Tourisme Lanaudière
Tourisme Lanaudière
3568, rue Church, Rawdon J0K 1S0
450 834-2535
lanaudiere.ca |info@lanaudiere.ca

Programme Expériences gourmandes Lanaudière

Programme officiel

1. Positionnement et objectifs

Le PEGL soutient des projets structurants en tourisme gourmand, en cohérence avec Goûtez Lanaudière! et avec la Stratégie du tourisme gourmand du Québec mise en œuvre par Terroir et Saveurs du Québec. Il est complémentaire aux interventions de la Fondation ARQ et distinct de l'EPRTNT, afin d'éviter le double financement d'un même projet.

- Structurer et diversifier l'offre en agrotourisme et tourisme gourmand.
- Bonifier l'accueil, l'interprétation et l'expérience des visiteurs.
- Créer des expériences originales et favoriser l'innovation expérientielle et numérique.
- Valoriser les produits, les artisans et les savoir-faire de Lanaudière.
- Encourager les circuits, les maillages et les collaborations entre producteurs, restaurateurs et acteurs touristiques.

Retombées recherchées : une offre gourmande différenciée, ancrée dans l'identité régionale, et des collaborations accrues entre les entreprises.

2. Clientèles admissibles

Le programme s'adresse aux restaurants à vocation touristique ainsi qu'aux entreprises et organisations d'agrotourisme ou de tourisme gourmand établies dans Lanaudière, notamment :

- Organismes à but non lucratif; coopératives et entreprises d'économie sociale;
- Sociétés par actions, sociétés en nom collectif ou sociétés en commandite;
- Communautés et nations autochtones reconnues par l'Assemblée nationale, ainsi que leurs organismes et entreprises touristiques;
- Regroupements composés d'organisations ou d'entreprises admissibles.

Restaurants à vocation touristique

Un restaurant à vocation touristique est un établissement dont l'offre dépasse le service de repas de proximité. Par son emplacement, son concept, son ancrage dans le terroir ou son rayonnement, il constitue une raison de visiter Lanaudière ou enrichit significativement le séjour du visiteur. Il peut s'agir notamment d'une table gastronomique, d'un bistro, d'une cantine du terroir ou d'une offre de restauration à la ferme.

L'offre aux saveurs régionales valorise de façon significative les produits locaux, régionaux ou québécois, en privilégiant les produits de Lanaudière, les producteurs, les artisans et les savoir-faire du territoire. Cette démarche peut se traduire par des menus et des accords mets-boissons réfléchis, des liens d'approvisionnement documentés et un personnel capable de raconter la provenance et l'histoire des produits. Les restaurants généralistes et les chaînes sans mise en valeur réelle du terroir ne répondent pas à cette vocation. La grille de qualification figure à l'annexe A.

Conditions générales

- Être légalement constitué selon les lois du Québec ou du Canada et faire des affaires au Québec;
- Avoir respecté, le cas échéant, ses engagements associés à des subventions antérieures;
- Respecter les lois et règlements applicables, y compris les obligations relatives à l'hébergement touristique, le cas échéant;
- Pour les entreprises agricoles, détenir les autorisations, permis et avis requis, notamment auprès de la municipalité, de la MRC et de la CPTAQ, selon le projet;
- Contribuer à l'attractivité, à l'accueil ou à l'expérience touristique et générer des retombées pour la destination.

Clientèles non admissibles

- Entreprises ou organisations sans lien avec l'agrotourisme ou le tourisme gourmand;
- Sociétés d'État, ministères et organismes gouvernementaux du Québec et du Canada;
- Entreprises individuelles;
- Organisations sans ancrage territorial dans Lanaudière;
- Requérants inscrits au Registre des entreprises non admissibles aux contrats publics.

3. Volets du programme

Volet 1 – Bonification de l'expérience client

Ce volet soutient les initiatives qui améliorent concrètement l'accueil et le parcours des visiteurs : mise en valeur des produits régionaux, aménagements expérientiels, dégustations, interprétation, animation, ateliers, activités à la ferme et collaborations entre entreprises. Les projets peuvent également favoriser l'accessibilité des lieux et une offre adaptée aux différentes saisons.

Exemples : espace de dégustation, terrasse signature, parcours d'interprétation, atelier culinaire, activité de découverte à la ferme ou expérience combinant plusieurs producteurs. Une liste thématique plus détaillée est présentée à l'annexe B.

Volet 2 – Innovation et solutions numériques appliquées à l'expérience (restaurants uniquement)

Ce volet vise les restaurateurs qui développent des solutions innovantes ou numériques bonifiant le parcours client et la découverte des produits régionaux : menus interactifs, codes QR donnant accès à l'histoire des producteurs, outils numériques d'interprétation, réservation en ligne ou gestion des flux de visiteurs. Les contenus culinaires et les accords mettant en valeur le terroir peuvent s'inscrire dans le projet lorsqu'ils sont directement liés à l'expérience proposée.

Les exemples figurant à l'annexe B sont indicatifs : ils ne garantissent pas l'admissibilité d'une dépense, qui demeure soumise à l'analyse du projet.

4. Cadre financier

Aide minimale : 2 000 $ | Aide maximale : 10 000 $ | Dépenses admissibles minimales du projet : 5 000 $.

Clientèle	Mise de fonds minimale (% coûts totaux)	Cumul maximal des aides (% coûts admissibles)
Société par actions, en nom collectif ou en commandite	50 %	50 %
OBNL ou coopérative	20 %	80 %
Communauté, organisme ou nation autochtone	10 %	90 %
Regroupement admissible	20 %	Taux le moins élevé applicable aux membres

Le ratio accordé peut être modulé selon l'enveloppe disponible et l'objectif de nombre d'entreprises soutenues, sans dépasser les plafonds applicables.

5. Dépenses admissibles

- Honoraires professionnels directement liés au projet : études, accompagnement, design d'expérience, expertise spécialisée et déplacements de l'expert dans le cadre du mandat.
- Matériaux, aménagements et équipements directement nécessaires à l'expérience touristique.
- Outils permettant au personnel d'acquérir les connaissances nécessaires à l'expérience offerte, notamment sur les produits et les techniques de dégustation.
- Développement ou bonification d'activités, de services, de programmation, de maillages et de partenariats en tourisme gourmand.
- Équipement de cuisine spécialisé ou innovant, uniquement s'il est essentiel à une expérience touristique distinctive et dépasse les besoins usuels d'exploitation, sous réserve de l'analyse de Tourisme Lanaudière.
- Solutions numériques directement liées à l'expérience, y compris les licences pour une durée maximale de 12 mois.
- Salaires directement affectés au projet, jusqu'à 25 % des dépenses admissibles.
- Frais de contingence, jusqu'à 3 % des dépenses admissibles.

6. Dépenses et projets non admissibles

- Dépenses courantes d'exploitation, fonds de roulement et frais d'opérations habituelles.
- Dépenses de publicité, de promotion générale et de mise en marché sans lien direct avec l'expérience sur place.
- Équipements de cuisine de base, remplacement, entretien et mise aux normes usuelles (fours standards, réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle, petits appareils courants).
- Projets relevant principalement du commerce de détail, de gîtes ou de résidences de tourisme, du développement de contenu, de formation ou des jeux de hasard.
- Projets principalement centrés sur la vente ou la consommation d'alcool, sans composante touristique gourmande distinctive.
- Projets déjà réalisés ou en cours de réalisation au moment du dépôt de la demande.

Précision importante : les vignobles, cidreries, distilleries et autres producteurs de boissons artisanales peuvent présenter des projets admissibles lorsqu'ils développent une véritable expérience touristique gourmande, par exemple une visite interprétative, une dégustation commentée ou un atelier de découverte. Le financement ne vise pas la vente ou la consommation d'alcool comme finalité principale.

Exception : les installations et équipements nécessaires à la vente de produits découlant directement d'une activité d'agrotourisme ou de tourisme gourmand peuvent être considérés lorsqu'ils sont essentiels à l'expérience touristique offerte.

7. Admissibilité et analyse des projets

Conditions d'admissibilité

- Réalisation sur le territoire de Lanaudière;
- Cohérence avec les priorités régionales en agrotourisme et tourisme gourmand et avec Goûtez Lanaudière!;
- Effet structurant ou différenciateur démontré;
- Capacité de réalisation et montage financier crédible;
- Respect des principes de développement durable;
- Absence de financement du même projet par un autre programme de Tourisme Lanaudière.

Critères d'analyse

- Qualité et originalité de l'expérience;
- Effet structurant et contribution à l'attractivité;
- Alignement régional et mise en valeur du terroir;
- Capacité du promoteur et faisabilité;
- Contribution à la durabilité;
- Complémentarité territoriale et partenariats.

8. Engagements du bénéficiaire

- Participer à Goûtez Lanaudière! ou manifester l'intention d'y adhérer;
- Fournir la mise de fonds et démontrer sa capacité de réalisation;
- Accorder une visibilité à Tourisme Lanaudière selon les modalités convenues;
- Respecter l'échéancier de réalisation prévu dans l'entente;
- Déposer une reddition de comptes complète.

9. Information

Pour obtenir le formulaire de demande d'aide financière, vérifier l'admissibilité de votre projet ou obtenir des renseignements sur le Programme Expériences gourmandes Lanaudière (PEGL), nous vous invitons à communiquer avec notre équipe à l'adresse **aidefinanciere@lanaudiere.ca**.

Annexe A – Grille de qualification d'un restaurant à vocation touristique

Le restaurant doit satisfaire aux conditions générales d'admissibilité et à la définition du restaurant à vocation touristique. Il doit également satisfaire à au moins trois des sept critères ci-dessous. Chaque réponse positive doit être documentée.

N°	Critère	Indicateurs	Oui / Non
1	Emplacement ou bâtiment distinctif	Vue, patrimoine, bord de l'eau ou intégration à un attrait/parcours.	☐ Oui ☐ Non
2	Expérience bonifiée	Terrasse, animation, programmation, dégustations, visites ou activités prolongeant la visite.	☐ Oui ☐ Non
3	Destination en soi	Capacité à susciter un déplacement, notamment auprès de visiteurs de l'extérieur de la région.	☐ Oui ☐ Non
4	Terroir et produits régionaux	Approvisionnement documenté et mise en valeur démontrée ou amorcée des produits lanaudois dans les menus, boissons ou récits culinaires.	☐ Oui ☐ Non
5	Notoriété et rayonnement	Guides, médias, distinctions, présence numérique ou implication dans une initiative touristique ou gourmande.	☐ Oui ☐ Non
6	Reconnaissance du milieu	Appui d'une municipalité, d'une MRC, d'une association sectorielle ou de pairs.	☐ Oui ☐ Non
7	Accessibilité touristique	Horaires adaptés aux visiteurs, information à jour et capacité d'accueil adéquate.	☐ Oui ☐ Non

Nombre de critères satisfaits : ____ / 7 Seuil minimal de trois critères atteint : ☐ Oui ☐ Non

Annexe B – Exemples de projets pouvant être soutenus

Les exemples suivants illustrent des réalisations possibles. Leur admissibilité dépend du lien direct avec une expérience touristique gourmande, des dépenses présentées et des règles du programme. Les activités de commercialisation courante, les hébergements autonomes et la formation générique demeurent exclus.

Volet 1 – Accueil et service à la clientèle

- Signalétique d'accueil, de direction ou d'interprétation, éclairage et supports d'information liés au parcours du visiteur.

Volet 1 – Boutique et dégustation

- Aménagement d'un espace de dégustation ou d'une boutique intégrée à une visite ou à une activité expérientielle.
- Fiches produits, outils de connaissance des saveurs et supports d'initiation à la dégustation pour le personnel.
- Accords mets-boissons régionaux et contenus explicatifs intégrés à une expérience; visuels, contenants ou descriptifs uniquement s'ils servent directement la découverte sur place.

Volet 1 – Maillage et partenariats

- Collaboration entre chefs, producteurs et artisans transformateurs pour créer des expériences, forfaits et activités jumelées.
- Intégration commentée des produits régionaux dans une activité de découverte ou de restauration touristique.

Volet 1 – Animation et interprétation

- Visites guidées, sentiers d'interprétation, ateliers, audioguides, vidéos éducatives, codes QR ou réalité augmentée.
- Accompagnement pour développer les compétences d'animation propres à la nouvelle expérience.
- Activités gourmandes adaptées aux saisons et contenus de mise en récit utilisés dans le parcours du visiteur.

Volet 1 – Services et activités

- Conception d'un événement ou rendez-vous gourmand expérientiel, hors dépenses de promotion courante.
- Adaptation de l'accueil à la ferme pour groupes, familles, jeunes ou personnes à mobilité réduite.
- Expérience gourmande liée à un hébergement insolite à la ferme : seule la composante expérientielle admissible peut être considérée, et non la création d'une unité d'hébergement.

Volet 2 – Restaurants : innovation et numérique

- Menu interactif ou code QR présentant les producteurs et artisans mis en vedette et leur histoire.
- Outils numériques d'interprétation, de réservation ou de gestion des visiteurs directement liés à l'expérience.

- Contenus sur les accords mets-boissons, les cartes régionales, les cocktails ou mocktails et ateliers culinaires, lorsqu'ils constituent une composante directe du projet numérique ou innovant.

Note de lecture : les propositions de promotion sur les réseaux sociaux, de mise en marché générale, d'étiquettes commerciales ou d'hébergement à la ferme ont été adaptées pour respecter les exclusions du cadre financier proposé.