



**Critères
d'admissibilité 2023**

Définition

Les Circuits Croquez l'Outaouais est un assemblage de circuits qui mettent en valeur des artisans de l'agroalimentaire (producteur agricole, transformateurs alimentaires ou restaurateurs), le territoire agricole de l'Outaouais et ses spécificités locales. Ces artisans sont nécessairement situés en Outaouais, proposent ou appréhendent des aliments de la région, accueillent les visiteurs sur leur entreprise et ont à cœur de faire connaître leurs produits, leurs services et leur savoir-faire. L'expérience d'agrotourisme et de tourisme gourmand rapproche les citoyens, les touristes plus spécifiquement, des entreprises agroalimentaires de l'Outaouais.

Objectifs des Circuits Croquez l'Outaouais

- Contribuer à la promotion des produits et des entreprises agroalimentaires de l'Outaouais.
- Diversifier l'offre touristique de la région.
- Faire connaître notre région en ciblant en priorité les résidents de l'Outaouais.
- Contribuer à développer un sentiment d'appartenance.
- Consolider les emplois et le développement économique des différents territoires de l'Outaouais.

Philosophie du regroupement

La qualité de l'accueil et de l'expérience touristique est primordiale dans le cadre des Circuits Croquez l'Outaouais. Dans cette optique, les membres devront respecter le présent cahier de charges pour pouvoir faire partie du réseau et bénéficier de la promotion qui s'y rattache.

Critères généraux d'adhésion

1- Règlements et lois

L'entreprise doit respecter les lois et règlements des divers paliers gouvernementaux nécessaires aux activités pratiquées sur l'entreprise et détenir les permis requis pour ces activités.

2- Offre de service

L'entreprise doit proposer l'une des activités suivantes en lien avec l'expérience en tourisme gourmand :

- Vendre sa propre production agricole ;
- Visite des lieux de production et/ou de transformation ;
- Dégustation, animation, atelier d'apprentissage ;
- Restauration proposant une offre aux saveurs locales et régionales ;(annexe 1)
- Boutique vendant majoritairement des produits du terroir québécois ; (annexe 2)

- Événement, festival gourmand ou marché public.

3- Assurance

Chaque entreprise doit détenir une assurance de responsabilité civile pour le volet touristique de son entreprise. Cette assurance doit être d'un minimum de 2 000 000 \$.

4- Accueil

- La personne responsable de l'accueil est capable de servir les gens en français et en anglais
- La personne responsable de l'accueil a à cœur l'expérience des visiteurs et la mise en valeur de leurs produits et activités.
- L'entreprise doit disposer d'une boîte vocale ou d'un répondeur mentionnant le nom de l'entreprise, sa localisation et ses heures d'ouverture. Les clients ont la possibilité d'y laisser un message.
- Les heures et les journées d'ouverture, de même que les périodes d'opération de l'entreprise doivent être clairement mentionnées sur les lieux d'activité et, le cas échéant sur les dépliants, le site Internet et la boîte vocale (répondeur) de l'entreprise. Ces périodes d'ouverture doivent être assurées par l'entreprise.

5- Ouverture au public

- Pour les entreprises ouvertes à l'année et les entreprises saisonnières : doit pouvoir accueillir les visiteurs au moins 3 jours par semaine incluant les fins de semaine.
- Pour les entreprises saisonnières : être ouvert au moins 2 mois par année
- Pour les activités ponctuelles : un calendrier est préparé d'avance.

6- Accès

- Chaque entreprise doit être facile d'accès en véhicule (automobile, autobus ou vélo).
- Un stationnement doit être disponible, sécuritaire et bien entretenu. Un espace adéquat selon la capacité d'accueil doit être envisagé.

7- Affichage externe et interne

- Une enseigne lisible et visible depuis la route doit permettre d'identifier le

site

- L'affichage spécifique du regroupement sera fourni avec le membership.

8- Promotion

- L'entreprise doit être visible sur les moteurs de recherche majeurs et offrir des informations pertinentes aux visiteurs à jour (heures d'ouvertures, adresses, téléphone).

9- Aménagements extérieurs

- Le site de chaque entreprise doit être entretenu et sécuritaire.
- Les bâtiments de chaque entreprise doivent être en bon état, entretenus, propres et sécuritaires.

10- Sécurité

- Chaque site doit répondre aux normes pour la sécurité : avertisseurs de fumée, extincteurs portatifs, sorties de secours, clôtures adéquates pour les animaux, chiens gardés sous contrôle (attachés, enclos, etc.).
- Un téléphone doit être accessible pour les urgences.
- Les produits et équipements dangereux doivent être hors de la portée de la clientèle.
- Une trousse de premiers soins doit être visible et accessible en tout temps.
- Les endroits interdits au public doivent être clairement identifiés.

11- Aménagement intérieur

- Un espace sanitaire comprenant une ou des toilettes selon la capacité d'accueil doit être accessible au public. Les toilettes doivent être très bien entretenues et faciles d'accès. À défaut d'accès à l'eau courante sur les lieux visités, une toilette chimique peut être tolérée.
- Les membres doivent mettre à la disposition des clients un espace pour se laver les mains (eau et savon ou distributeur de gel hydro-alcoolique type Purell).
- Les bâtiments d'accueil doivent être propres et entretenus.

Pour toutes questions ou informations supplémentaires, contactez-nous !

Personne-ressource : Charles-Etienne Provencher, Chargé de projets
Table agroalimentaire de l'Outaouais
999, rue Dollard, Gatineau Québec, Canada, J8L 3E6
Tél.: 819-664-5761
Courriel: ceprovencher@agro-outaouais.com



Annexe 1 : Critère pour l'acceptation d'un restaurant dans les Circuits Croquez l'Outaouais

Standards spécifiques à des types d'entreprises et d'attrait en tourisme gourmand

Restaurants aux saveurs locales et régionales

- Les produits du Québec sont utilisés majoritairement dans la composition des menus.
- Pour une restauration à la ferme, les productions et les cultures sont représentées majoritairement dans la composition des menus .
- Pour une cabane à sucre, les produits de l'érable prédominent dans l'ensemble des menus.
- La provenance des produits utilisés est mise en valeur dans la dénomination des mets ou dans le menu ainsi que sur la carte des vins et boissons (ex : provenance géographique des produits, des producteurs, des artisans).
- La personne effectuant le service des repas est en mesure de bien informer la clientèle sur les produits servis et leur provenance.
- Les particularités culinaires de la région, des spécialités régionales ou des mets typiques à la région sont mises en valeur.
- L'établissement a développé des maillages avec les producteurs et artisans transformateurs.

Annexe 2 : Critère pour l'acceptation d'une boutique dans les Circuits Croquez l'Outaouais

**Standards spécifiques à des types d'entreprises
et d'attrait en tourisme gourmand**

Boutiques proposant des produits du terroir

- Les produits du Québec sont utilisés majoritairement dans la composition des menus.
- La provenance des produits vendus est mise en valeur (provenance géographique, nom du producteur, de l'artisan transformateur).
- Le personnel est en mesure de bien informer la clientèle sur les produits et leur provenance.
- Le personnel d'accueil et de vente valorise les producteurs, artisans-transformateurs et chefs, notamment ceux appartenant au Circuit gourmand.