



Association de l'Agrotourisme  
et du Tourisme Gourmand  
*Le Québec... J'y goûte, je le vis!*

## L'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand

### LA MISSION

L'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec a pour mission de rassembler et de promouvoir les exploitants œuvrant en agrotourisme et en tourisme gourmand tout en favorisant le développement et l'amélioration de la qualité des entreprises et du secteur, de même que la concertation et le réseautage.

Dans le but de favoriser le développement de la qualité des entreprises et d'offrir à la clientèle une offre qui répond à ses exigences, l'Association a développé des programmes de certification qui accordent aux établissements une distinction de qualité. Pendant 35 ans, sous l'appellation de la Fédération des Agricotours du Québec, l'Association a marqué le paysage touristique par le développement et la promotion de certifications en hébergement, en agrotourisme et en restauration.

### LA CERTIFICATION : UNE DISTINCTION DE QUALITÉ

L'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec a mis en place sept programmes de certification rassemblés sous les grandes appellations Gîtes et Auberges du Passant<sup>md</sup> & Tables et Relais du Terroir<sup>md</sup>.



*Vivez, goûtez le meilleur du Québec!*



*Vivez, goûtez le meilleur du Québec!*

Chacun des programmes de certification développés s'appuie sur une promesse faite à la clientèle et par conséquent, sur un processus de sélection des établissements capable de garantir cette promesse.

### LA PROMESSE À LA CLIENTÈLE

**« Les Gîtes et Auberges du Passant<sup>md</sup> & les Tables et Relais du Terroir<sup>md</sup> certifiés regroupent uniquement des établissements sélectionnés pour la qualité supérieure de leur offre et se distinguent par l'engagement de leur propriétaire à mettre en valeur le terroir et les produits du Québec. Certifiés par l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec, faites la rencontre des meilleurs ambassadeurs pour vous faire découvrir la grande richesse du terroir québécois ou vivre une expérience gourmande aux saveurs d'ici ! »**

La certification est une distinction de qualité accordée qu'aux établissements capables de remplir cette promesse et c'est par l'engagement des exploitants à la garantir, qu'ils se différencient d'un établissement non certifié. Les établissements doivent donc être sélectionnés selon un processus dicté par des critères de qualité supérieure. Ces critères se déclinent en quatre (4) grandes normes à respecter : l'accueil, la promotion et la mise en valeur des produits du terroir québécois, l'éthique de réseautage et l'aménagement. Spécifiquement pour l'hébergement, ces normes dépassent largement les éléments d'évaluation d'un niveau de confort, c'est-à-dire la classification, pour garantir une telle promesse. Enfin, une cinquième norme s'ajoute, la norme agrotouristique, pour les producteurs agricoles qui souhaitent être reconnus à titre d'exploitant œuvrant en agrotourisme. Pour s'assurer du respect des normes par les établissements certifiés, des suivis qualité, de même qu'un système de traitement des plaintes de la clientèle sont en place.

## Les certifications – Définitions et concepts

### SOUS LA GRANDE APPELLATION « GÎTES ET AUBERGES DU PASSANT CERTIFIÉS » SONT PROMUES LES CERTIFICATIONS SUIVANTES :



Établissement d'hébergement qui se distingue par la mise en valeur des produits du terroir québécois dans la préparation des repas servis. Ces produits sont utilisés de façon prioritaire et majoritaire dans la composition de l'ensemble des menus du petit-déjeuner. L'établissement est exploité par le propriétaire ou le locataire résidant. Il est classifié 3 soleils et plus, offre cinq (5) chambres ou moins en location et le petit-déjeuner est inclus dans le coût du séjour. (Voir normes générales page 3.)



Établissement d'hébergement qui se distingue par la mise en valeur des produits du terroir québécois dans la préparation des repas servis. Ces produits sont utilisés de façon prioritaire et majoritaire dans la composition de l'ensemble des menus du petit-déjeuner. L'auberge se distingue aussi par son cachet et son caractère typique. L'établissement est exploité par le propriétaire ou le locataire. Il est classifié 2 étoiles et plus, offre vingt-cinq (25) chambres ou moins en location et le petit-déjeuner est inclus dans le coût du séjour. Si l'établissement offre 5 chambres et moins en location, l'offre d'un service de restauration pour le repas du soir est aussi offert à la clientèle qui ne séjourne pas à l'établissement. (Voir normes générales page 3.)

### SOUS LA GRANDE APPELLATION « TABLES ET RELAIS DU TERROIR CERTIFIÉS » SONT PROMUES LES CERTIFICATIONS SUIVANTES :



Établissement de restauration qui se distingue par la mise en valeur des produits du terroir québécois et des particularités culinaires des régions. Cette mise en valeur se reflète, de façon prioritaire et majoritaire, dans la composition de l'ensemble des menus. Le restaurant se distingue aussi pour la qualité de sa cuisine, son accueil, son service, le professionnalisme et les connaissances de son personnel, ainsi que pour avoir développé un maillage avec les producteurs, les transformateurs et les artisans agroalimentaires du Québec. Le service de restauration est ouvert au grand public. (Voir normes générales page 3.)



Établissement de restauration à la ferme offert par un producteur agricole répondant à la norme agrotouristique (page 4). Le restaurant se distingue par la mise en valeur des produits de la ferme et des produits du terroir québécois. Les produits de la ferme sont utilisés de façon prioritaire et majoritaire dans la composition de l'ensemble des menus. Le repas est servi dans la maison de ce dernier ou dans une dépendance située sur la ferme. (Voir normes générales page 4.)



Service de promotion et de vente qui se distingue par la mise en valeur des produits du terroir québécois, lesquels composent de façon majoritaire l'ensemble de l'offre. Ce service est offert par un producteur agrotouristique répondant à la norme agrotouristique (page 4) ou par une entreprise liée à l'agrotourisme ou au tourisme gourmand.

Une entreprise liée à l'agrotourisme ou au tourisme gourmand est :

- une exploitation dont le producteur agricole ne répond pas à la norme agrotouristique mais qui offre un service de vente des produits de la ferme et du terroir québécois ou la possibilité à l'acheteur de cueillir lui-même ses fruits ou légumes (autocueillette);
- une entreprise artisanale dont les activités de transformation et de vente sont liées majoritairement à la mise en valeur des produits du terroir québécois (ex: microbrasserie, moulin à farine, boulangerie/pâtisserie, fromagerie, boucherie/charcuterie, fumoir, herboristerie, etc.) ;
- une entreprise de vente offrant majoritairement des produits du terroir québécois (ex : boutique de produits régionaux, poissonnerie, boucherie/charcuterie, boutique de créations artisanales) ;
- une organisation dont les activités d'animation et de vente sont orientées majoritairement vers la mise en valeur des produits du terroir québécois (ex : musée, centre d'interprétation, etc.) ;
- un lieu de culture où il y a visite ou vente de plantes ornementales majoritairement du Québec (ex : jardin ornemental, centre d'horticulture).



Service d'animation à la ferme offert par un producteur agricole répondant à la norme agrotouristique (page 4). Le service d'animation se déroule dans le cadre d'une activité éducative et récréative et est axé sur la découverte de la ou des productions de la ferme. (Voir normes générales page 3.)

Les appellations Gîte du Passant<sup>md</sup>, Auberge du Passant<sup>md</sup>, Table aux Saveurs du Terroir<sup>md</sup>, Table Champêtre<sup>md</sup> et Relais du Terroir<sup>md</sup> sont des marques de commerce déposées et réservées à l'usage exclusif des exploitants qui ont obtenu l'une de ces certifications.

## Les certifications – Normes générales

### NORMES GÉNÉRALES pour déposer une demande de certification **GÎTE DU PASSANT<sup>MD</sup>** ou **AUBERGE DU PASSANT<sup>MD</sup>**

- Avoir obtenu un 3 soleils et plus pour les gîtes et un 2 étoiles et plus pour les auberges.
- Être conforme à toute législation et réglementation gouvernementale et municipale et être inscrit au registre des entreprises du Québec lorsque assujéti.
- Promouvoir et mettre en valeur les produits du terroir québécois dans le cadre du petit-déjeuner servi :
  - les produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec sont utilisés **prioritairement et majoritairement** dans la composition de l'ensemble des menus du petit-déjeuner ;
  - une politique de remplacement des produits importés par produits locaux, régionaux et du Québec est appliquée ;
  - les menus tiennent compte des tendances culinaires actuelles : nouveaux produits, produits biologiques et saisonniers, etc. et dénotent une certaine recherche, de la création, de l'originalité même lorsqu'il s'agit de déjeuner traditionnel (n'est pas un déjeuner de type continental);
  - les menus intègrent des produits faits maison et offrent une variété de choix pour le plat principal.
- Maîtriser des connaissances historiques et touristiques sur la région (attraits, histoire, saveurs, terroir, gens, etc.).
- Posséder un savoir-faire professionnel en matière d'accueil.
- Mettre en valeur sa région par des actions de réseautage, de forfaitisation, d'intégration des produits du terroir québécois, etc.
- Travailler au développement et à la mise en valeur de l'image de marque de sa certification et du réseau : affichage de la certification, maillage avec les membres, promotion du réseau, service de réservation auprès des établissements certifiés, etc.
- Avoir obtenu une classification de 3 soleils et plus et plus, pour le gîte touristique et de 2 étoiles et plus pour l'auberge.

### NORMES GÉNÉRALES pour déposer une demande de certification **TABLE AUX SAVEURS DU TERROIR<sup>MD</sup>**

- Être conforme à toute législation et réglementation gouvernementale et municipale et être inscrit au registre des entreprises du Québec lorsque assujéti.
- Promouvoir et mettre en valeur les produits du terroir québécois dans le cadre des repas servis :
  - les produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec sont utilisés **prioritairement et majoritairement** dans la composition de l'ensemble des menus ;
  - les particularités culinaires de la région, autant dans la préparation que dans la présentation, sont mises en valeur ;
  - des spécialités régionales ou des mets typiques à la région, préparés dans le respect des traditions, sont au menu ;
  - une politique de remplacement des produits importés par des produits locaux, régionaux et du Québec est appliquée ;
  - le menu précise, soit dans la dénomination des mets et/ou par une mention appropriée, la provenance géographique des produits, les fournisseurs, les producteurs et/ou les artisans (transformateurs) de ceux-ci ;
  - les menus dénotent une certaine recherche, de la création et de l'originalité et tiennent compte des tendances culinaires actuelles : nouveaux produits, produits biologiques et saisonniers, etc.
- Posséder un savoir-faire professionnel en matière d'accueil.
- Mettre en valeur sa région par des actions de réseautage, de forfaitisation, d'intégration des produits du terroir québécois, etc.
- Travailler au développement et à la mise en valeur de l'image de marque de sa certification et du réseau : affichage de la certification, maillage avec les membres, promotion du réseau, service de réservation auprès des établissements certifiés, etc.
- La ou le chef cuisinier détient un diplôme professionnel d'une école de cuisine reconnue ou possède au moins cinq années d'expérience en cuisine de restauration.

### NORMES GÉNÉRALES pour déposer une demande de certification **FERME DÉCOUVERTE**

- Être conforme à toute législation et réglementation gouvernementale et municipale et être inscrit au registre des entreprises du Québec lorsque assujéti.
- Promouvoir et mettre en valeur le terroir du Québec dans le cadre de ses activités.
- Offrir une activité éducative ou récréative en relation avec la ou les activités de production et adaptée aux différentes clientèles.
- Maîtriser des connaissances historiques et touristiques sur la région (attraits, histoire, saveurs, terroir, gens, etc.).
- Posséder un savoir-faire professionnel en matière d'accueil.
- Travailler au développement et à la mise en valeur de l'image de marque de sa certification et du réseau : affichage de la certification, maillage avec les membres, promotion du réseau, service de réservation auprès des établissements certifiés, etc.

## NORMES GÉNÉRALES pour déposer une demande de certification TABLE CHAMPÊTRE<sup>MD</sup>

- Être conforme à toute législation et réglementation gouvernementale et municipale et être inscrit au registre des entreprises du Québec lorsque assujéti.
- Promouvoir et mettre en valeur les produits du terroir québécois dans le cadre des repas servis :
  - la ou les productions de la ferme comblent **majoritairement** les besoins de la Table Champêtre<sup>MD</sup> ;
  - les produits de la ferme sont utilisés **prioritairement et majoritairement** dans la composition des repas et les menus offerts sont en relation avec la ou les productions ;
  - les produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec sont utilisés en complément ;
  - une politique de remplacement des produits importés par des produits locaux, régionaux et du Québec est appliquée.
- le menu précise, soit dans la dénomination des mets et/ou par une mention appropriée, la provenance géographique des produits, les fournisseurs, les producteurs et/ou les artisans (transformateurs) de ceux-ci ;
- les menus dénotent une certaine recherche, de la création et de l'originalité et tiennent compte des tendances culinaires actuelles : nouveaux produits, produits biologiques et saisonniers, etc.
- Maîtriser des connaissances historiques et touristiques sur la région (attraits, histoire, saveurs, terroir, gens, etc.).
- Posséder un savoir-faire professionnel en matière d'accueil.
- Travailler au développement et à la mise en valeur de l'image de marque de sa certification et du réseau : affichage de la certification, maillage avec les membres, promotion du réseau, service de réservation auprès des établissements certifiés, etc.
- Répondre aux exigences du professionnel de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et de l'Association, suite à l'évaluation en table jury.

## NORMES GÉNÉRALES pour déposer une demande de certification RELAIS DU TERROIR<sup>MD</sup>

- Être conforme à toute législation et réglementation gouvernementale et municipale et être inscrit au registre des entreprises du Québec lorsque assujéti.
- Promouvoir et mettre en valeur le terroir du Québec dans le cadre de ses activités :
  - les produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec composent majoritairement l'offre des produits offerts ;
  - la provenance des produits vendus est mise en valeur (provenance géographique, nom du producteur, nom de l'artisan, etc.) ;
  - le personnel de l'établissement est en mesure de bien informer la clientèle sur les produits vendus et leur provenance.
- Maîtriser des connaissances historiques et touristiques sur la région (attraits, histoire, saveurs, terroir, gens, etc.).
- Posséder un savoir-faire professionnel en matière d'accueil.
- Travailler au développement et à la mise en valeur de l'image de marque de sa certification et du réseau : affichage de la certification, maillage avec les membres, promotion du réseau, service de réservation auprès des établissements certifiés, etc.

## NORME AGROTOURISTIQUE

### Est reconnu à titre d'exploitant œuvrant en agrotourisme celui qui :

- détient sa carte de producteur agricole ;
- est référé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) à titre d'exploitant œuvrant en agrotourisme ;
- est situé dans un environnement fermier, c'est-à-dire où il y a une infrastructure de production (bâtiments agricoles) et un milieu environnant agricole ou forestier ;
- accueille le visiteur dans le cadre d'un hébergement, d'une visite, d'un repas\* ou pour l'achat d'un produit ;
- offre une animation agrotouristique, c'est-à-dire :
  - qui privilégie un contact entre le producteur et le visiteur, afin de l'informer des différentes variétés et spécificités des productions, produits ou procédés de transformation ;
  - qui intègre l'une des activités ou l'un des outils d'interprétation suivants : dépliant explicatif, document audio-visuel, panneau d'interprétation, visite autoguidée, visite commentée, autocueillette accompagnée de l'une des activités ou outils d'interprétation cités précédemment ;
- offre une animation agrotouristique par une personne possédant des aptitudes pour le service à la clientèle, c'est-à-dire que le personnel responsable de l'accueil ou de l'accompagnement du public possède :
  - une très bonne connaissance de l'entreprise, les installations de même que la ou les productions ;
  - une très bonne capacité à communiquer et à vulgariser l'information selon les clientèles visées.

\*Le repas doit être composé des produits de la ferme. Un service aux tables doit être fait et la salle à manger doit être située sur le site de l'exploitation agricole. L'exploitant doit aussi détenir un permis pour la préparation des aliments. Sont exclus les casse-croûtes et les cantines.