></p>	<b>99\$</b>	<b>39\$</b>
<p><i>Formation par Nathalie Cartier, conseillère Terroir et Saveurs du Qc.</i></p> <h2>AIDES FINANCIÈRES : COMMENT S'Y RETROUVER?</h2> <p>Ce webinaire vous présentera les grandes étapes pour vous guider dans vos demandes de subventions et d'une présentation sur nos services d'accompagnements. Durée : 1 heure. Date : 16 JANVIER 2024 <a href="#">Je veux m'inscrire</a></p>	<b>49\$</b>	<b>Gratuit</b>
<p><i>Formation par Frédéric Gonzalo, consultant en marketing numérique</i></p> <h2>MARKETING : GÉRER SA RÉPUTATION EN LIGNE</h2> <p>Découvrez l'impact des avis sur les médias sociaux et les sites de commentaires dans le processus décisionnel, les plateformes à prioriser pour une performance optimale ainsi que des bonnes pratiques pour répondre aux commentaires. Durée : 2 heures. Date : FÉVRIER 2024</p>	<b>99\$</b>	<b>39\$</b>

# LES FORMATIONS HIVER / PRINTEMPS 2024

Adhésion  
DE BASE

Adhésion  
PREMIUM

*Formation par Nathalie Cartier, conseillère Terroir et Saveurs du Qc.*

## EXPÉRIENCE CLIENT : OFFRIR UN SERVICE À LA CLIENTÈLE HORS PAIR

99\$

39\$

Comment créer un souvenir positif dans la mémoire de votre clientèle grâce à un service à la clientèle exemplaire. Apprenez des notions facilement transférable à vos employés. Durée : 2 heures. Date : 2 février 2024

*Formation par Nathalie Cartier, conseillère Terroir et Saveurs*

## EXPÉRIENCE CLIENT : L'IMPORTANCE DES DIFFÉRENTS TYPES D'AFFICHAGE

99\$

39\$

Ce webinaire vous présentera l'importance de l'utilisation des outils d'interprétation et les différents type d'affichage afin d'améliorer votre parcours client. Durée : 2 heures. Date : MARS 2024

*Formation par BK Marketing, spécialiste médias sociaux*

## MÉDIAS SOCIAUX : COMMENT OPTIMISER SA CRÉATION DE CONTENU

99\$

39\$

Ce webinaire vous fournira les outils et les pistes pour optimiser et planifier votre création de contenu. Durée : 2 heures. Date : 20 février 2024



# LES FORMATIONS HIVER / PRINTEMPS 2024

Adhésion  
DE BASE

Adhésion  
PREMIUM

Formation par Nathalie Cartier, conseillère de Terroir et Saveurs du Qc.

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

Apprenez les objectifs, les avantages et les pièges à éviter de la forfaitisation et du marketing croisé.

Durée : 2 heures. Date : 16 AVRIL 2024

99\$

39\$

Formation par Frédéric Gonzalo, consultant en marketing numérique

## MARKETING : L'INFOLETTRE COMME OUTIL MARKETING

Ce webinaire vous aiguillera sur l'importance de l'infolettre et de la bonne gestion de votre base de données clients et vous guidera vers une rédaction qui a de l'impact.

Durée : 1 heure. Date : 9 avril 2024

99\$

39\$

Formation par Nadia Dufour, conseillère de Terroir et Saveurs du Qc.

## LA VISITE GUIDÉE, COMMENT L'INTÉGRER À SON OFFRE TOURISTIQUE

Explorer l'art de présenter vos produits de manière captivante à une audience curieuse de découvrir les coulisses de leur fabrication.

Durée : 1 heure. Date : 7 mai 2024

99\$

39\$

Formation par Nadia Dufour, conseillère de Terroir et Saveurs du Qc.

## ANIMER COMME UN PRO, DÉVELOPPER SES QUALITÉS ET SES COMPÉTENCES EN ANIMATION

Rejoignez-nous pour découvrir comment développer vos compétences en animation et captiver votre public avec encore plus d'enthousiasme!

99\$

39\$

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

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.

### **à partir de 155\$/ heure**

10% de rabais aux membres ayant une adhésion de base,  
20% de rabais aux membres ayant une adhésion premium

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.

# FORMATIONS, CONFÉRENCES ET ATELIERS

## POUR QUI ?

- Établissements œuvrant en agrotourisme et tourisme gourmand (producteurs, artisans-transformateurs, restaurateurs, propriétaires d'établissement d'hébergement, propriétaires de boutiques, etc.)
- Toute organisation s'intéressant au tourisme gourmand

## QUELQUES THÉMATIQUES :

### • Développement des affaires :

Vous souhaitez diversifier votre offre, augmenter vos ventes, allonger votre saison touristique ou rechercher des aides financières ? Nous pouvons vous aider à intégrer ou à développer le tourisme gourmand dans votre offre actuelle.

### • Bonification de l'expérience client :

Vous souhaitez vous démarquer de la concurrence et faire vivre une expérience exceptionnelle à vos clients ? Nous pouvons vous aider à rendre unique et mémorable votre organisation! Avec plus de 300 accompagnements depuis 2016, nous pouvons fièrement affirmer que l'expérience client est notre expertise !

Exemples de formations :

- Développer les 4 clés du service à la clientèle
- Comment créer une visite guidée
- l'ABC de la dégustation d'alcool
- La fiche produit, un outil incontournable
- La Forfaitisation
- Demandes de subventions



# 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*

## NOTRE ÉQUIPE

**Odette Chaput**

Directrice générale

**Anne-Marie Bellemare**

Chargée du développement des affaires

**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

**Maxime Beauregard-Martin**

Rédacteur-pigiste

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

**Anne Ladouceur**

Présidente, Les Bleuets du Vire-Crêpes, Chaudière-Appalaches

**Laure De Coussergues**

Vice-présidente, Vignoble de l'Orpailleur, Cantons-de-l'Est

**Marjorie Lebeuf-Binette**

Secrétaire-trésorière, Fromagerie des Grondines, région de Québec

**Anne Monna Lamarre**

Administratrice, Cassis Monna & Filles, région de Québec

**Marie Daudelin**

Administratrice, Le Mangeoir, Montérégie

**Marie-Ève Goyer**

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

**Myriam Larouche**

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



© Cidrerie Milton

## Contactez-nous

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec  
7665, boulevard Lacordaire, Montréal, Québec, H1S 2A7  
514 252-3138

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

Suivez-nous



Inscrivez-vous

INFOLETTRE  
CLIENTÈLE

BULLETIN  
SECTORIEL