

GUIDE

Défi
je mange
local

CANTONS-DE-L'EST
2023

*Créateurs
de saveurs*

Cantons-de-l'Est

Le guide du

Défi je mange local

pour les Cantons-de-l'Est !



03 Manger local?

Éditorial

Relevez votre Défi !

07 Portraits de producteurs

Vignoble de la Bauge

Plantations Stéphan Perreault

14 Guide du bon visiteur

Astuces pour des visites automnales
en agrotourisme et tourisme
gourmand !

15 Recettes locales

Fondue au fromage

Poulet entier et légumes de saison

Pizza dessert

18 Événements gourmands

Participez aux événements organisés
dans la région!

Qui dit mois de septembre dit "Défi je mange local" ! La nouvelle mouture du Défi vous propose de participer à l'année. Cependant, septembre reste le mois de l'abondance en terme de récoltes, ce qui facilite la consommation locale. Des défis, ainsi que des outils vous sont proposés afin de sortir de votre zone de "confort food" ! Astuces, portraits d'entreprises, recettes et événements gourmands vous seront proposés dans ce guide!



CRÉDITS 2023

Rédaction / Design graphique

Hélène Hubert & Valérie Martin - Créateurs de Saveurs Cantons-de-l'Est

Défi Je mange local & Partenaires

Photos: Libres de droits & Yan Kaczynski

info@createursdesaveurs.com

*Tout droits réservés. Toute modification, reproduction doivent être approuvés



Les Jardins de Pommes enr.

**Défi
je mange
local**

-Un texte d'Hélène Hubert et de Valérie Martin

Conseillère en développement bioalimentaire et Responsable administrative & aux communications du CIBLE



Manger local Pourquoi? Comment?

La consommation locale prend de plus en plus d'ampleur partout au Québec! Mais est-ce possible de privilégier les produits locaux à l'année? Peut-on faire une différence sans avoir une consommation à 100% locale? La réponse est oui!

Tout commence par la curiosité!

Aller à la rencontre des producteurs et transformateurs, en apprendre plus sur leur travail, améliorer ses connaissances sur la saisonnalité, savoir reconnaître les produits d'ici à l'épicerie, chaque geste compte, et tout se construit avec le temps!

Dans ce guide, nous allons vous partager des astuces et pistes de solutions pour mettre plus de produits locaux dans votre panier (sans vous ruiner!), vous faire découvrir des producteurs et transformateurs d'ici et leur vision de l'agriculture, ainsi que des idées de recettes gourmandes et faciles à cuisiner pour un repas pressé ou un moment de détente en famille ou entre amis!

Julia Child, icône américaine qui a démocratisé la cuisine française en Amérique du Nord et enseigné à toute une génération que la cuisine pouvait être facile et agréable, a dit un jour : "Vous n'avez pas à cuisiner des chefs-d'œuvre sophistiqués ou compliqués - juste de la bonne nourriture à partir d'ingrédients frais."

Tout est dit!



**Défi
je mange
local**



Relevez le Défi, une bouchée à la fois!

Manger local, c'est s'approvisionner le plus près possible! À commencer par les aliments qui poussent dans notre jardin, puis les producteurs de notre communauté, de notre région et finalement, les produits du Québec!

Débutant, intermédiaire ou locavore passionné, le Défi est ouvert à tous!

Née en 2014, cette initiative est passée d'un projet citoyen à un mouvement provincial, déployé aujourd'hui dans 16 régions du Québec.

Le Regroupement des Tables de Concertation bioalimentaire du Québec porte fièrement le Défi je mange local, ayant comme valeurs un rapprochement entre les consommateurs et les producteurs, une meilleure connaissance de nos richesses alimentaires régionales et une responsabilisation des individus dans leurs découvertes et le développement de leurs aptitudes culinaires.

Inscrivez-vous et recevez des outils et conseils durant tout le mois de septembre, mais aussi à l'année, pour devenir encore plus locavore. Une multitude de concours auront lieu vous permettant de gagner des cadeaux gourmands issus de votre région!



INSCRIPTIONS



Par où commencer?

Il existe plusieurs sources d'approvisionnement pour faire le plein de produits locaux!

Contrairement aux idées préconçues, cela ne coûte pas nécessairement plus cher, mais une bonne organisation en amont!

Retrouvez dans ce guide des pistes et astuces pour adopter de nouvelles habitudes, une bouchée à la fois!

C'est plus simple que vous ne le pensez!



[Consultez le calendrier des saisons](#)

1- Suivez les saisons

C'est la première étape.

En Estrie et au Québec, nous avons la chance de bénéficier d'une grande diversité de produits.

Que vous ayez votre propre jardin ou non, commençons par identifier les produits forts à chaque période de l'année.

Printemps : On débute nos semis, on plante les premiers légumes pour l'été.

Asperges, têtes de violon, rhubarbe... les premières tiges sortent de terre pour notre plus grand plaisir!

Été : On profite de l'abondance! Chaque semaine de nouveaux fruits ou légumes sont prêts à être cueillis et cuisinés.

Peu de temps pour cuisiner? Congelez vos petits fruits pour l'hiver!

Pour ceux qui souhaitent aller plus loin, on sort nos chaudrons pour préparer de délicieuses confitures.

Automne : C'est le temps des conserves : légumes marinés, compote de pommes et poires, sauce tomate... prévoyez-vous une matinée de cueillette en famille ou entre amis, et profitez d'un bel après-midi pour cuisiner. À plusieurs ça va plus vite, et c'est bien plus agréable!

Hiver : Qui n'a jamais apprécié un bon plat mijoté ou une bonne soupe de légumes d'hiver pour se réchauffer? Et pour faire le plein de vitamines pendant les journées grises, c'est le temps de préparer un smoothie avec nos fruits congelés!

2- Variez les sources

Visitez un nouveau marché et profitez-en pour échanger avec les artisans!
Vous manquez de temps? De nombreuses épiceries ou fermes locales proposent de faire ses emplettes en ligne.
Il ne vous reste plus qu'à ramasser!

Explorer notre bottin gourmand pour découvrir de nouvelles destinations gourmandes!

Défi
je mange
local

Créateurs
de saveurs
Cantons-de-l'Est

Découvrez le bottin gourmand des Cantons-de-l'Est!



Entreprises
agroalimentaires



Marchés publics



Épiceries



Fermier·ère
de famille



Restaurants
locaux



Cafés de village

À la rencontre de nos artisans

Pendant la saison estivale, l'équipe de Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est a parcouru la région afin d'aller à la rencontre des artisans gourmands d'ici! Voici l'occasion d'en apprendre davantage sur 2 entreprises ouvertes au public.

En route vers de savoureuses découvertes!





C

'est au cœur des vallons de Brome-Missisquoi, proche de la rivière Yamaska, qu'est situé le vignoble de la Bauge,

un des arrêts agrotouristiques de la Route des vins de Brome-Missisquoi. Simon Naud, propriétaire du vignoble, s'affaire aux travaux extérieurs avec son équipe à notre arrivée.

Le vignoble produit aujourd'hui des vins 100% biologiques, avec une transition vers les vins nature depuis 2016. « L'idée de faire des vins nature est venue graduellement, les défis n'étant pas les mêmes il y a 30 ans », nous explique Simon.

L'histoire de la viticulture étant jeune au Québec, le premier défi était de comprendre ses bases et comment l'adapter à notre climat. Les 10 années suivantes ont été consacrées au travail de la qualité

des vins, à leur finesse, leur délicatesse et à la précision de leurs arômes.

« Après 20 ans de vinification, j'avais besoin d'un nouveau défi et c'est là où on a choisi de se tourner vers la production écologique », précise Simon.

Une philosophie à part entière

La production de vins biologiques et nature s'inscrit au travers de tout un écosystème que le propriétaire a choisi de mettre en place.

Comme la présence des animaux qui sont au cœur du travail de vigneron.

« J'ai fait le choix d'élever des animaux qui prennent un sens dans mon travail de vigneron, donc on a dû exclure certaines variétés, comme les sangliers, pour se concentrer sur d'autres variétés d'animaux, comme les agneaux,

les lamas et alpagas, qui sont avec nous dans les champs et les parcelles, et qui ont plus d'attraits pour le travail que l'on fait. »

La volonté de créer un écosystème en incluant le vivant au cœur de leur travail s'inscrit dans une recherche d'équilibre favorable à la vigne, afin que celle-ci soit plus forte et résiliente.

En plus d'une aide considérable pour le désherbage des vignes, le rognage et le nettoyage du pied des plants (pour n'en citer que quelques-uns), la présence des animaux sur les terres permet également de réduire le passage des tracteurs sur les parcelles.

« Si on veut garder le sol vivant, moins compacté, il faut tenter d'avoir le moins de passages possible de tracteurs sur les parcelles. Donc ça a un impact écologique réel dans notre travail. »



Mais alors, pourquoi ne retrouve-t-on pas plus cette approche dans la plupart des vignobles du Québec si cela a des impacts mesurables et considérables pour notre environnement et les produits que l'on consomme ?

« De mon côté, je suis vigneron, mais j'ai aussi toujours été un éleveur, donc c'est naturel pour moi de penser à intégrer des animaux dans une parcelle. La plupart sont des vigneron, donc ce n'est pas naturel pour eux d'élever des animaux. Ce que je souhaite, c'est de démontrer que la structure est potentiellement adaptable à une majorité de vignobles (essentiellement pour les vignes rustiques), de démontrer que ça se passe bien. Ce serait meilleur pour nous tous si d'autres collègues choisissent d'embarquer dans cette aventure. », nous explique Simon.

Un vin nature, c'est quoi ?

Un vin nature est avant tout un raisin cultivé dans une production biologique, qui peut aussi être biodynamique (c'est-à-dire qui repose sur l'utilisation des forces de la nature uniquement, sans l'ajout d'intrants externes).

Jusqu'à l'embouteillage, on garde l'intégrité du fruit, ce qui signifie qu'il n'y a aucun ajout de levures, de sucres, de sulfites, d'alcool, etc. La fermentation se fait de manière naturelle grâce aux levures présentes sur la peau du raisin.

Le produit doit rester pur, sans qu'aucune filtration ne soit faite avant l'embouteillage, qui se fait d'ailleurs par gravité, en laissant couler le vin doucement à l'intérieur de la bouteille. Quelques semaines ou mois passeront avant de pouvoir offrir les produits à la clientèle.

Comment les découvrir ?

En partant à la découverte des vins du Québec, n'essayez pas de retrouver des arômes ou de comparer avec des vins issus d'autres pays. « Les vins du Québec ont leurs propres spécificités : on a notre climat, notre fraîcheur, nos cépages, nos façons de faire. Il faut découvrir comment ils sont, pour comprendre les fruits d'ici et se faire un palais aux arômes d'ici. », mentionne Simon.

SERVICES OFFERTS

- Visites guidées (sur réservation uniquement, 4 jours / semaine)
 - Atelier de dégustation
 - Services évènementiels : location des lieux pour des célébrations
- *Visite dans le champ de vignes*
➤ *Visite dans le chai avec dégustation de vins en fût ou en cuve*

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

- Épiceries fines
- Restaurants

Retrouvez la liste des points de vente sur le [site internet](#) du vignoble!



Situées à Val-Joli, à moins de 30 minutes de Sherbrooke, les Plantations Stéphane Perreault nous transportent hors du temps où il fait bon profiter ! C'est en 1991 que commence l'histoire de cette entreprise familiale, fondée par Sylvie Bolduc et Stéphane Perreault, avec la production d'arbres de Noël. Principalement destinée à l'exportation, la culture s'agrandit en y introduisant la production de citrouilles. « Les citrouilles étaient situées sur le premier champ, au bord de la rue.

Les gens s'arrêtaient chez nous pour nous demander s'ils pouvaient leur acheter des citrouilles. C'est de là qu'est venue l'idée du kiosque à la maison », nous raconte Viviane Perreault, fille des propriétaires, qui a rejoint l'entreprise familiale grâce au programme Agri-Relève.

En 2006, le premier kiosque est aménagé pour la clientèle, avant de devenir une destination automnale à part entière dans les années suivantes, grâce à l'activité d'autocueillette de citrouilles.

C'est à ce moment-là que l'entreprise décide de devenir une ferme d'autocueillette avec plusieurs productions.

Une véritable destination agrotouristique pour les petits et grands !

C'est au moment où Viviane rejoint l'entreprise familiale, il y a 4 ans, que l'idée d'offrir un volet agrotouristique et éducatif a vu le jour.

La jeune entrepreneure s'occupe de toute la partie agrotouristique associée à la ferme, qui offre de belles activités pour toute la famille.



« Avec notre offre agrotouristique et éducative, on souhaitait offrir une activité à part entière, que simplement l'activité de récolter. », nous précise Viviane.

« On offre maintenant des ateliers pour toute la saison, par exemple l'épluchette de maïs, des concours, ou encore un atelier confiture froide, où les enfants et leur famille pourront aller cueillir leurs fraises et ensuite les cuisiner tous ensemble. », ajoute-t-elle.

Une belle manière d'en apprendre plus sur l'entreprise familiale et de nourrir votre curiosité !

SERVICES ET PRODUITS OFFERTS

- Activités d'autocueillette —→
 - Fraises & framboises (depuis 2022)
 - Citrouilles
 - Arbres de Noël
- Production de maïs sucré (seulement en vente au kiosque)
- Activités familiales (depuis 2020) —→
 - Parc à jeux
 - Informations sur les animaux
 - Enclos des animaux pour les rencontrer
- Boutique offrant des produits locaux, fruits et légumes de la ferme
 - Kiosques éducatifs et interactifs dans la grange
 - Ateliers

OÙ TROUVER LES PRODUITS?

- Vente au kiosque : produits frais cueillis et produits transformés.
- Projet boutique en ligne (à venir)

Changements climatiques



Nous avons demandé aux deux entreprises présentées précédemment l'impact des changements climatiques sur leur travail de producteur.

VIGNOLE DE LA BAUGE

Les changements climatiques affectent les vigneron en bien et en mal :

- Les saisons qui se rallongent, qui amènent plus de chaleur, permettent aux fruits de mûrir davantage, et ouvre à un plus grand éventail de cépages à cultiver.
- L'étirement de la saison amène en contrepartie des périodes de gels plus fréquents au printemps et à l'automne, qui s'intensifient au fil des ans. Cela nécessite de comprendre ces changements, l'impact du froid sur les vignes, afin que les vigneron puissent adapter leur façon de travailler.



PLANTATIONS

STÉPHAN PERREULT

Comme pour la plupart, les variations de température obligent les producteurs à s'adapter, qui évoluent d'année en année.

Dans toutes les cultures, les nuits de gel qui suivent les grosses chaleurs de mai, qui ont amené les bourgeons à éclore, viennent les tuer.

« C'est vraiment triste, car on ne peut pas toujours agir contre ça. Pour certaines cultures comme les fraises, on utilise des toiles antigel qui ont permis de sauver le maximum de plants », explique Viviane.

Que ce soit en prévention des nuits de gel, mais aussi de périodes de sécheresse ou de pluies abondantes, cette nouvelle réalité est un coût pour les producteurs, qui n'ont pas le choix d'investir pour s'adapter aux changements.

Prix des produits locaux



Le même exercice a été fait avec les deux entreprises par rapport au prix des produits locaux. Nous leur avons demandé d'expliquer les facteurs qu'ils considèrent lorsqu'ils déterminent un prix pour leurs produits.

VIGNOBLE DE LA BAUGE

Des facteurs climatiques et la jeunesse de l'industrie sont partis intégrants du prix du produit.

- En fonction de notre climat, qui va être différent en comparaison à d'autres pays (par exemple: la France), la saison s'étale de juin à octobre, ce qui demande plus de main d'œuvre sur une période plus courte.
- Les vignerons québécois sont jeunes, ce qui demande un plus gros investissement au départ, comme les terres ou l'équipement. Il y a encore très peu de transmission qui se fait d'une génération à l'autre.

PLANTATIONS

STÉPHAN PERREULT

La première chose, travailler et produire de façon éthique amène nécessairement du temps et donc certains coûts.

Le respect de certains règlements de production au Québec, le choix de traiter correctement leurs employés avec de bons salaires, les investissements nécessaires pour s'adapter aux changements climatiques, l'augmentation générale du coût de la vie, ce sont toutes des raisons qui influent sur le prix.

On ne peut pas comparer le prix du casseau de fraises vendu moins cher dans les grandes surfaces.

Ces derniers, de par la multitude de produits vendus, peuvent faire davantage de profits sur certains produits et moins sur d'autres. L'équilibre n'est pas du tout le même.

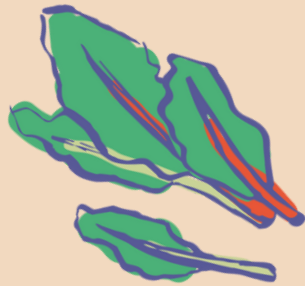
Alors qu'un producteur comme les Plantations Stéphan Perreault, vont offrir principalement des fraises quand c'est le temps des fraises, la réalité et les coûts ne sont pas du tout les mêmes.

“ COMPARONS
DES POMMES
AVEC DES POMMES ! ”
-Viviane Perreault

Guide du bon visiteur !

Informe-toi !

Adresse, heures d'ouverture, produits disponibles, activités offertes, etc. L'accès aux informations d'une entreprise est de plus en plus facile avec les réseaux sociaux, Google et les sites web. Tu ne trouves pas ce que tu cherches ou as une question précise, appelle! Il est plus agréable de planifier sa visite d'avance pour éviter des déceptions.



Prends ton temps !

Cible les entreprises qui t'intéressent et prends le temps de les découvrir! De plus, avec la pénurie de main-d'oeuvre, il se peut que le service soit plus long... Il n'y a rien de plus stressant que des personnes stressées ! Tu es en vacances, restes calme et profites !

Respecte les indications !

Une affiche t'indique de ne pas traverser la clôture ou de ne pas nourrir les animaux... il y a probablement une raison! Question de permis, de sécurité, etc. Informe-toi si une visite est disponible afin de visiter les lieux inaccessibles !



Paye comptant ou débit !

Lors d'une transaction avec la carte de crédit, environ 5% sont chargés au marchand du total de tes achats. En payant comptant ou par débit, cela aide également à réduire les augmentations de prix des produits.



Souvenirs de vacances !

Les produits sont plus dispendieux qu'ailleurs ? Comparons des pommes avec des pommes ! Les entreprises locales produisent souvent à petite échelle en offrant un salaire adéquat aux employés. Ceci dit, rapporte tes vacances à la maison en achetant le vin dégusté, la tartinade utilisée au déjeuner, etc. !



FONDUE AU FROMAGE DE LA FROMAGERIE LA STATION

TEMPS: 20 MINUTES PORTIONS: 2

INGRÉDIENTS

1 boîte de Fondue de Compton de la
FROMAGERIE LA STATION
1 canette de bière La Principale de la
MICROBRASSERIE LA MEMPHRÉ
½ cuillère de table de farine

ACCOMPAGNEMENTS

Pain d'une boulangerie près de chez vous!
Saucissons au choix de la
CHARCUTERIE SCOTSTOWN ou
LES GARS DE SAUCISSES
Pommes de terre
Brocolis
Pommes
Cornichons

PRÉPARATION

Dans un plat à fondue, incorporer dans l'ordre:

1. Le contenu d'un sachet (350g) de fromage Fondue de Compton
2. ½ cuillère à table de farine
3. 100 à 150 ml de bière La Principale de la microbrasserie La Memphré
4. Ail ou assaisonnement à votre goût (poivre, cardamome, muscade, etc.)

Brasser à feu doux jusqu'à une consistance lisse et homogène.



Retrouvez les ingrédients chez les





POULET ENTIER ET LÉGUMES DE SAISON SUR PLAQUE

TEMPS: 90 MINUTES PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS

Poulet entier (crapaudine) de la
FERME POTAGÈRE

Épices Maître Grilleur – Smoked BBQ Master Mix
de **LES AS DU FUMOIR**

Huile d'olive

Sel (au goût)

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes du moment:

1 pâtisson de taille moyenne

10 carottes nantaises

1 poivron vert

1 patate douce



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Déposer le poulet sur une plaque à pâtisserie.
3. Badigeonner le poulet d'huile d'olive et ajouter les épices selon votre préférence.
4. Cuire le poulet de 45 à 55 minutes ou jusqu'à ce que sa température interne atteigne 76 °C (170 °F).
5. Entre-temps, couper les légumes de grosseurs similaires, recouvrir d'huile d'olive et saupoudrer de sel.
6. À la mi-cuisson, ajouter les légumes sur la plaque à pâtisserie.
7. Lorsque la cuisson est terminée, couvrir le poulet d'une feuille d'aluminium et le laisser reposer 10 minutes avant de le couper.



PIZZA DESSERT

TEMPS: 30 MINUTES PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS

4 pommes du **VERGER GROS PIERRE**

10 fraises des

PLANTATIONS STÉPHAN PERREAULT

Pâte à pizza (croûte mince)

¼ de tasse de beurre

¼ de tasse de cassonade

1 citron

2 cuillères à table de Le caramel sanctifié à l'érable des **PRODUITS LA MARTINE**



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Éplucher et enlever les pépins des pommes à l'aide d'un vide-pomme et les couper en quartiers.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajouter les pommes et les saupoudrer de cassonade.
4. Faire caraméliser pendant quelques minutes.
5. Retirer les pommes, déglacer la poêle avec du jus de citron et verser sur les pommes.
6. Ajouter les pommes sur la pâte à pizza et les fraises coupés en fines tranches.
7. Cuire la pizza au four jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
8. Retirer du four et ajouter un filet de caramel à l'érable.

Événements gourmands

SEPTEMBRE

- 2-3-4 & 9-10 [Fêtes des Vendanges de Magog](#)
- 8 [De la ferme à la table à La Station](#)
- 10 [Portes ouvertes de l'UPA](#)
- 15 au 17 [Grande Coulée](#)
- 17 [Festival annuel de la tarte aux pommes](#)
- 20 [Pop-Up des Fermes & Restos](#)
- 23 [Festival des bières de Waterloo](#)
- 29 sept. au 1er oct. [Festival "Les Folies Gourmandes"](#)
- 30 sept. au 1er oct. [Dégustez Mégantic](#)
- Sept. à oct. [Les vendanges sur la route des vins Brome-Missisquoi](#)

OCTOBRE

- 7-8 [La virée gourmandes des Comptonales](#)
- 14-15 [La foire aux citrouilles](#)
- 13 au 29 [Sherbrooke met la table](#)

La marque signature des Cantons-de-l'Est



Depuis plus de 10 ans, Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est est LA certification des produits agroalimentaires de la région! Au cœur de la marque vous découvrirez plus de 270 entreprises ayant des produits certifiés incluant fruits, légumes, fromages, viandes, bières, vins et beaucoup plus!

Le site web est LE répertoire de recherche pour l'ensemble des Cantons-de-l'Est! C'est un incontournable pour découvrir les meilleurs produits et alternatives locales.

- Découvrez les projets et les circuits agrotouristiques -



-Circuit touristique-

30 microbrasseries des Cantons-de-l'Est



-Circuit touristique-

14 fromageries des Cantons-de-l'Est



-Autocueillette-

51 entreprises de petits fruits/légumes/fleurs



-Marchés publics-

Les 36 marchés dans les Cantons-de-l'Est



-Restaurants complices-

Produits locaux des créateurs au menu



-En magasin-

Produits locaux des créateurs en vente

Les territoires gourmands

Les Cantons débordent d'adresses, de circuits touristiques et d'incontournables gourmands! Découvrez ceux près de chez vous.

- Cliquez sur les bannières pour satisfaire votre curiosité locale -



-Brome-Missisquoi-
J'achète Brome-Missisquoi



Saveurs locales
Haut-Saint-François
Plus près, plus frais!

-Haut St-François-
Les saveurs locales du Haut St-François



-Des Sources-
J'achète les sources!



-Memphrémagog-
J'achète Memphrémagog



-Haute-Yamaska-
Les haltes gourmandes



-Granit-
Parcours des producteurs locaux



-Sherbrooke-
Agriculture Sherbrooke



-Coaticook-
Produits de la ferme



Encore plus de découverte régionales

L'application de l'Union des producteurs agricoles (UPA) permet de repérer facilement sur le territoire québécois les fermes, les marchés et les transformateurs qui font de la vente directe au public.

On peut y créer des circuits pour s'approvisionner à proximité de son domicile ou planifier une virée gourmande pour découvrir les attraits d'une région.

Tout pour réussir votre défi!

Aliments du Québec

Depuis mars 2013, il existe deux déclinaisons des marques Aliments du Québec et Aliments du Québec bio.

Un Aliment du Québec, c'est tout produit entièrement québécois ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.

Un Aliments préparés au Québec, c'est tout produit entièrement transformé et emballé au Québec. De plus, lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.



Aliments du Québec Bio

Issues d'un partenariat avec la Filière biologique du Québec et le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), la déclinaison bio associe le mode de production à la certification de provenance, afin d'offrir un repère aux consommateurs québécois en quête de produits répondant à leurs préoccupations et leurs valeurs.

Les produits ayant obtenu la certifications répondent ainsi à la fois aux critères de provenance des Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec, et à ceux imposés et validés par le CARTV, Une double garantie!

Réseau des fermiers·ières de familles

Le Réseau des fermiers·ières de famille est un réseau solidaire de producteurs maraîchers et de consommateurs soucieux de leur alimentation et de l'environnement.

Il regroupe plus de 150 fermes certifiées ou en pré-certification biologique au Québec et au Nouveau-Brunswick.

Le Réseau fait le pont entre les producteurs locaux certifiés biologiques et les citoyens par la formule des paniers bio. Notre mise en marché de proximité est basée sur les principes de l'agriculture soutenue par la communauté, c'est-à-dire qu'il n'y a aucun intermédiaire entre vous et votre producteur local.



Saveurs Orford

En collaboration avec des entreprises agricoles et agroalimentaires, la municipalité d'Orford a lancé cette année un circuit mettant en valeur les producteurs locaux d'Orford.

Viandes, légumes frais, bières et vins... venez découvrir les 8 premiers arrêts gourmands!



Fromagerie La Station



**CHOISISSEZ LES
ALIMENTS DE
*chers nous!***

createursdesaveurs.com