

VALLÉE DE LA COATICOOK

L'agrotourisme, un pari gagnant



CAMILLE
DAUPHINAIS-
PELLETIER

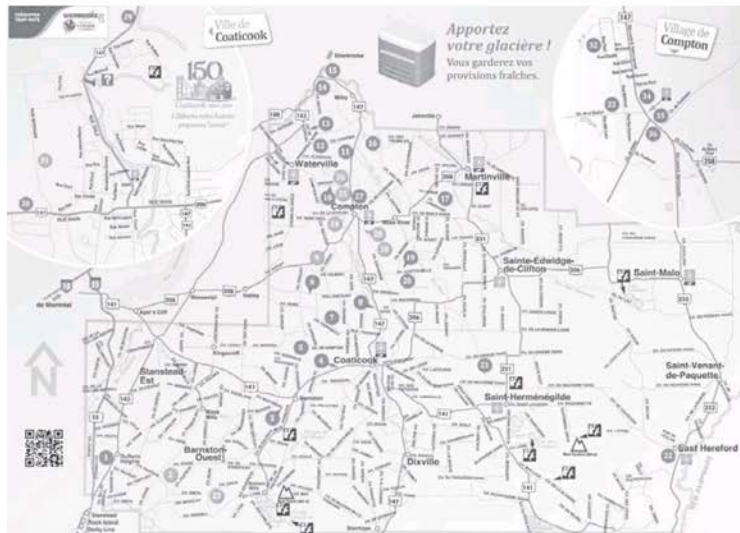
COATICOOK — L'agrotourisme a la cote partout à travers la province, où l'on constate une augmentation de 64 % des entreprises dites agrotouristiques dans les huit dernières années. L'Estrie n'échappe pas à ce phénomène, notamment grâce à la MRC de Coaticook, particulièrement riche en producteurs et en transformateurs.

« Les gens veulent de plus en plus un contact direct avec le producteur, c'est de plus en plus recherché, dit Réjean Masson, le préfet de la MRC. On est pas mal les leaders dans le domaine », estime-t-il.

La Ville de Coaticook a d'ailleurs repéré ce potentiel et a décidé de miser dessus, il y a cinq ans, en créant l'appellation Vallée de la Coaticook, une image de marque que la région a vite adoptée. Sur le terrain, cela se traduit notamment par un regroupement de producteurs de la MRC réunis sur le site Web www.produitsdelafirme.com et sur le napperon agrotouristique distribué aux touristes.

« C'est un nom qui évoque plus d'images dans la tête des gens que MRC de Coaticook », dit Julie Sage, conseillère touristique au Centre local de développement (CLD).

Ces outils, en plus de la conjoncture actuelle, forment donc un terrain idéal pour le développement de ce secteur touristique. « Depuis quelques années, de plus en plus de monde est attiré dans le coin par l'agrotourisme », constate Reynald Drolet, conseiller municipal à Coaticook qui siège aussi au Comité touristique de la MRC. Incidemment, la Ville de Coaticook de connivence avec la MRC a fait un pas de plus en faveur de son industrie agroalimentaire, en 2012, en adoptant une stratégie de développement économique axée sur la seconde transformation et en inaugurant un édifice industriel voué à cette activité.



Le napperon agrotouristique distribué aux touristes présente une carte qui recense 36 stations, chacune correspondant à un producteur de la MRC de Coaticook.

Chez les producteurs, il est clair que les retombées de la Vallée de la Coaticook se font sentir. « La carte est complète, fantastique. C'est le meilleur outil », dit Daniel Poirier, propriétaire de la boulangerie artisanale Les Miettes, présente sur le napperon pour une septième année. « Ça nous amène vraiment des gens. Ils mettent le napperon dans leur voiture et nous disent qu'ils vont revenir », dit sa conjointe, Isabelle Marissal.

Même son de cloche du côté de la Ferme Lennon, à Compton. « Les gens partent avec leurs napperons et font le tour du circuit, explique le propriétaire Philippe Lessard. Beaucoup de touristes viennent dans la région l'été, par exemple des gens qui ont un chalet à North Hatley... Plusieurs milliers de napperons sont ainsi distribués, c'a vraiment des retombées. »

Si Compton se démarque particulièrement avec ses Comptonales et son nombre impressionnant de producteurs, le reste de la MRC compte également beaucoup

de stations intéressantes. La plus célèbre est peut-être la Laiterie de Coaticook, devenue si populaire qu'on oublie parfois qu'il s'agit d'un producteur à l'ancienne.

« Les gens veulent un contact direct avec le producteur, c'est de plus en plus recherché. »

« Avant, quand on entendait parler de Coaticook, c'était beaucoup du festival du lait et de la Gorge. Maintenant, on nous vante la crème glacée en nous disant qu'on est chanceux d'avoir ça dans notre cour », dit M. Drolet.

« Quand la laiterie s'est installée à Coaticook nord, continue-t-il, on voyait beaucoup de monde qu'on ne connaissait pas, sur place, dans les belles journées. Maintenant, beau temps mauvais temps, on voit des gens qu'on ne

connaît pas. Plus le produit est naturel, plus c'est tendance et apprécié des gens. La crème glacée Coaticook n'est pas juste bonne, elle est aussi faite à l'ancienne », remarque-t-il.

Le volet agrotouristique est souvent présent à la MRC, même lorsqu'il n'occupe pas l'avant-scène. Le festival des Médiévaleries de Waterville, par exemple, est axé sur le médiéval, mais comporte quand même plusieurs kiosques de producteurs dans sa foire marchande.

Au total, 36 stations sont recensées sur la carte agrotouristique de la MRC, allant de la ferme Luc Beaulieu, au nord du territoire, jusqu'au Domaine Félibre de Barnston-Ouest, au sud.

LES PRODUCTEURS AGROALIMENTAIRES DE LA VALLÉE DE LA COATICOOK

1. Bleuetière L'Or Bleu
2. Mycoflor – champignons et plantes médicinales
3. La Ferme Martinette – produits de l'érable fins
4. Miel Pur Délice
5. Le Coin des petits fruits
6. Ferme Diane R. & Victor Blais – bœuf bio
7. Ferme Horizon – porc et délices
8. Kiosque chez Lavigne
9. Fromagerie La Station
10. L'Abri végétal – légumes bios
11. Ferme Donabelle – fraises et légumes
12. Ferme Les Grands soleils – légumes en serres
13. Domaine De Courval – fromage de chèvre
14. Ferme Wera – fraises et légumes
15. Ferme Luc Beaulieu – fruits et légumes
16. Domaine Ives Hill – boissons alcooliques
17. Ferme Lennon – porc et veau
18. Ferme Groleau – Beurrerie du patrimoine
19. Ferme Sanders – légumes bios
20. Les Vallons maraichers
21. Société Carber – produits d'érable
22. Ferme piscicole des Bobines
23. Domaine Félibre – vins et cidres
24. Verger Ferland
25. Verger Le Gros Pierre
26. Verger La Pommalbonne
27. La Cerisaie Les Délices de Compton
28. Coteaux du Tremblay – vignoble
29. Laiterie de Coaticook
30. Jardin des Trouvailles
31. Ferme du C.I.A.R.C.
32. Bleuetière La Clé des bois
33. Miche Crocrot
34. Boulangerie artisanale Les Miettes
35. Biobon – boulangerie et pâtisserie artisanales
36. Le 5^e Element

La Tribune à Coaticook!

Plains feux sur la MRC de Coaticook, ce matin, dans ce cahier spécial de 20 pages, produit par *La Tribune*, et qui laisse toute la place aux entreprises, aux personnalités et

aux initiatives de la région. Ce cahier est distribué dans l'édition du jour de votre quotidien. Il sera aussi livré à des milliers de portes supplémentaires cette semaine. Bonne lecture!

PRÉSIDENTE ET ÉDITRICE

Louise Boisvert

DIRECTEUR PRINCIPAL, VENTES

Sylvain Denault

DIRECTRICE, VENTES ET PROMOTION

Sophie Thibaut

DIRECTEUR, VENTES

ET CAHIERS CLASSÉS

Alain LeClerc

LA TRIBUNE

latribune.ca
1950, rue Roy, Sherbrooke, J1K 2X8

RÉDACTION

Tél.: 819 564-5454
redaction@latribune.qc.ca
Télé.: 819 564-8098

PUBLICITÉ

Tél.: 819 564-5450
Télé.: 819 564-5482

ANNONCES CLASSÉES

Tél.: 819 564-2222
Télé.: 819 564-5482

ABONNEMENTS

Tél.: 819 564-5466
1 800 567-6955



Cahier spécial

COATICOOK ET SA RÉGION

COORDINATION RÉDACTIONNELLE : Jacynthe Nadeau

COORDINATION PUBLICITAIRE : Alain LeClerc

TEXTES : Camille Dauphinais-Pelletier

MISE EN PAGES : Sarah Saidi

GRAPHISME : Cynthia Beaulne

RÉALISATION : équipe de production de *La Tribune*