



8 - Les produits et services

La clientèle agrotouristique recherche des produits et des services de qualité. Elle les veut authentiques et typiques à la région : « à la mode de chez nous... »

AVANT de se lancer...

- Des **PRODUITS ALIMENTAIRES CONFORMES** aux règlements du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Pour un bon DÉPART...

- Les **PRODUITS ET SERVICES OFFERTS** proviennent en majeure partie de l'entreprise
- Un **AFFICHAGE CLAIR** des prix des produits et services
- Maintien d'une **QUALITÉ SUPÉRIEURE** de produits et de services, tant dans leur contenu que dans leur contenant (apparences visuelle, sensorielle ou auditive)
- **LIEUX D'ACCUEIL ET D'ACCÈS** de la clientèle aménagés avec goût. Imprégnés d'une couleur locale qui s'harmonise avec les produits et services offerts, formant ainsi une offre intégrée
- Des **LIEUX ACCUEILLANTS** de sorte que la clientèle s'y sente à l'aise

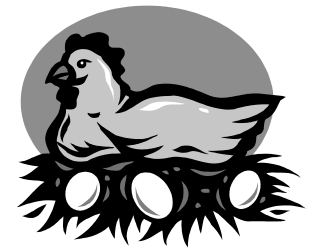
- **Bon TRAITEMENT DES ANIMAUX** de la ferme et des animaux domestiques sur le site
 - les animaux sont logés dans un milieu propre et visuellement agréable



Vos animaux de ferme et vos animaux domestiques sont partie intégrante de l'offre agrotouristique de votre entreprise.

- **À l'écoute DES BESOINS ET DES GOÛTS DE LA CLIENTÈLE** sans dénaturer le produit ou le service

Se rendre aux désirs de la clientèle peut représenter un avantage financier à court terme, mais il est essentiel de penser au développement à long terme.



Toute utilisation ou mise en application des informations, des techniques ou des outils décrits dans ce document demeure l'entière responsabilité de l'utilisateur.

Ce document est la propriété du Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est.
La reproduction est autorisée si la source est mentionnée.



Pratiques SOUHAITABLES...



- Comme COMPLÉMENTS, les produits et services d'origine locale, puis régionale sont privilégiés
- PROMOTION DES ARTISTES locaux et régionaux pour la décoration des lieux ou pour la consigne d'œuvres d'art
- Lors de repas champêtres, LES RECETTES TYPIQUES DE LA RÉGION ont la faveur. Les produits et leur provenance sont clairement identifiés
- AFFICHAGE DES PRIX des principaux produits et services à l'extérieur du bâtiment d'accueil

- Archambault, M. et Waaub, J.-P. (2000), Étude sur les producteurs agricoles québécois pratiquant l'agrotourisme : rapport final, Groupe de concertation sur l'agrotourisme au Québec, Union des producteurs agricoles du Québec, 49 p.

Contenu : enquête auprès des producteurs agrotouristiques, activités et produits, clientèle, stratégies de mise en marché et promotionnelles, réseautage, soutien technique, motifs et visées

Où le consulter : Centre de documentation, MAPAQ-Estrie, Rock Forest, n° RFO-888-2560

- Les Guides Ulysse (1999), La cuisine régionale au Québec, Éditions Ulysse, Montréal, 206 p.
- Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (1999), Estrie : guide agrogastonomique, MAPAQ, Rock Forest, pagination multiple

Contenu : productions animales et végétales, produits transformés, produits par MRC

Où le consulter : Centre de documentation, MAPAQ-Estrie, Rock Forest, n° RFO-888-2499

- Pelletier, M.-L. (1999), Cartographie de l'activité agrotouristique en Estrie : projet de l'Atlas régional de l'Estrie, Département de géographie et télédétection, Université de Sherbrooke, rapport de baccalauréat, 90 p.

Contenu : cartographie des entreprises agrotouristiques des MRC de l'Estrie et brève interprétation par MRC

Où le consulter : Bibliothèque de l'Université de Sherbrooke, n° GV 198.97 C3P45 1999C

Pour en savoir DAVANTAGE...



Suggestions de LECTURE

- Marchard, A. et coll. (2003), Agrotourisme au Québec : le guide de qualité, Fédération des Agrotours du Québec, Montréal, 46 p.
- Roiseux, J. (2002), Le guide complet des fromages du Québec région par région, Les Éditions Publistar, Laval, 345 p.
- Armstrong, J. (2001), Au goût du Québec, 2^e édition, Éditions du Trécaré, Montréal, 200 p.

Pour en savoir DAVANTAGE...

- Le groupe Type (1997), Étude sur le tourisme rural au Québec relié au monde agricole, Union des producteurs agricoles du Québec, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Tourisme Québec, pagination multiple

Contenu : définition de l'agrotourisme, expériences au Québec et dans le monde, potentiel et limites au Québec, facteurs de succès pour de nouveaux produits

Où le consulter : Centre de documentation, MAPAQ-Estrie, Rock Forest, n° RFO-888-249

- Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (1996), Cuisine traditionnelle des régions du Québec, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 416 p.
- Scriptum Communications inc. (1995), La soupe est servie ! Recettes et paysages de par chez nous. Vol. 1 Est du Québec, Montréal, 352 p.
- Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (1985), Cuisine du Québec, Les éditions TransMo inc., Montréal, 152 p.
- Mongrain-Dontigny, M. (s.d.), La Cuisine Traditionnelle des Cantons-de-l'Est, Les Éditions La Bonne Recette, s.l., 188 p.
www3.sympatico.ca/edition.bonnerecette

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

401, rue de Rigaud, Montréal (Québec) H2L 4P3
1-800-361-5111
Téléphone : (514) 282-5108
Télécopieur : (514) 282-5126



Depuis plus de trente ans, les Services aux entreprises de l'ITHQ offrent à l'industrie québécoise du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration des programmes de **formation** et des services de consultation et exercent des activités de recherche et de développement reliées à ce domaine.

Fort du savoir-faire qui a fait la renommée de l'ITHQ en matière de formation et de recherche, le personnel des Services aux entreprises met à la disposition des petites comme des grandes organisations, plus de cent spécialistes, formateurs et consultants dont l'expertise est caractérisée par l'excellence et l'avant-gardisme.

En voici quelques exemples :

- budgets : les faire et les suivre!
- gestion du personnel : du recrutement à l'évaluation du rendement
- le forfait pour augmenter votre chiffre d'affaires
- coaching : former une équipe de travail gagnante!
- règles d'or de l'étiquette en affaires
- hygiène et salubrité
- organisation du travail et gestion du temps
- gestion de la qualité... un défi très actuel

Source : www.ithq.qc.ca

Mes NOTES...

