



## **COMMUNIQUÉ**

***Pour diffusion immédiate***

### **L'agrotourisme nord-côtier en plein essor !**

**Côte-Nord, le 21 novembre 2019** – L'agrotourisme est devenu un important produit d'appel pour les touristes d'ici et d'ailleurs. Ce type de tourisme a connu une croissance extraordinaire, générant des impacts économiques considérables, notamment sur les producteurs et les artisans de nos régions. La région de la Côte-Nord, qui offre aux visiteurs une variété de possibilités gourmandes, a profité de ces impacts positifs

Passionnés, les producteurs et artisans agroalimentaires nord-côtiers se révèlent de plus en plus créatifs dans leurs secteurs respectifs. Qu'il s'agisse de produits marins (moules, crevettes, oursins, algues, poissons frais et fumés), de petits fruits (camerise, chicoutai, airelle et bleuets), d'épices et d'herbes boréales, d'alcools (bière, gin, vodka) ou de thés et tisanes, la dégustation de l'un ou de plusieurs de ces produits, que ce soit à la ferme, dans un commerce ou au restaurant, fait vivre au voyageur une expérience dépaysante. Ce que recherchent la plupart des touristes, c'est découvrir la culture et l'identité d'une région et de ses habitants en mangeant et en buvant des produits locaux.

### **Tourisme Côte-Nord et Tourisme Montréal, deux partenaires en parfaite harmonie !**

L'évolution en matière d'agrotourisme ne s'arrête pas à la région, mais s'étend à de grands centres urbains comme Montréal. Voilà pourquoi un partenariat avec Tourisme Montréal lors des éditions 2018 et 2019 de Montréal en lumière s'est révélé des plus profitables pour la Côte-Nord, permettant ainsi à plusieurs produits nord-côtiers d'être découverts et dégustés à Montréal, autant par les consommateurs que par les chefs, les distributeurs et les commerçants.

La présence dans la métropole de trois chefs nord-côtiers en 2018 et de cinq producteurs agroalimentaires l'hiver dernier a permis de créer des maillages fructueux avec l'industrie de la restauration et de la distribution alimentaire montréalaises. Des entreprises nord-côtières présentes à l'hiver 2019 à Montréal ont pu bénéficier de ce partenariat. Par exemple, la Ferme maricole Purmer de Sept-Îles et la Poissonnerie Blanc-Sablon ont tissé des liens d'affaires avec des restaurateurs montréalais, alors que La Ferme Manicouagan de Pointe-Lebel s'est développé un réseau de distribution.

Faisant suite à ces deux événements gastronomiques, Tourisme Côte-Nord continue de promouvoir ses producteurs et artisans dans la métropole. Douze producteurs et artisans étaient présents cet automne à Montréal, non seulement pour rencontrer les médias, mais aussi les restaurateurs et les distributeurs. Déjà, de nouveaux partenariats sont en train de voir le jour : l'entreprise De baies et de sève, à Natashquan, et la distillerie Puyjalon, à Havre-Saint-Pierre, sont en négociation avec des importateurs européens, tandis que Raynald Thériault, pêcheur d'oursins de Havre-Saint-Pierre qui vend ses produits au Japon et aux États-Unis, est en discussion avec des restaurateurs montréalais.

L'agrotourisme, en plein essor sur la Côte-Nord et de plus en plus dans la métropole, est une source de croissance économique pour la région et ses producteurs, artisans et restaurateurs.

**Pour en savoir plus sur les 12 producteurs et artisans nord-côtiers présents à Montréal, consulter leurs profils ici : <http://bit.ly/tourismeCN2QURhS2>**

### **À propos de Tourisme Côte-Nord**

Tourisme Côte-Nord | Duplessis et Tourisme Côte-Nord | Manicouagan sont des organismes privés sans but lucratif, reconnus et mandatés par le gouvernement du Québec en matière de concertation régionale, d'accueil, d'information, de signalisation, de promotion et de développement touristique pour la région. Le ministère du Tourisme du Québec reconnaît ces partenaires pour établir les priorités, les grandes orientations et les actions stratégiques qui assurent le déploiement de la Côte-Nord. Pour plus de renseignements, visitez le [www.tourismecote-nord.com](http://www.tourismecote-nord.com)





Crédit photo : Tourisme Côte-Nord

-30-

Source :

Pierre-Olivier Normand

Spécialiste de la communication et commercialisation

[ponormand@cotenordqc.com](mailto:ponormand@cotenordqc.com)

418-294-2876 poste 1222