



Défi je mange local en vacances!

Un projet de



REGROUPEMENT
DES TABLES
DE CONCERTATION
BIOALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

Ce guide a été créé par le
Conseil de l'industrie bioalimentaire
de l'Estrie (CIBLE)

Le cahier de vacances du



03 Guide du bon visiteur

Astuces pour tes visites estivales en agrotourisme et tourisme gourmand !

04 Destinations vacances

Clique sur l'identifiant régional de ton choix !

05 À ne pas manquer!

Visites, événements et activités estivales selon la région !

13 Marchés publics

Visite l'un des nombreux marchés publics du Québec cet été !

Cherches-tu les entreprises locales gourmandes peu importe où tu vas, même en vacances ? Tu es atteint de la même maladie que nous ! Le syndrome du #achatlocal aigu, aussi connu sous le nom de dépendance affective-gustative du terroir.

Nous t'avons concocté un cahier de vacances afin de t'aider et de te simplifier la vie dans tes recherches, peu importe la région du Québec que tu visiteras cet été !

La province regorge de merveilleuses entreprises passionnées de production et de transformation de produits issus de notre terroir.

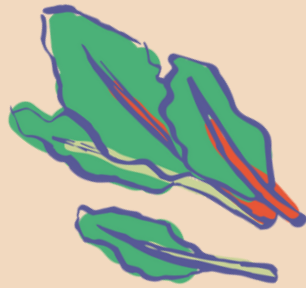
Profitons-en !



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. !

Quelle est ta destination pour les vacances ?

Clique sur l'identifiant régional de ton choix !



*CIBIM est la table de concertation qui représente l'île de Montréal

Saveurs du Bas-St-Laurent



Crédit photo: Tête d'Allumette Microbrasserie

Québec - Région gourmande



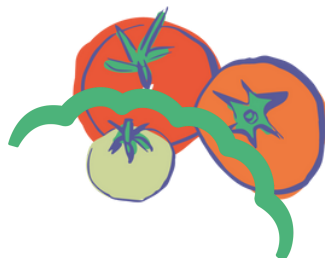
Crédit photo: Frangis Fontaine

Consulte le [Guide Saveurs et Gourmandises](#) !

Quelques entreprises à ne pas manquer:

- Ça goûte le bois ! : Entreprise mettant en valeur des saveurs de la forêt.
- Côté Est : Cuisine du marché aux saveurs locales ayant une superbe vue sur le fleuve !
- Tête d'allumette microbrasserie : Bières artisanales brassées sur feu de bois et terrasse avec vue sur le fleuve.
- Domaine Acer Économusée : Érablière biologique spécialisée dans les vins de sève d'érable.

Pars à la découverte des [Routes des Vins & Alcools de Bellechasse Etchemins](#) !



- [Le circuit des tartes](#) : Où trouver la meilleure tarte?
- Une visite à [l'Île d'Orléans](#) : Destination tout indiquée pour l'agrotourisme. Nombreuses sont les entreprises spécialisées en produits du terroir qui ouvrent leurs portes aux visiteurs !
- Les [Fêtes gourmandes de Neuville](#) : du 24 au 27 août 2023
- La [Grande Ferme](#) : Cette exploitation agricole a fait place à un centre d'interprétation depuis maintenant trente ans.
- Le [Grand Marché de Québec](#) : Les étals saisonniers débordent de légumes fraîchement cueillis, qui s'ajoutent à l'offre diversifiée et gourmande des marchands permanents.



Notre Centre-du-Québec, goûtez-y !



Crédit photo: Notre Centre-du-Québec, goûtez-y!

- Route des trouvailles gourmandes : Viens visiter des fermes, découvrir des vergers, rencontrer des producteurs de fromages fins, des producteurs de canneberges, des producteurs de sirop d'érable, et encore plus !
- Balade gourmande : du 30 septembre au 8 octobre 2023
Le plus grand marché à ciel ouvert au Québec! C'est l'occasion de rencontrer des producteurs-transformateurs et découvrir plus de 200 produits différents provenant de plus de 160 entreprises agroalimentaires !
- Canneberge en fête : du 28 septembre au 15 octobre 2023
Viens voir les producteurs à l'œuvre dans leurs champs rouge vif en participant à la visite guidée d'une cannebergère !

Arrêts gourmands de la Chaudière-Appalaches



Crédit photo: Stéphanie Allard

Découvre les Arrêts gourmands :

- 16 crèmeries
- 8 fermes gourmandes pour faire le plein des produits frais et locaux
- 8 fromageries
- 17 lieux pour découvrir la diversité de saveurs et d'alcools produits dans la région (cidres, gins, vins, vodka et plus encore !)
- 12 microbrasseries

La route des navigateurs (470km) : Profite de la beauté des paysages du fleuve Saint-Laurent et de ses découvertes culturelles et gourmandes.

La route de la Beauce (140km) : Viens goûter à la cuisine du terroir tout en profitant de la beauté des paysages de la vallée.



Le Goût de la Côte-Nord



Crédit photo: Le Goût de la Côte-Nord

Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est



Crédit photo: Julien Payette-Tessier

- Expériences gourmandes : Cuisine en milieu sauvage, dégustations gourmandes en plein air : la Côte-Nord te séduira par ses expériences authentiques qui sauront te dépayser. Les fruits de mer et petits fruits nordiques sont incontestablement l'apanage d'une région qui est en mesure de vous proposer une assiette garnie à la fois de la fraîcheur de la mer et de l'exotisme d'une aurore boréale.
- Festival de la bière Côte-Nord : du 3 au 5 août 2023
- Le Festi-Grêles de la Côte-Nord : du 10 au 12 août 2023

Les circuits gourmands :

- Brasseurs des Cantons
- Les Têtes Fromagères des Cantons-de-l'Est
- Véloroute gourmande

Récolte tes Souvenirs de cueillette chez les producteurs de la région !

La route des vins de Brome-Missisquoi : Découvre la programmation complète pour célébrer la 20e année de la route des vins ! Explore la route à vélo avec les différents circuits proposés !

Fête des vendanges de Magog : 2, 3, 4, 9 et 10 septembre 2023
30e édition cette année !





Gaspésie Gourmande



- Circuit Gaspésie Gourmande : Sur une boucle de 885 km, 21 lieux à découvrir pour aller à la rencontre des producteurs et transformateurs et découvrir leur savoir-faire !
- Gaspésie Gourmande Mer : Pour une 1ère année, Gaspésie Gourmande s'associe à plusieurs poissonneries afin d'identifier les poissons et fruits de mer 100 % locaux. Savoure les spécialités locales de 9 poissonneries participantes partout dans la péninsule.
- À la découverte des alcools gaspésiens : Bières de microbrasseries, vin de miel, vins de petits fruits, gins, la Gaspésie offre une belle variété de produits provenant de savoir-faire différent !

Le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine



Les incontournables des îles:

- La Fromagerie du Pied-de-Vent : Spécialisée dans la confection de fromages de lait de vache de race canadienne. Profites-en pour visiter l'économusée de la fromagerie et affiner tes connaissances !
- Boucherie Côte à Côte : Produits de loup-marin, de veau et de sanglier issus d'une chasse traditionnelle encore méconnue.
- Le Fumoir d'Antan : Le seul fumoir à la bûche traditionnel au Québec.
- À l'Abri de la Tempête : L'unique microbrasserie des îles, l'endroit fait honneur aux produits du terroir pour accompagner les bières brassées sur place.
- Goûte aux spécialités locales chez les restaurants et adresses gourmandes !

Goûtez Lanaudière !



Crédit photo: Goûtez Lanaudière !

6 circuits gourmands : Que ce soit par des visites à la ferme, un pique-nique au grand soleil ou une journée d'aventures sur les chemins campagnards, viens vivre une évasion gourmande et vois comme c'est agréable de goûter Lanaudière !

- Tantôt ville tantôt campagne
- Entre le fleuve et la terre
- À travers champs et rangs
- En sillonnant le Piémont
- Par les vallées du terroir
- Vers les saveurs de la montagne

Évènements gourmands

10 évènements à ne pas manquer entre juillet et septembre 2023 !



Laurentides j'en mange



Crédit photo: Cidre Lacroix

Les incontournables des Laurentides:

- Le Moulin Légaré : Le plus vieux moulin à farine mû uniquement par la force de l'eau qui n'a jamais cessé de fonctionner en Amérique du Nord ! Visites guidées et achats à la boutique disponibles.
- Violon et Champignon : Entreprise spécialisée dans la culture de champignons comestibles bio, la production de mycélium bio de qualité et l'éducation par l'entremise d'activités mycotouristiques et de formations.
- Cidre Lacroix : Les installations, ouvertes à l'année, te permettent de découvrir un verger planté à la main et entretenu avec passion !

Saveurs de Laval



Credit: photo: Saveurs de Laval

- Vitrine Saveurs de Laval : du 16 juin au 27 août 2023
En collaboration avec Le Centre de la nature de Laval, la vitrine Saveurs de Laval est l'occasion de faire connaissance avec les producteurs locaux et découvrir une variété de produits disponibles.
- Autocueillette : En plus des plus connus comme la framboise ou la pomme, découvre plus d'une dizaine d'autres produits disponibles en autocueillette, comme la courge, les tomates, les poivrons, le maïs ou encore les fleurs !
- Repère les kiosques à la ferme et fais tes itinéraires en fonction de ces arrêts gourmands grâce au guide pratique !



MIAM Mauricie



Credit: photo: Verger Barry

Découvre les activités et sorties gourmandes:

- Comestibles forestiers (initiations à la culture de champignons sauvages) :

La Manne à Menoum

Les Champignons du Lac-Édouard

- Verger Barry (cidrerie et distillerie): Autocueillette, dégustations et boutique sur place.
- La Bisonnière: Ferme d'élevage de bisons offrant des dégustations et visites guidées.

Déguste la richesse des produits maraîchers disponibles en t'approvisionnant directement à la ferme pendant la saison estivale !

Plusieurs événements gourmands auront lieu à l'automne, pour en apprendre plus sur les produits locaux et pour aller à la rencontre de ces artisans.

Ville de Montréal*



Crédit photo: Soif de cidre Montréal

- Soif de cidre : du 28 au 30 juillet 2023, au Hangar 1825, l'occasion de te plonger dans l'univers du cidre québécois et rencontrer plusieurs producteurs et productrices des quatre coins de la province.
- Le marché Sudbest : Toutes les fins de semaine de juin à septembre, le Sud-Ouest organise un festival de rue où tu trouveras de belles offres gourmandes locales ainsi que des produits artisanaux.
- Festival Streetfood Montréal (juillet): Événement/marché nocturne qui se déroule au Vieux-Port de Montréal. Plusieurs restaurants, chefs et cheffes te proposent une multitude de plats de cuisine de rue qui mettent à l'honneur les saveurs de l'Asie, de l'Europe, de l'Amérique du Sud, de l'Afrique et, bien sûr, du Québec.

Découvre tous les événements !

*CIBIM est la table de concertation qui représente l'île de Montréal

La Montérégie: Le Garde-Manger du Québec



Crédit photo: La Montérégie: Le Garde-Manger du Québec

Virées gourmandes : Que ce soit pour un après-midi, pour la journée ou le week-end, 9 microcircuits sont proposés pour aller à la rencontre de gens passionnés et faire de belles trouvailles gourmandes ! Consulte les arrêts proposés via la carte interactive, et télécharge ton itinéraire personnalisé !

- La Grande Virée : En collaboration avec ses partenaires, La Montérégie, le Garde-Manger du Québec te propose un rendez-vous gourmand exclusif le 19 août prochain, comprenant dégustations, partage du savoir-faire de producteurs et transformateurs et souper gastronomique mettant en vedette les produits et alcools issus de la région !



Croquez l'Outaouais !



- Parcours Outaouais gourmet : Pars à la découverte de destinations agrotouristiques et gourmandes à travers les 5 circuits proposés !
- Une visite à la ferme : Certains établissements organisent des événements, proposent des visites guidées de leurs installations et offrent des dégustations.
- Du plaisir à boire : Rencontre des brasseurs passionnés, discute avec des cultivateurs minutieux et fais une balade entre les vignes d'un vignoble.
- Des adresses où s'attabler : Amuse tes papilles gustatives avec des plats revisités, des plats réconfortants ou encore de nouvelles saveurs éclatées.
- Saveurs locales et couleurs automnales

Consulte la liste des entreprises agrotouristiques !

Zone boréale, Saguenay Lac-Saint-Jean



« Pain sandwich » : Une façon originale d'en découvrir plus sur les artisans de la région en suivant les invités sur la route !

Escapades gourmandes:

- La chocolaterie des pères trappistes de Mistassini: Économusée, visite guidée et boutique sur place !
- Domaine Le Cageot : Autocueillette de framboises, kiosque à la ferme, dégustation de vins et d'alcools artisanaux à base de petits fruits.
- La Vieille Ferme : Cette entreprise de développement durable t'invite à dormir sur la ferme (Écogîte), à découvrir les produits fermiers et à profiter des activités d'autocueillette à l'automne.
- Alpaga Bersi : Ferme d'élevage d'alpagas offrant des visites éducatives pour toute la famille.





Credit photo: Yan Kaczynski

Soutiens l'économie locale en visitant les marchés publics québécois !

Les marchés publics sont reconnus comme étant l'extension des activités de production et de transformation à la ferme. Ainsi, la plupart des marchands te proposent des produits qu'ils ont cultivés ou transformés eux-mêmes, le tout à proximité de ton lieu de résidence !

Faire son marché public, c'est une occasion de s'approvisionner en aliments frais et de qualité dans une ambiance exceptionnelle !



Trouve ton marché public !

ampq.ca

