

Canadian Farm Writers Federation
Association des communicateurs et rédacteurs de l'agroalimentaire
2017 Conference – Congrès 2017
Québec City – Ville de Québec
Sept. 28 – 30

www.cfwf17.ca
#cfwf17

www.acra17.ca
#acra17



Program

Thursday, September 28 ➔

Optional pre-tours

1. The Essence of Quebec Agriculture bus tour
2. Quebec City by Bike
3. Do your own thing - [here's some ideas](#) in Quebec City

In the evening, join us for the opening reception at Hôtel Le Concorde followed by the Hospitality Suite

Friday, September 29 ➔

Tour day

1. La Beauce: Entrepreneurial Production
2. Île d'Orléans & "Produit Terroir »
3. Québec Technopole

Following the bus tours, there will be an informal reception at Hôtel Le Concorde, sponsored by Ville de Québec.

In the evening, we'll have a *Night on the Town* at some of Quebec City's finest restaurants in groups by reservation, followed by the Hospitality Suite

Saturday, September 30 ➔

Breakfast for the Future

CFWF and ACRA open meeting over breakfast

Conference Sessions run all day with some free time before the evening banquet

In the evening, celebrate with the dinner banquet and Awards Ceremonies, followed by the GMOs and Hospitality Suite

Visit the [Registration page](#) for pricing and form.
Early bird pricing until July 15

Programme

jeudi, 28 septembre ➔

Visites préliminaires optionnelles

1. Visite en autobus « L'Essence de l'agriculture québécoise »
2. Québec en vélo
3. À votre guise – [voici certaines suggestions](#) de choses à faire à Québec

En soirée, joignez-vous à nous pour la réception d'ouverture à l'Hôtel Le Concorde, suivie de la suite de réception

Vendredi 29 septembre ➔

Journée de visites

1. La Beauce : production entrepreneuriale
2. Île d'Orléans et produits du terroir
3. Québec Technopole

Après les visites en autobus, il y aura une réception informelle à l'Hôtel Le Concorde, commanditée par la ville de Québec.

En soirée, il y aura une sortie en ville dans les meilleurs restaurants de Québec, en groupes, sur réservation. Par après, il y aura la suite de réception.

samedi, 30 septembre ➔

Déjeuner pour l'avenir

La CFWF et l'ACRA tiendront des réunions ouvertes lors du déjeuner

Séances du congrès durant toute la journée avec du temps libre avant le banquet en soirée

En soirée, célébrez lors du banquet et de la cérémonie de remise de prix, suivis de l'orchestre GMO et de la suite de réception.

Visitez la [page d'inscription](#) pour obtenir les prix et le formulaire. Les prix pour l'inscription hâtive sont en vigueur jusqu'au 30 juin

Thursday: Optional Pre-Tours



Pre-Tour 1: The Essence of Quebec Agriculture

- Maple (tradition)
- Dairy (production)
- Cranberries (niche opportunity)

Cost: \$50
Time: 8am-4pm
From hotel

This full-day tour leaves on Thursday morning from Quebec City, looking at different aspects of Quebec farming and agri-food processing.

Citadelle Coop

Citadelle is Quebec's largest cooperative of sugar maple producers and is active in maple syrup production and processing in Quebec. For those with a sweet tooth. [website](#)

Robotic Dairy

Dairy production represents 30% of Quebec's agricultural production, over \$2 billion in farm gate sales. Come and visit the province's biggest dairy farm, the Landrynoise, with 1,000 cows (in the Victoriaville area) that 'employs' 22 robot milkers on the farm. For those who are interested in technology. [website](#)

Atoka Cranberries

Twenty years ago, Quebec didn't produce hardly any cranberries, now it is a North American leader. Visit a cranberry bog during harvest season and visit the Atoka processing facility. A berry, berry nice place to visit. [website](#)

Pre-Tour 2 : Guided bike tour of Old Quebec City

For the cycling enthusiasts, hop on a bike and spend a half day touring around Quebec City, with the historic Plains of Abraham above and the mighty St. Lawrence down below. Includes equipment, guide and water. Who needs a conference, eh?

Cost: \$65
Departs: 1-4pm
From hotel

Pre-Tour 3: Do your own thing

There's lots to do in Quebec City at your own speed. Here a [website](#) with ideas of touristy things to do in Quebec City for the day.

Cost: free
At your own
pace



Jeudi : Visites préliminaires optionnelles



Visite préliminaire 1 : L'Essence de l'agriculture québécoise

- Érable (tradition)
- Lait (production)
- Canneberges (marché de niche)

Cette visite d'une journée complète débute le jeudi matin à Québec et jettera un coup d'œil aux différents aspects de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Québec.

Coût : 50 \$
Heure : 8 h à
16 h
Départ de l'hôtel

Coop Citadelle
Production, transformation et commercialisation de sirop d'érable et de produits de l'érable, Citadelle est le plus grand regroupement coopératif d'acériculteurs au Québec.
[site Internet](#)

Laitier robotique
description
[site Internet](#)

Canneberges Atoka
Visite de champs de canneberges en pleine récolte et visite de l'usine Atoka.
[site Internet](#)

Visites préliminaires 2 : Visite guidée du Vieux-Québec

Pour les adeptes de cyclisme, sautez sur un vélo et passez une demi-journée à visiter Québec, avec les Plaines d'Abraham historiques en haut et le majestueux Saint-Laurent en bas. Le forfait comprend l'équipement, un guide et de l'eau. Un congrès! Quel congrès?

Coût : 65 \$
Durée : 13 h à
16 h
Départ de l'hôtel

Visites préliminaires 3 : À votre guise

Il y a beaucoup de choses à faire à votre propre rythme. Voici un [site Internet](#) avec des suggestions de choses touristiques à faire à Québec pendant la journée.

Coût : gratuit
À votre rythme





Tour Option 1 La Beauce: Entrepreneurial Production

To the south of Quebec City and away from major urban markets, “La Beauce” is noted for both its production capacity and entrepreneurial spirit. Home to nearly 40% of the world’s maple syrup production, and some of Quebec’s biggest and most productive farms, the region of picturesque hills and valleys is a case study in making a rural area into an economic dynamo.

Ferme Lehoux Holstein, Saint-Elzéar

Lehoux Holstein is a Master Breeder with a herd that markets embryos and livestock internationally. [website](#)

La cache à Maxime’s Vineyard

La cache à Maxime’s vineyard covers two and a half hectares with more than 7,000 vines that are specifically cultivated for the harsh winter climate. They produce three grape varieties: Maréchal Foch, Sainte-Croix and Vandal-Cliche. Talk about producing on the edge! [website](#)

Cabane à Pierre

Experience an authentic sugar shack! Real maple feast served at your table accompanied by Quebecois folk musicians. Visit the facilities after the meal and taste some taffy on snow (they saved you some from last winter!). Cabane à Pierre allows you to fully experience a true Quebecois tradition as they collect the maple sap in the old-fashioned method – buckets! [website](#)

Houblon des Jarrets Noirs

The best beer demands the best ingredients. It takes know-how and passion to grow the finest hops! From planting to harvest, you’ll be able to see what makes Canadian craft beers amongst the world’s best. [website](#)



Option de visite 1 - La Beauce : Production entrepreneuriale

Au sud de Québec et loin des grands marchés urbains se trouve La Beauce, reconnue pour sa capacité de production et son esprit entrepreneurial. Produisant près de 40 % du sirop d'érable et hébergeant certaines des fermes les plus grosses et les plus productives du Québec, la région de collines et de vallées pittoresques est un exemple parfait d'une région rurale qui devient un moteur économique.

Ferme Lehoux Holstein

Maître éleveur Holstein, vente de génétique au niveau international. [stie Internet](#)

Vignoble La cache à Maxime

Le vignoble couvre une superficie de deux hectares et demi. Il comprend plus de 7 000 ceps, des vignes conçues spécialement pour notre climat, réparties en trois cépages : le Maréchal Foch, le Sainte-Croix et le Vandal-Cliche. [site Internet](#)

Cabane à Pierre

L'expérience d'une vraie cabane à sucre! Festin du temps des sucres servi aux tables et à volonté avec musiciens folkloriques. Visite des installations après le repas et tire sur la neige. La Cabane à Pierre vous fera revivre la véritable tradition québécoise. Ici, la récolte de l'eau d'érable est réalisée selon la méthode d'antan. [site Internet](#)

Houblon des Jarrets Noirs

Pour faire les meilleures bières, il faut des ingrédients de grande qualité. Pour concevoir le meilleur houblon, il faut un savoir-faire, mais surtout de la passion ! De la plantation à la récolte, aucun détail n'est négligé. [stie Internet](#)



Tour Option 2 Île d'Orléans & produit terroir

Île d'Orléans is only 20 minutes from downtown Québec City, home to some of the earliest French-Canadian farms from the 17th Century. Now a haven for “produit terroir” – local farm produce ‘from the land’, Île d'Orléans will delight local food afficiandos.

Ferme Onésime Pouliot

The farm still operates on land that has been in the family for seven generations. Nearly 180 people work on the farm and the production fields cover over 150 hectares, which represents 250 football fields, irrigated by 16 artificial lakes. [website](#)

Les fromages de l'isle d'Orléans

Welcome to Les Fromages de l'isle d'Orléans, an award-winning maker of artisanal traditional cheeses from the colonial period of New France. Their famous Paillason keeps alive the recipe of the first cheese ever produced in North America. [website](#)

Relais des pins

Le Relais des Pins, Restaurant – Sugar Shack is a third-generation family business which has been part of the maple industry for 50 years. [website](#)

Maison Cassis Monna & Filles

The Maison Cassis Monna & Filles has been synonymous with passion and innovation for 20 years. The domain covers 16 hectares of land where they produce more than 50,000 bottles of sumptuous black current liqueurs each year. [website](#)



vendredi : Tournées du congrès



Option de visite 2 – Île d’Orléans et produits du terroir

L’Île d’Orléans est à seulement 20 minutes du centre-ville de Québec et abrite certaines des premières fermes canadiennes-française du 17e siècle. Maintenant un paradis des « produits du terroir », l’Île d’Orléans enchantera les passionnés de nourriture locale.

Ferme Onésime Pouliot

Ferme de fraises, framboises, bleuets et patates douces. Établie sur la terre familiale depuis sept générations, la ferme emploie près de 180 personnes. Ses champs de production couvrent un peu plus de 150 hectares, soit près de 250 terrains de football, irrigués par 16 lacs artificiels. [site Internet](#)



Les fromages de l’isle d’Orléans

Bienvenue aux Fromages de l’Isle d’Orléans, créateur primé de fromages historiques artisanaux de la période coloniale de la Nouvelle-France. Leur célèbre Paillasson conserve la recette du premier fromage jamais produit en Amérique du Nord. [site Internet](#)

Relais des pins

Le Relais des Pins, Restaurant - Cabane à sucre est une entreprise familiale de troisième génération qui œuvre dans l’industrie de la cabane à sucre depuis 50 ans. [site Internet](#)

Maison Cassis Monna & Filles

La maison Cassis Monna & Filles conjugue passion et innovation depuis 20 ans. Le domaine se déploie sur plus de 16 hectares, et l’on y produit annuellement plus de 50,000 bouteilles d’alcools fins. [site Internet](#)



Friday: Conference Bus Tours



Tour Option 3 : Québec Technopole

Quebec City, as the provincial capital, is home to a wide range of innovative establishments in the agri-food sector. The “Quebec Technopole” tour will spend the day visiting a number of these institutions to hear about the latest in agri-food research developments, the latest trends in food along with a little trip back into history.

Research centres in animal health and agri-environment

Visit to the Centre de recherche en santé animale (CRSAD), which is a research centre on animal health, in combination with a visit to the Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA) which is an agri-environmental research centre. [website](#)

Économusée – Ferme Langlois

Ancestral farm founded in 1667, currently with dairy and vegetable production. Twelve generations have maintained their love of knowledge and their passion for the land. [website](#)

Érablière Mart-L

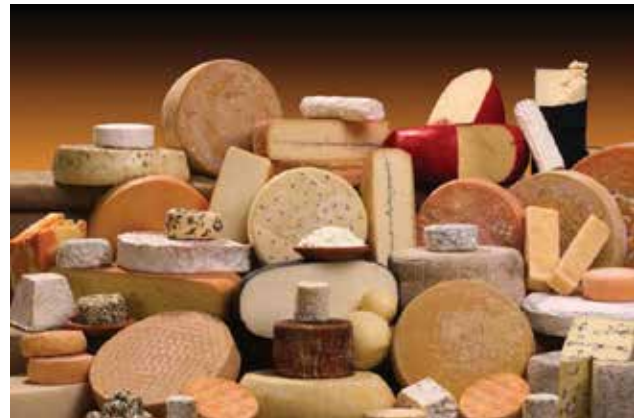
L'Érablière Mart-L has, since 1975, developed a true family tradition of visiting a sugar shack. View all stages of processing maple sap, from tapping the trees to developing the various products from the sugar shack. [website](#)

IGA des Sources

In the January 2016 edition of the “Canadian Grocer” magazine, the supermarket IGA des Sources de Cap-Rouge is noted as one of the 25 ‘must see’ supermarkets in the world before you die. Really! [website](#)

Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)

Welcome to INAF, the largest group of researchers in Canada dedicated entirely to foods and the complex interactions between food components, nutrition and health. You will see a digestive simulator of the gastrointestinal system! [website](#)



vendredi : Tournées du congrès



Option de visite 3 : Québec Technopole

Québec, à titre de capitale, est le domicile d'une gamme variée d'établissements innovateurs dans le secteur agroalimentaire. Lors de la visite du Québec Technopole, nous passerons la journée à visiter certains de ces établissements pour nous informer des derniers développements en recherche agroalimentaire et des dernières tendances en alimentation tout en faisant un petit retour dans l'histoire.

Centres de recherche en santé animale et en agroenvironnement

Visite au Centre de recherche en santé animale (CRSAD), combinée à celle de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA). [site Internet](#)

Économusée – Ferme Langlois

Ferme ancestrale fondée en 1667, producteur laitier et maraîcher. Douze générations donnent avec amour le savoir et la passion de la terre. [site Internet](#)

Érablière Mart-L

L'Érablière Mart-L a, depuis 1975, développé une véritable tradition familiale de la visite à la cabane à sucre. Assistez à toutes les étapes de la transformation de l'eau d'érable, de la cueillette à l'élaboration des différents produits fabriqués à l'érablière. [site Internet](#)

IGA des Sources

On peut lire dans l'édition de Janvier 2016, de la revue « Canadian Grocer » que le supermarché IGA des Sources de Cap-Rouge fait partie des 25 supermarchés à voir dans le monde avant de mourir. [site Internet](#)

Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)

Bienvenue à l'INAF, le plus important regroupement de chercheurs au Canada à se consacrer entièrement aux aliments et aux interactions complexes entre leurs composantes, la nutrition et la santé. Vous y verrez un simulateur digestif du système gastro-intestinal! [site Internet](#)



Saturday: Professional Development



Breakfast for the Future

7:30-9:00am

CFWF and ACRA only get together once in a while (last time was 1999), are there opportunities to do more things 'ensemble'? Open meeting over breakfast to discuss ideas on working together in the future.

Conference Sessions

9:15-10:30am

Public Relations – following successful panel discussions at previous conferences on perspectives from editors and freelancers, now it is time for those in public relations to offer their take on agricultural communications.

10:45-12:15pm

Brexit, Trumponomics and the Changing Face of Trade - A panel of farmers from Canada, the US, UK and France to discuss how they see the evolution of the world trade order for agriculture.

12:15-2:00pm

Lunch with the Minister (TBC)
CFWF Lifetime Achievement Award

2:00-3:30pm

Vive la difference – Québec has a number of policy, programs and institutions that are either unique or play a deterministic role in the agricultural sector. Find out more on what makes Québec agriculture different: the Union des producteurs agricoles, La Coop Fédérée, Agritraçabilité Québec, Commission de protection de territoire agricole du Québec and La Financière agricole du Québec.

3:30-4:30pm

Cake & a Quiz – Coffee and cranberry/maple dessert in the Ciel revolving restaurant on top of the hotel. Buddy up with a colleague to answer the quiz on Quebec agriculture and win a bottle of Sortilège (maple whisky!)

4:30-6:15pm

Free time

Banquet and Awards Ceremonies

6:15-7:00pm

Cocktails

7:00-10:00pm

Banquet dinner
ACRA & CFWF Awards presentations

10:00-11:00pm

Celebrate with the GMOs

11:00 on

Hospitality Suite



Déjeuner pour l'avenir

7 h 30 à 9 h

La CFWF et l'ACRA se réunissent seulement de temps en temps (la dernière en 1999). Y a-t-il des possibilités de faire davantage de choses ensemble? Réunion ouverte lors du déjeuner pour discuter d'idées pour travailler ensemble à l'avenir.

Séances du congrès

9 h 15 à 10 h 30

Relations publiques – à la suite des discussions de groupes lors des congrès précédents sur les perspectives des éditeurs et des pigistes, c'est maintenant le temps de ceux travaillant dans les relations publiques d'émettre leurs opinions sur les communications en agriculture.

10 h 45 à 12 h 15

Brexit, Trumpéconomie et le visage changeant du commerce – un groupe d'agriculteurs du Canada, des États-Unis, du Royaume-Uni et de la France discuteront de comment ils voient l'évolution de l'ordre du commerce mondial pour l'agriculture.

12 h 15 à 14 h

Lunch avec le ministre (à confirmer)
Prix d'excellence pour l'ensemble des réalisations de la CFWF

14 h à 15 h 30

Vive la différence – Le Québec a une multitude de politiques, de programmes et d'établissements qui sont soit uniques ou qui jouent un rôle déterminant dans le secteur agricole. Découvrez ce qui rend l'agriculture québécoise différente : l'Union des producteurs agricoles, la Coop Fédérée, Agri-Traçabilité Québec, la Commission de protection du territoire agricole du Québec et La Financière agricole du Québec.

15 h 40 à 16 h 30

Café et un jeu-questionnaire – un café et un dessert à l'érable ou aux canneberges au restaurant tournant Ciel au dernier étage de l'hôtel. Jumelez-vous à un collègue pour répondre au jeu-questionnaire sur l'agriculture québécoise et gagnez une bouteille de Sortilège (whisky à l'érable).

16 h 30 à 18 h 15

Temps libre

Banquet et cérémonie de remise de prix

18 h 15 à 19 h

Cocktails

19 h à 22 h

Souper du banquet

Présentation des prix de l'ACRA et de la CFWF

22 h à 23 h

Célébrez avec l'orchestre GMO

23 h et après

Suite de réception

Canadian Farm Writers Federation
Association des communicateurs et rédacteurs de l'agroalimentaire
2017 Conference – Congrès 2017
Québec City – Ville de Québec
Sept. 28 – 30

www.cfwf17.ca
#cfwf17

www.acra17.ca
#acra17



Hotel and Travel

Hotel Le Concorde Quebec
1225 Cours du Général-de Montcalm
Québec, QC G1R 4W6

Hotel Le Concorde Quebec is located in the heart of beautiful Quebec city, with beautiful views of the majestic fleuve Saint-Laurent and of its numerous parks and green spaces.

A group rate of \$169/night (single or double occupancy) is being held until August 28. Parking is not included, and all rooms are non smoking.

To book your room by phone at 1-800-463-5256 and reference QDA_ACRA-CFWF2017, account number 444305.

Getting here

Travel and hotel are not included in the conference registration. Here are some ideas on how to get here.

Montreal Airport (YUL) followed by bus or train to Quebec City and a taxi to the hotel

Bus: Choose FROM Québec Centre-Ville TO Montréal (Aéroport Trudeau)

Train: Choose FROM Québec (Gare du palais station) TO Montréal (Trudeau international airport)

**Pre-Tour #1 starts at Montreal Airport and ends at the hotel.

You can fly into Québec City Jean Lesage International Airport (YQB) and arrive at the Hotel by taxi for around \$35.

You can arrive by [Via Rail](#). From the downtown Quebec City station the taxi ride will be around \$10.

Hôtel et voyage

Hotel Le Concorde Quebec
1225 Cours du Général-de Montcalm
Québec, QC G1R 4W6

L'hôtel Le Concorde de Québec est situé au cœur de la magnifique ville de Québec, avec une vue imprenable sur le fleuve Saint-Laurent et sur ses nombreux parcs et espaces verts.

Un bloc de chambres a été réservé à un prix de groupe de 169 \$/nuit (occupation simple ou double) jusqu'au 28 août. Le stationnement n'est pas inclus et toutes les chambres sont non-fumeur.

Pour réserver votre chambre par téléphone, composez le 1-800-463-5256. Le code de référence est QDA_ACRA-CFWF2017 et le numéro de compte est 444305.

Pour se rendre

Les frais de transport et d'hôtel ne sont pas inclus dans le coût d'inscription. Voici des suggestions pour s'y rendre.

Si vous voyagez par avion, vous pouvez vous déplacer de l'aéroport de Montréal (YUL) vers Québec par train Via ou par autobus, followed by a taxi to the hotel.

Autobus : choisir DE Québec Centre-Ville VERS Aéroport Trudeau

Train : choisir DE Québec (Gare du palais) VERS Montréal (Aéroport international Trudeau)

**Pre-Tour #1 starts at Montreal Airport and ends at the hotel.

Vous pouvez atterrir à l'aéroport international Jean Lesage de Québec (YQB) et vous déplacer vers l'hôtel en taxi pour environ 35 \$.

Si vous arrivez à Québec par [train](#), descendre à la GARE DU PALAIS et vous rendre à l'hôtel par taxi pour environ 10 \$.