

Devenir membre

Document entreprises

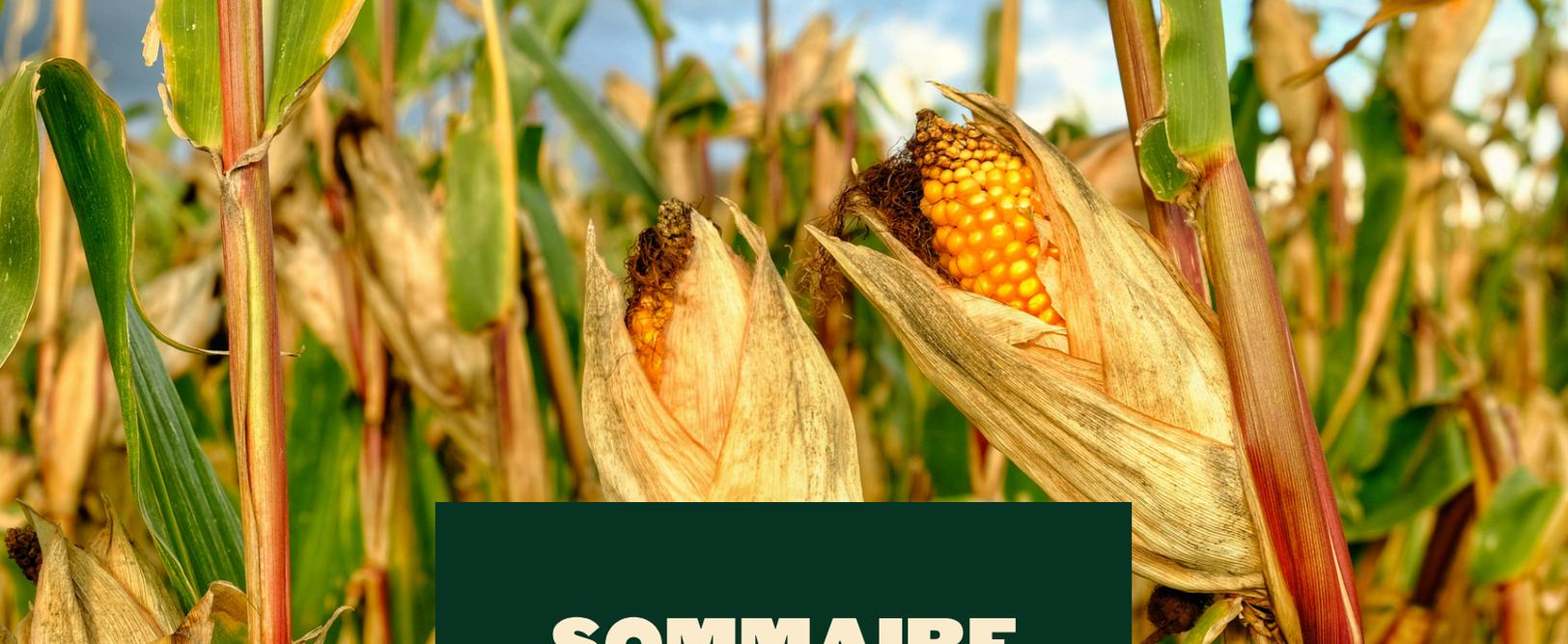
2025

NOTRE UNIVERS

ENTREZ DANS



GOURMAND



SOMMAIRE

3 QUI SOMMES-NOUS **5**

6 DEVENIR MEMBRE **9**

10 3 PALIERS D'ADHÉSION **13**

14 FORMATIONS, WEBINAIRES
ET ACCOMPAGNEMENT **16**

LA PORTE D'ENTRÉE DU TOURISME GOURMAND AU QUÉBEC!

Terroir et Saveurs du Québec, c'est un gage de qualité qui regroupe des ambassadeurs accueillants, passionnés par le terroir québécois. Ils proposent des activités agrotouristiques enrichissantes et des expériences gourmandes authentiques à travers tout 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 du Québec a pour mission de représenter et de promouvoir le secteur, d'accompagner les entreprises, de développer l'offre et est responsable de la Démarche stratégique provinciale pour l'avenir du tourisme gourmand.

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.

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 OEUVRE

la Démarche stratégique provinciale 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 2024

- **10** infolettres, **33** bulletins, **11** envois spéciaux et **10** envois pour les formations dédiées à **12 000 abonnés**
- Rédaction et promotion de **38 articles de blogues**
- **13 formations** intéressantes, dont 2 offertes gratuitement aux membres
- **120 heures d'accompagnement personnalisé** pour les membres Premium
- Plus de **200 000\$ en investissement publicitaire hors-Québec** dont une campagne complète sur l'expérience *Cabane à sucre* et sur l'expérience *Dormir à la ferme* dans le marché franco-européen
- Des **millions d'impressions en couverture** grâce au succès de notre [Guide des nouveautés](#) et notre présence lors de la Bourse des Médias
- Une superbe **campagne** fédératrice et rassembleuse d'une durée de **7 semaines en partenariat avec 7 régions** pour mettre en valeur le tourisme gourmand partout au Québec sur les ondes de **COGECO**
- Plusieurs magnifiques documents créés dont le [Guide des Table Champêtre^{MD}](#) et le [Guide de voyage](#).
- **Nombreux partenariats** dont un majeur avec **Go Van** pour attirer le marché Van Life, présence accrue dans les événements et nombreux concours

Pour en découvrir davantage, n'hésitez pas à consulter le bilan mi-année:
[Terroir et saveurs du Québec: Une croissance fulgurante!](#)

EN ROUTE VERS 2025

Tout en continuant notre lancée avec nos réalisations 2024 (formations, investissements et bien plus), nous avons de nouveaux grands projets;

- **50e anniversaire** de l'Association
- **Grand Rendez-Vous** du Tourisme Gourmand, édition 2025
- **Nouveau palier d'adhésion**; un forfait tout-inclus pour une visibilité supérieure
- **Refonte de notre répertoire web** pour une meilleure performance
- Nouveaux [Guides de bonnes pratiques](#)

DEVENIR MEMBRE

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.



POURQUOI?

1

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.

2

ACCÈS À DES CONNAISSANCES

Grâce à nos formations, webinaires et nos [Guides de bonnes pratiques](#), nous vous aidons à développer votre entreprise, à innover et à rester compétitif sur le marché.

3

L'ACCOMPAGNEMENT

Grâce à nos expertes, nous offrons un accompagnement personnalisé qui vous aide à améliorer votre professionnalisation, enrichir votre offre et bonifier votre expérience gourmande.

4

FIERTÉ

Qui dit Terroir et Saveurs du Québec, dit gage de qualité!
Vous aurez la possibilité d'utiliser nos marques déposées, telles que Table Champêtre^{MD}, qui inspirent confiance auprès du public et du secteur.

5

RÉSEAU

Grâce à la force et à la solidarité du réseau, qu'il s'agisse des entreprises membres ou des nombreux partenaires de l'Association, vous pourrez rencontrer des personnes qui seront bénéfiques pour votre parcours.

6

FORCE DE REPRÉSENTATION

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

DEVENIR MEMBRE ?

QUI PEUT



2 CRITÈRES D'ADHÉSION PRIMORDIAUX

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

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, d'élevage ou d'apiculture
- Cabanes à sucre
- Restaurants
- Fromageries, chocolateries, boulangeries
- etc.

Pour en connaître davantage, consultez le [Guide de normes](#).

TABLE CHAMPÊTRE^{MD}

Par définition, une **Table Champêtre^{MD}** est un restaurant à la ferme, spécialisé dans la mise en valeur des produits de sa propre terre. De l'entrée au dessert, au moins 51 % du menu doit provenir directement de la ferme. Les papilles sont émerveillées, et puisque les invités sont accueillis directement sur la terre productive, les yeux sont charmés par les magnifiques décors, offrant une expérience unique.

culinaire distinctive

Une expérience



“—
| Grâce à vous, notre table champêtre a bénéficié d'une visibilité exceptionnelle, et nous avons connu un achalandage record cette saison. Nos soirées champêtres ont affiché complet en une semaine, et ce, jusqu'à la fin de la saison (septembre). L'engouement était au rendez-vous.

— Sophie Gagnon, Les Jardins de Sophie |

—”

“—
| Je crois que ce qui fait la réussite de notre Table Champêtre c'est l'implication de la famille, sa réputation, le bouche-à-oreille et la transmission de ma passion par la bonne bouffe!

— Jérémie Pilon, propriétaire de La Rabouillère |

—”

3 PALIERS D'ADHÉSION

Nos différents paliers d'adhésions vous proposent des avantages variés ! Découvrez-les dans les pages suivantes où nous vous présentons les bénéfices en termes de développement, ainsi que la visibilité et les services offerts.

NOUVEAUTÉ !

L'adhésion **PREMIUM VISIBILITÉ**: une adhésion clé-en-main qui comprend des actions marketing ciblées



3 PALIERS D'ADHÉSION

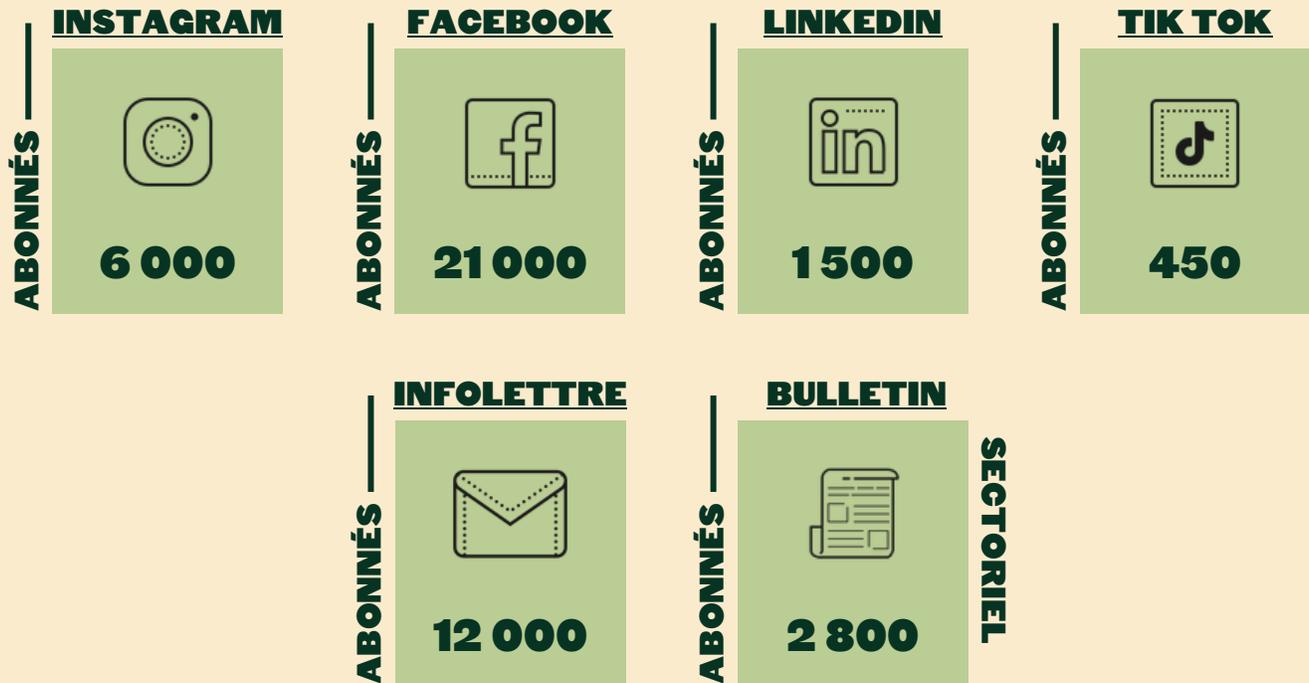
DÉVELOPPEMENT	VALEUR 3 000\$		
	DE BASE 188\$/an	PREMIUM 299\$/an	PREMIUM VISIBILITÉ 799\$/an
Actualités, <u>guides de bonnes pratiques</u> et autres documents pertinents de l'industrie transmis gratuitement	✓	✓	✓
Accès à des <u>formations et webinaires</u> sur mesure (minimum de 12 par an)	PETIT RABAIS	IMPORTANT RABAIS	IMPORTANT RABAIS
Rabais sur les frais d'inscription pour Le Grand RDV du Tourisme Gourmand 2025 - 50e anniversaire de l'Association	10%	15%	15%
3 heures de <u>service d'accompagnement</u> offertes gratuitement (valeur de 465\$)		✓	✓

VISIBILITÉS ET SERVICES

Visibilité sur le site <u>terroiretsaveurs.com</u>	FICHE WEB	FICHE WEB + VISIBILITÉ DISTINCTIVE	FICHE WEB + VISIBILITÉ DISTINCTIVE
Participation aux appels à tous afin d'obtenir jusqu'à 8 opportunités de visibilité par an sur nos réseaux sociaux, infolettre et site web.	✓	✓	✓
Participation au <u>Guide des nouveautés</u> (en lien avec la Bourse des Médias): vos informations seront envoyées à plus de 425 contacts qualifiés et réparties en plusieurs articles d'inspiration pour l'infolettre (12 000 abonnés)		✓	✓
Mettre en valeur un ou plusieurs produits coup de coeur dans <u>La Terre de Chez Nous</u>		✓	✓

Être sélectionné pour une tournée de presse		✓	✓
Rabais sur un service de photographie		✓	✓
Rédaction et promotion d'une fiche d'établissement détaillée dans <u>Quebec Le Mag</u> , une plateforme destinée aux franco-européens souhaitant visiter le Québec (valeur de 1 590\$)			✓
Mise en valeur de votre établissement dans l'infolettre <u>Quoi faire au Québec</u> (180 000 abonnés)			✓
2 x rédaction, intégration et mise en valeur de votre établissement dans une page <u>Quoi faire</u> (site Web de Québec Vacances) - 1 fois en été et 1 fois à l'automne (6,7 millions de pages vues annuelles)			✓
1 publication commanditée dans l'infolettre <u>Les Radieuses</u> , média pour femmes 50 ans+ (10 000 abonnés)			✓
Adhésion incluse à <u>Bon Appétit QC</u> , une plateforme favorisant le tourisme gourmand partout au Québec (valeur de 350\$)			✓
1 publication sur <u>Instagram</u> (style galerie photos) - 4 600 abonnés			✓
1 reel publié sur <u>TikTok</u> et <u>Instagram</u> (montage inclus)			✓
1 publication sur <u>Facebook</u> - 19 000 abonnés			✓
1 de vos propres articles intégré dans notre infolettre cliquable vers votre site Web - 12 000 abonnés			✓

NOTRE COMMUNAUTÉ GOURMANDE



Site internet

terroiretsaveurs.com

130 000 pages vues annuellement

“

J'adore que les bulletins hebdos soient plus courts, contiennent moins d'éléments. Je les lis plus. Quand il y en a trop, j'ai tendance à en échapper, à en lire moins. Merci encore pour votre excellent travail.

— Un membre heureux d'être abonné au bulletin

”

FORMATIONS, WEBINAIRES ET ACCOMPAGNEMENT

Nous vous accompagnons dans votre professionnalisation, le développement de votre offre et l'enrichissement de votre expérience gourmande.



LES BÉNÉFICES

1

ENRICHIR VOS CONNAISSANCES

Nous offrons des webinaires, ateliers et formations en vidéoconférence à des moments stratégiques, tels que l'automne et l'hiver, afin de vous permettre de profiter de vos périodes plus calmes pour enrichir vos connaissances et explorer de nouvelles idées.

2

DÉVELOPPER ET AMÉLIORER

Ces formations couvrent un large éventail de sujets adaptés aux besoins du secteur, avec pour mission de vous accompagner et de vous soutenir dans le développement et l'amélioration de votre offre touristique et gourmande, de sa conception à sa commercialisation.

3

MAINTENIR VOS PRATIQUES À JOUR

Nous veillons à rester informés des sujets les plus pertinents, tels que l'intelligence artificielle générative et le développement durable, afin de vous aider à maintenir vos pratiques à jour et en phase avec les dernières tendances.

4

APPRENDRE DES MEILLEURS

Nos formations, d'une durée généralement de 1 à 2 heures, sont accessibles à la fois pour nos membres et non-membres. Animées par des professionnels reconnus dans leur domaine, elles vous garantissent des conseils pratiques et des outils pour réussir.

Restez informés des formations à venir en consultant la section Événements de l'industrie sur notre [site web](#) ou en vous inscrivant à notre [bulletin](#).

“—

Wow!! Ça faisait longtemps que je n'avais pas assisté à une formation aussi pratique. Il n'y avait pas que des notions théoriques, mais bien des choses pratiques et concrètes à faire. Je n'ai pas pris autant de notes depuis très longtemps. MERCI !

— Sophie, Vignoble Cortellino

—”

D'ACCOMPAGNEMENT

SUR MESURE

Nous proposons une gamme de forfaits thématiques conçus pour accompagner les entreprises dans le développement de leur offre touristique et gourmande. Ces forfaits couvrent divers aspects, tels que la création de visites guidées, l'optimisation du parcours client, la forfaitisation et l'intégration des produits du terroir dans votre offre.

TARIFS VARIÉS

DE BASE Accès à des tarifs compétitifs

PREMIUM 3h de coaching **gratuit**

PREMIUM VISIBILITÉ 3h de coaching **gratuit**

LES NON-MEMBRES Ils sont les bienvenues à découvrir nos services de coaching

Notre objectif est de fournir un soutien personnalisé, adapté aux besoins de chaque entreprise, afin de maximiser leur potentiel sur le marché.

Retrouvez tous les détails de ce service sur notre site web, dans l'onglet [Services d'accompagnement](#) sous Espace industrie.

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.

“ —
 | L'accompagnement reçu par Terroir & Saveurs du Québec nous a permis de structurer notre offre pour répondre vraiment à ce que souhaite notre clientèle. La miellerie a connu une augmentation de 50% du nombre de visiteurs, tant en boutique qu'à la visite guidée. Les visiteurs ont été satisfaits à 100%

— Lynda Hébert, Miel Pur Délice |

— ”

NOTRE ÉQUIPE

DE PASSIONNÉES

Odette Chaput

Directrice générale

Caroline L. Delorme

Directrice marketing et partenariats

Anne-Marie Bellemare

Chargée du développement des affaires

Abygaël Genest

Coordonnatrice administrative et marketing

Lisa Guérin

Stratège contenus et réseaux sociaux

Aurore Lambert

Agente de développement

Nadia Dufour et Nathalie Cartier

Conseillères en développement et à l'accompagnement des entreprises

CONSEIL D'ADMINISTRARION

NOTRE

Laure De Coussergues

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

Marie Daudelin

Vice-présidente, Le Mangeoir, Montérégie

Marjorie Lebeuf-Binette

Secrétaire-trésorière, Fromagerie des Grondines, région de Québec

Anne Monna Lamarre

Administratrice, Cassis Monna & Filles, région de Québec

Stéphanie Hinton

Administratrice, Les Cocagnes, Cantons-de-l'Est

Marie-Ève Goyer

Administratrice, Aux Petits Plaisirs, Centre-du-Québec

Myriam Larouche

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

**AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR DANS
NOTRE GRANDE FAMILLE!**



CONTACTEZ-NOUS

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

7665, boulevard Lacordaire, Montréal,
Québec, H1S 2A7

514 252-3138

info@terroiretsaveurs.com

Inscrivez-vous

BULLETIN
SECTORIEL

INFOLETTRE
CLIENTÈLE

Suivez-nous

