

Société du réseau Économusée

Carl-Éric Guertin

Volume 18, 2020

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1072959ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1072959ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)

1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

Guertin, C.-É. (2020). Société du réseau Économusée. *Rabaska*, 18, 436–438.

<https://doi.org/10.7202/1072959ar>

Making Mathematical Culture. University and Print in the Circle of Lefèvre d'Étaples (Oxford: Oxford University Press, 2018), dans *Renaissance Quarterly*.

Pour suivre les activités de la chaire (et du LAMIC), vous pouvez consulter la toile à l'adresse ci-dessus.

JEAN-FRANÇOIS GAUVIN

Société du réseau Économusée

1040, avenue Belvédère, bureau 100
Québec (Québec)
G1S 3G3

Téléphone : (418) 694-4466
Courriel : info@economusees.com
Toile : www.economusees.com

Portrait de l'organisation

Créée en 1992, la Société du réseau Économusée (SRÉ), une organisation à but non lucratif, est la propriétaire et la promotrice du concept Économusée. Ayant son siège social dans la ville de Québec, la SRÉ se définit comme une organisation internationale avec un réseau de partenaires partageant les mêmes objectifs, soit la préservation, la perpétuation et la promotion des métiers traditionnels ou issus de la tradition dans les secteurs des métiers d'art et de l'agroalimentaire. Chaque partenaire est responsable d'implanter le concept Économusée et de poursuivre l'établissement d'un réseau d'artisans sur son territoire.

La SRÉ travaille avec deux types de partenaires – sociétés ou organisations dans des provinces, territoires et pays – pour développer le réseau au niveau canadien et international. Une société partenaire est une organisation ayant pour seul but de mettre en œuvre le concept Économusée et de développer un réseau viable d'économusées, tandis qu'une organisation partenaire est une organisation existante comme les organismes économiques, culturels ou touristiques, associations d'artisans, organismes de soutien sectoriels et autres. La SRÉ veille à assurer la pérennité des artisans-entrepreneurs, ou organisations, porteurs de savoir-faire en les accompagnant dans la mise à l'avant-scène de ce qu'ils font le mieux, bonifiant par conséquent tant la rencontre avec l'artisan que la génération de revenus provenant des visiteurs. Les artisans sont sélectionnés pour leurs savoir-faire, la qualité de leurs produits et leur potentiel touristique et doivent répondre à des critères généraux de sélection. Actuellement, le réseau international compte 100 artisans-entrepreneurs qui sont soutenus par les différents partenaires. La SRÉ a donc comme impératifs de

- promouvoir et soutenir la pérennité du patrimoine immatériel ;
- préserver le meilleur de la tradition par sa mise en valeur auprès de clientèles touristiques (locales, nationales et internationales) en quête de rencontres et d'expériences authentiques ;
- partager ces savoir-faire *in situ* en répondant aux besoins actuels des marchés de « produits » artisanaux uniques et de qualité ;
- plus largement, développer le tourisme culturel interactif et éducatif.

De nouvelles catégories de membres

L'an dernier, la SRÉ innovait par la création de nouvelles catégories de membres afin

de mettre en valeur davantage de nouveaux artisans qui méritent d'être reconnus, promus et de rejoindre un réseau d'artisans bien établi. Un tel élargissement a permis de mettre en valeur d'autres pratiques du patrimoine immatériel de même que des éléments qui forgent l'identité culinaire. Ces nouvelles catégories sont : espace patrimoine, espace culinaire, atelier, boutique, village / région. Toutes partagent les mêmes objectifs communs, soit : • faire rayonner et promouvoir les artisans et le patrimoine matériel et immatériel comme vitrine de l'identité du territoire et comme vecteur de développement économique, culturel et touristique ; • accroître le nombre de visiteurs chez les artisans et dans leurs communautés ; • contribuer au succès du parcours entrepreneurial des entreprises ; • accroître la notoriété et la visibilité des artisans et des communautés ; • créer un réseau d'artisans. Le premier membre à inaugurer l'une de ces nouvelles catégories a été l'espace patrimoine – canot à glace. Situé sur le site de l'ancien musée Les Voitures d'eau à L'Isle-aux-Coudres, il offre une expérience enrichissante aux visiteurs grâce à sa collection de canots, ses modules d'interprétation relatant l'histoire maritime insulaire, ses nombreux artefacts, vidéos et photos, et sa boutique. À ce parcours mis en place dans un lieu complètement réaménagé, se greffe une école de canot à glace, qui permettra aux curieux de s'initier à cette pratique et de canoter sur les eaux du fleuve.

Un modèle d'accompagnement recherché

La SRÉ compte actuellement 45 membres au Québec et plus d'une cinquantaine d'autres répartis dans les provinces du Canada atlantique, dans l'Ouest canadien, dans sept pays d'Europe du Nord (Norvège, Suède, Îles Féroé, Irlande, Irlande du Nord, Groenland, Islande) et à Haïti. De plus en plus d'entreprises sollicitent les services de la SRÉ pour bénéficier de son modèle d'accompagnement pour faire en sorte qu'elles deviennent des lieux touristiques et culturels reconnus et de qualité. À titre d'exemple, deux expériences de réalité virtuelle ont été implantées chez deux de nos membres, ce qui illustre cette préoccupation de la SRÉ d'être à la fois à la fine pointe des tendances en matière d'expérience de visite et d'offrir aux visiteurs un accès unique et original au savoir-faire de ses membres-artisans. C'est d'ailleurs pour combler les attentes de ses membres que l'équipe de la SRÉ s'est agrandie en embauchant de nouvelles ressources spécialisées dans les domaines des communications, du tourisme et de la muséologie.

L'identité culinaire et le tourisme gourmand

Depuis trois ans, la SRÉ déploie des activités d'éducation et de sensibilisation auprès des intervenants en ce qui a trait au patrimoine et à l'identité culinaires. Dans ce cadre, la SRÉ et le Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPv) ont organisé en mars 2019 le tout premier colloque sur l'identité culinaire québécoise. L'événement s'est déroulé au Monastère des Augustines, lieu tout désigné pour une telle activité. Intervenants du milieu, chercheurs, producteurs ont échangé pendant deux jours sur les actions à mettre en œuvre pour développer et mettre en valeur l'identité culinaire. Très active dans ce créneau, la SRÉ a aussi produit un rapport intitulé *7 clés de réussite pour mettre en valeur des éléments de l'identité culinaire*, sans compter sa participation comme conférencière au 3^e Grand-Rendez de l'agrotourisme et du tourisme gourmand, son engagement dans un important exercice de mobilisation de

tous les acteurs afin d'élaborer un plan d'action provincial en tourisme gourmand et la réalisation d'une étude sur l'identité culinaire de l'Outaouais.

Une nouveauté : les prix Artisans à l'œuvre

En 2019, la SRÉ instaure ces prix pour souligner l'excellence de ses membres artisans du Québec. Un jury procède à l'évaluation des candidatures et au choix des lauréats. Par l'attribution de ces prix, la SRÉ veut encourager la culture de l'innovation dans la transmission des savoir-faire par le déploiement d'activités touristiques renouvelées. Elle souhaite inciter ses membres à poursuivre le développement de leurs produits novateurs, de qualité et issus de pratiques inspirées de la tradition. La SRÉ tient également à souligner la contribution de ses membres à la notoriété de la marque Artisans à l'œuvre – Économusée. Cinq catégories de prix ont été établies : • *Fier porteur de la marque* décerné au membre qui s'est distingué par ses actions d'utilisation, de diffusion et de promotion de la marque Artisans à l'œuvre – Économusée ; • *Innovation touristique* décerné au membre qui s'est distingué par ses actions en matière d'innovation touristique visant à maintenir l'expérience économuséale du visiteur à un haut niveau de qualité ; • *Innovation dans la tradition – Métiers d'art et agroalimentaire* décerné à un artisan en métiers d'art et un artisan en agroalimentaire qui se sont distingués par leur esprit créatif dans le développement de produits tout en conservant le savoir-faire issu de la tradition ; • le *Prix Cyril Simard* – créé en l'honneur de l'architecte, designer et ethnologue à l'origine du concept et du mot Économusée – décerné selon une thématique choisie par M. Simard. En 2019, le thème était le partenariat et celui de 2020, le développement ou le tourisme durable.

CARL-ÉRIC GUERTIN

Société québécoise d'ethnologie

CP 8683, Succursale Sainte-Foy
Québec (Québec) G1V 4N6

Téléphone : (418) 922-8340
Courriel : societe@ethnologiequebec.org
Toile : ethnologiequebec.org

Au cours de l'année 2019-2020, la Société québécoise d'ethnologie (SQE) a poursuivi les programmes pour lesquels elle est connue et reconnue, tout en participant à divers projets ayant pour but de rendre hommage à des personnes ayant contribué à la connaissance et à la transmission du patrimoine ethnologique des Québécois et Québécoises.

Rabaska, revue d'ethnologie de l'Amérique française

Publiée depuis 2003 sans interruption ni retard, *Rabaska* demeure la seule revue ethnologique entièrement et exclusivement consacrée à l'étude du patrimoine des Français d'Amérique. Tant par sa version imprimée, que par sa version électronique, elle rejoint un vaste lectorat réparti dans 120 pays à travers le monde. Le succès et le rayonnement de cette revue sont sans contredit le résultat de la contribution des