

Répertoire des produits locaux

- MRC du Granit -



Entreprises et produits agroalimentaires

Édition 2008-2009

Un territoire dans votre assiette...

La SADC de la région de Mégantic est fière de vous présenter le **Répertoire des produits locaux**. Nous espérons que ce guide agroalimentaire puisse vous permettre de mieux connaître les produits issus des fermes, des érablières et des entreprises de transformation de notre région.

Ce répertoire rassemble plus d'une trentaine de producteurs de la MRC du Granit et une belle variété de produits de grande qualité. Vous retrouverez, pour chaque entreprise présentée, une brève description de celle-ci, la liste des produits offerts et leurs caractéristiques de même que les différents points de vente où vous pouvez vous les procurer.

En vous proposant ce guide, la SADC désire encourager le savoir-faire de nos artisans par la mise en valeur de leurs produits. Nous vous invitons donc à découvrir de nouveaux produits alimentaires tout en posant un geste pour appuyer l'économie de la région.

Ginette Isabel,
Directrice générale
SADC de la région de Mégantic



Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu fréquentes.

Voilà qui en dit long sur les bienfaits de consommer les produits régionaux.

Le printemps est beau et l'été est à nos portes.

Encourageons nos producteurs qui travaillent très dur pour nous présenter de succulents produits bien frais de chez nous. Que de copieux repas allons nous pouvoir nous offrir.

Quand nous achetons localement, il est facile de savoir ce qu'il y a dans nos aliments, puisque lors de l'échange, les producteurs informent les consommateurs sur la qualité de leurs produits.

Je remercie les producteurs et aussi la SADC pour l'aide qu'elle leur apporte afin de promouvoir l'achat de ces bons produits locaux.

Bonne saison et régalez-vous.

Pierre Leblond
Président UPA
Secteur Lac-Mégantic

Audet	L'Abeille	2
	La Boîte aux brebis	3
Lac-Drolet	Laies-Sangliers du Granit	4
	La Sauvagerie de la montagne	5
	L'Érable à son meilleur	6
Lac-Mégantic	Fromages la Chaudière	7
	Passion Chocolat	8
Lambton	Boulangerie Lambton	9
Milan	Érablière Ca-Se-Al	10
	La Meunerie Milanaise	11
Nantes	Boulangerie le Croissant D'or	12
	Fraisière et framboisière C.G. Roy et Les jardins couverts	13
Notre-Dame-des-Bois	Bergerie le Montagnard	14
	Boulangerie Chez Mamie	15
	Ferme le Trécarré	16
	Le Jardin des Grenouilles charmantes	17
Piopolis	Les champs de l'Est	18
Saint-Augustin-de-Woburn	Ferme Fortier et Frères	19
Sainte-Cécile-de-Whitton	Cabane à sucre Bellavance	20
Saint-Ludger	Chèvrerie Fruit d'une passion	21
	Ferme du Ruisseau d'or	22
	Histoire de fleurs	23
	Vive les Épices	24
Saint-Romain	Dame Nature	25
	La Ferme du Pêché Mignon	26
Saint-Sébastien	Boulangerie Veilleux	27
Stornoway	Ferme J. Rousseau	28
	L. J. Lapierre et Fils	29
Stratford	Domaine des Travers du Roy	30
	Ferme M. et J. C. Couture	31



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Jules Quirion est le propriétaire de l'entreprise l'Abeille, une ferme apicole et acéricole. Au début des années 1990, il était à la recherche d'une production pour compléter les revenus de l'érablière. En 1992, il fait l'acquisition de quatre ruches afin d'appriivoiser le métier d'apiculteur. Pendant 8 ans, il écoule sa petite production de miel auprès de ses amis, de sa famille et à l'épicerie du village. Entre temps, il suit une formation en apiculture. Depuis maintenant 5 ans, sa colonie compte une cinquantaine de ruches. Il peut ainsi répondre à une demande grandissante pour un excellent miel aux saveurs des fleurs de la vallée de la Chaudière.



COORDONNÉES

470, Route 204
Audet
Tél. : 819 549-2296

LES PRODUITS

- Produits des abeilles : miel, chandelles en cire d'abeille et miel en rayons
- Produits de l'érable : sirop, tire, beurre et sucre

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Le miel est un produit qui évolue au gré des saisons en fonction des fleurs que peuvent butiner les abeilles. Deux récoltes sont effectuées au cours de l'année. La première, recueillie après la floraison du trèfle, a un goût plus doux. La deuxième, au goût et à la couleur plus prononcés, est récoltée vers le 15 septembre.



POINTS DE VENTE

- Métro Valiquette (Lac-Mégantic)
 - Magasin CO-OP Saint-Samuel (Lac-Drolet)
- Magasin CO-OP de Saint-Ludger
- Épicerie B.L.R. (Audet)
- Directement à la ferme (sur rendez-vous)

La Boîte aux brebis



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La Boîte aux brebis est nichée au coeur de la vallée de la Chaudière. Les propriétaires, Normand Jacques et Marie-Louise Vallée, ont tous deux été élevés sur des fermes de la région et portent, depuis l'enfance, un grand amour aux animaux. C'est pourquoi ils ont récemment fait l'acquisition d'un troupeau d'une cinquantaine de brebis. La ferme des grands-parents maternels de Normand a ainsi échappé au sort de plusieurs exploitations agricoles de la région, trop souvent vouées à l'abandon.

Les techniques culturales utilisées s'inspirent de la permaculture et les propriétaires ont à coeur le respect de la nature, des animaux et de l'environnement. De plus, une grande partie des travaux de la ferme s'effectue à l'aide de chevaux de trait.

AUDET

COORDONNÉES

15, chemin Lac-Drolet
Audet
Tél. : 819 549-2363
Courriel :
laboiteauxbrebis@sympatico.ca

LES PRODUITS

- Viande d'agneau
- Herbes séchées à l'année
- Tisanes à l'année
- Fines herbes fraîches en saison
- Fleurs comestibles en saison
- Oeufs frais

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

La Boîte aux brebis cherche à être la plus autosuffisante possible. Les agneaux sont donc nourris avec une alimentation à base de grains germés récoltés sur la ferme. Cette alimentation particulière permet d'offrir une nourriture verte et fraîche à longueur d'année assurant le bien-être des animaux et ainsi une meilleure qualité de viande.



POINTS DE VENTE

- Marché LaVallée de Lac-Mégantic (pour l'agneau)
- Directement à la ferme sur rendez-vous (pour l'agneau, les fines herbes et les oeufs frais)



Laies sangliers du Granit

LAC-DROLET



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Suzanne Royer et Maurice Leblond quittaient la région en 1982 en ayant en tête de revenir un jour exploiter la terre familiale de la famille Royer à Lac-Drolet. C'est près de vingt ans plus tard qu'ils réalisent leur rêve.

Tout a commencé, en 2001, par l'acquisition d'un couple de sangliers pour leur plaisir personnel. Fascinés par cette bête, l'idée d'en faire l'élevage mûrit peu à peu. Aujourd'hui, le troupeau a grossi et compte maintenant près d'une trentaine de femelles. Les sangliers vivent dans des enclos extérieurs clôturés dont la superficie totalise environ 25 acres. Au départ, les propriétaires se consacraient à l'élevage du sanglier pour la chasse. Au cours des années, ils diversifient l'offre par la viande de découpe et des charcuteries fines.



COORDONNÉES

160, Route 6e Rang
Lac-Drolet

Téléphone : 819 549-2441

Courriel :

laieasangliersdugranit@sympatico.ca

LES PRODUITS

- Pièces de découpe de viande de sanglier
- Grande variété de charcuterie 100 % sanglier (terrines, rillettes, saucissons, etc.)

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

L'alimentation des animaux est très importante pour développer une viande de qualité. Comme les propriétaires visent un produit haut de gamme, ces derniers ont fait beaucoup de recherche pour trouver un régime alimentaire satisfaisant leurs exigences rigoureuses. De plus, toutes les charcuteries offertes par Laies Sangliers sont 100 % sanglier.



POINTS DE VENTE

- Directement à la ferme (sur rendez-vous)
- Grand marché de Beauce (Saint-Georges et Sainte-Marie)
- Marché LaVallée (Lac-Mégantic)
- Marché public de Lac-Mégantic
- Marché de la gare de Sherbrooke



La Sauvagerie de la montagne



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Sur les flancs du morne à Lac-Drolet, se trouve un élevage de sangliers d'environ 100 bêtes se partageant un enclos d'une quinzaine d'acres. Carole Gagnon a amorcé cet élevage peu commun en 1993. Elle était alors à la recherche d'un troupeau de grand gibier peu coûteux à l'achat et facile à entretenir. Elle aime immédiatement le caractère sauvage de ces bêtes qu'elle respecte. Elle est également, depuis 1970, la seule éleveuse de chinchillas au Québec. Carole Gagnon élève ses deux troupeaux sur des terres appartenant à la famille Gagnon depuis cinq générations.

La demande pour le sanglier étant actuellement très forte, ses animaux sont souvent vendus avant de naître. Une grande partie de sa production est utilisée pour la chasse à l'extérieur de la région.



COORDONNÉES

1047, rue Principale
Lac-Drolet
Tél. : (819) 549-2737

LES PRODUITS

- Viande de sanglier disponible à l'année en carcasse entière
- Sanglier pour la chasse
- Sanglier pour la reproduction



PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les sangliers de la sauvagerie sont élevés sans hormone. Ils sont nourris de légumes, d'un peu de moulée et de ce qu'ils trouvent dans la nature. C'est une viande rouge dont la saveur s'apparente à la viande de bois.

POINTS DE VENTE

- Directement chez le producteur (sur rendez-vous)

L'Érable à son meilleur



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

En 1985, Sylvio Dorval et France Roy, alors nouveaux propriétaires du dépanneur situé à Audet, font l'acquisition de l'érablière de la famille Dorval à Saint-Louis-de-Gonzague. Quelques années plus tard, le couple achète une autre érablière située à Lac-Drolet. Sylvio fait les sucres depuis sa tendre enfance et possède une bonne expérience dans le domaine forestier. Il dispose donc des connaissances et de la passion nécessaires pour bien exploiter ces deux érablières. Le couple peut également compter sur l'aide de leurs enfants. Depuis une dizaine d'années, France et Sylvio font la transformation de produits d'érable. Cette année, l'Érable à son meilleur s'apprête, après trois ans d'expérimentation et de recherche, à mettre sur le marché une gamme de vins d'érable uniques.



COORDONNÉES

469, Rang 5
Lac-Drolet
Tél. : 819 583-4644
Courriel :
erable_a_son_meilleur@hotmail.com



LES PRODUITS

- Boissons alcoolisées : 3 vins à l'érable (blanc, aux bleuets et aux canneberges) et un digestif
- Autres produits disponibles : sirop, beurre, tire, bonbons, chocolats, friandises et vinaigrettes à l'érable.

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les producteurs d'alcool d'érable au Québec étant très peu nombreux, le vin d'érable de Sylvio et de France est un produit unique. De plus, pour la fabrication de ce nectar d'érable, aucun ajout d'alcool n'est fait. Toute la saveur et le charme du produit résultent donc de la fermentation des sucres du sirop d'érable.

POINTS DE VENTE

Pour les produits alcoolisés :

- Marché public de Lac-Mégantic
- Marché de la gare de Sherbrooke
- Directement à l'érablière (sur rendez-vous)
- Commandes par téléphone ou Internet

Pour les autres produits :

- Magasin CO-OP de St-Samuel (Lac-Drolet)
- Épicerie B.L.R. (Audet)
- Marché public de Lac-Mégantic
- Marché de la gare de Sherbrooke



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Ce n'est pas d'hier que la famille Choquette confectionne du fromage. Vianney Choquette, le fondateur des Fromages La Chaudière, a appris le métier de fromager de son grand-père. En 1976, il décide de fonder sa propre fromagerie à Lac-Mégantic. Au tout début, ils étaient trois personnes à y travailler. Aujourd'hui, cette entreprise génère plus de 100 emplois et plus de 25 camions livrent leurs produits dans de nombreuses régions du Québec. Certains fromages se retrouvent même en Ontario et en Colombie-Britannique.

Depuis une dizaine d'années, la fromagerie est dirigée par trois des fils de Vianney Choquette : Michel, Mario et Alain. Ces derniers sont fiers d'avoir su garder une entreprise de transformation agroalimentaire dans la région qui participe au développement et au rayonnement de la MRC.

COORDONNÉES

3226, rue Laval
Lac-Mégantic
Tél. : 891 583-4664
mario@fromageslachaudiere.com

LES PRODUITS

- Beurre de lactosérum
- Plusieurs fromages :
 - Frais du jour en grains et en meules
 - Cheddar vieilli
 - Suisse
- Gouda
- Tortillon
- Goûter léger (diète)
- À tartiner
- Biologiques de lait cru (cheddar, suisse, mozzarella)



PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Le fromage La Chaudière est produit principalement avec le lait de la région. C'est un lait de qualité compte tenu de l'excellence des pâturages qui entourent Lac-Mégantic. De plus, des recettes traditionnelles à base de lait cru servent à la fabrication de fromages biologiques au goût typique.

POINTS DE VENTE

- Directement à la fromagerie
- Dans la plupart des commerces d'alimentation de la région
- Dans de nombreux commerces d'alimentation de plusieurs régions du Québec



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Aline Savard et Lise Paradis ont appris à se connaître en 2004 lors d'un voyage à Las Vegas. À cette époque, elles n'auraient jamais deviné qu'elles seraient un jour copropriétaires d'une chocolaterie. Au départ, Aline et Lise voulaient plutôt ouvrir une animalerie. Elles ne purent cependant résister à la tentation de faire l'acquisition de Passion Chocolat. En juillet 2007, les deux nouvelles propriétaires ouvrent les portes de la chocolaterie dans un nouveau local plus spacieux. Dans le déménagement, elles apportent les secrets de la fabrication du délicieux chocolat.

Aujourd'hui, le local situé sur la rue Frontenac réunit une chocolaterie et une sandwicherie. On sert également du gelato (crème glacée italienne) et on retrouve un coin cadeaux. Le petit commerce de la rue principale est un endroit ouvert et familial où il est agréable de venir se détendre.



LES PRODUITS

- Chocolats fabriqués artisanalement
- Desserts maison faits avec chocolat noir
- Biscuits brisures de chocolat
- Décadent (gâteau chocolat avec fondant au centre)
- Carrés de rêve (un cousin du carré aux dattes, avec du chocolat au centre)
- Chocolat chaud fait à partir de vrai chocolat
- Thé glacé maison
- Smoothies

COORDONNÉES

5276, rue Frontenac
Lac-Mégantic
Tél. et Téléc. : 891 582-5435
Courriel :
liparadis@hotmail.com



PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Le savoureux chocolat du commerce est fait à partir d'ingrédients de qualité. Il est vendu à l'unité ou dans de jolies boîtes. Plus d'une vingtaine de variétés sont offertes, dont certaines des plus inusitées. Un chocolat au poivre rouge ou à la gelée de rose saura attirer les plus curieux. Passion Chocolat offre également des repas santé. Les propriétaires portent une attention particulière pour s'approvisionner en produits biologiques et équitables.

POINTS DE VENTE

- À la chocolaterie



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La Boulangerie Lambton fut fondée il y a plus de 50 ans par J. Aimé Robert. En juin 1989, Mario et François Robert prennent la relève et succèdent à leur oncle. Ce commerce représente pour ces deux jeunes dynamiques une opportunité d'affaires et un excellent prétexte pour revenir dans la région. En ayant travaillé pendant plusieurs étés à la boulangerie et en pouvant compter sur une solide formation en administration, les frères Robert sont prêts à prendre le flambeau de l'entreprise familiale.

Lorsque les deux frères achètent la boulangerie, on y produisait surtout du pain. Avec le temps, ils diversifient la production. Ils agrandissent également le comptoir de vente de la boulangerie et commencent à y distribuer divers produits régionaux.



COORDONNÉES

248, rue Principale
Lambton, QC
Tél. : 418 486-2839

LES PRODUITS

- Grande variété de pains (tranché, hot dog, hamburger, de seigle et de blé entier)
- Pâte à pizza
- Pâte à tarte
- Tartes faites avec des produits de saison (fraises, framboises, sirop d'érable, etc.)
- Gâteaux personnalisés pour toutes les occasions



PARTICULARITÉS DES PRODUITS

La fraîcheur des produits est assurée par une cuite quotidienne. On retrouve également beaucoup de produits maison et des pains tournés manuellement. De plus, les produits de la boulangerie Lambton contiennent peu d'agents de conservation.

POINTS DE VENTE

- Dans la plupart des marchés d'alimentation de la région
- Livraisons chez des particuliers, des résidences de personnes âgées, les garderies, les écoles et des restaurants



Érablière Ca-Sé-AI

MILAN



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

L'Érablière Ca-Sé-AI fut fondée en 1997 lorsque Lyne Girard et Richard Rouillard achètent la terre à bois familiale des Rouillard. On retrouvait sur ces lots une érablière qui n'avait jamais été exploitée. Pour produire du sirop d'érable, le couple a donc dû tout construire avec l'aide de leurs trois enfants, Carol-Ann, Sébastien et Alexandre. Ils entreprennent leurs premières productions dans une petite cabane à sucre. En 2006, le couple construit une nouvelle cabane à sucre plus spacieuse ainsi qu'un atelier de transformation.

C'est dans cet atelier de transformation que Lyne Girard développe des recettes uniques. Depuis 1992, elle faisait déjà la transformation de produits de l'érable. Elle désire maintenant se démarquer par des produits originaux. L'Érablière, certifiée biologique, compte aujourd'hui 9000 entailles. La majeure partie de leur production est vendue en vrac. Le respect de l'environnement est très important pour la famille qui porte une attention spéciale à la conservation de la biodiversité dans l'Érablière.

COORDONNÉES

Chemin de la Yard
Milan
Tél. : 819 652-2432
Courriel :
lynegirard@globetrotter.net

LES PRODUITS

- Produits d'érable uniques :
 - Confit d'oignon à l'érable
 - Gelée d'érable aux herbes provençales
 - Cinq sortes de vinaigrettes à l'érable
- Produits courants comme du beurre, de la tire, des cornets, des bonbons, etc.

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Tous les produits de l'Érablière CA-Sé-AI ont reçu une certification biologique par l'organisme Écocert. Ils sont également goûteux, faciles d'utilisation et joliment présentés. Les ingrédients qui entrent dans la transformation des produits offerts, sont tous certifiés biologiques. Dans la mesure du possible, l'Érablière CA-Sé-AI utilise des denrées de provenance régionale.



POINTS DE VENTE

- Marché public de Lac-Mégantic
- Marché LaVallée (Lac-Mégantic)
- Boulangerie Le Croissant D'or
- La boutique du marché de la gare (Sherbrooke)
- L'Île Fromagerie (Lachine)



La Meunerie Milanaise

DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La Meunerie Milanaise a une capacité de transformation de l'ordre de 110 tonnes métriques par semaine de farines biologiques et un chiffre d'affaires qui oscille entre 5 et 10 millions. C'est l'une des principales meuneries biologiques au pays. Cependant, avant de connaître cette ampleur, l'entreprise de Milan a dû tracer graduellement sa voie.

En 1977, Lily Vallière, diplômée en diététique, et Robert Beauchemin, ingénieur de formation, viennent s'installer dans la région et commencent la culture de céréales biologiques à Milan. Cinq ans plus tard, devant la difficulté de commercialiser leurs céréales, ils décident de construire une petite minoterie sur la ferme. La demande dépasse rapidement la capacité de production. La meunerie doit alors s'approvisionner chez d'autres producteurs et le nombre de meules passe de deux à quatre. En 1996, sous l'appellation Alegria, l'entreprise entreprend la production de pâtes biologiques, et un an plus tard, la meunerie déménage dans le village de Milan. Depuis ce jour, l'entreprise ne cesse de moderniser ses équipements afin de répondre à une demande croissante. En 2007, elle poursuit son expansion à l'extérieur de la région en ouvrant un nouveau moulin en Montérégie.

COORDONNÉES

108, Route 214
Milan
Tél. : 819 657-4646
Télé. : 819 657-1011
Courriel :
info@lamilanaise.com
Site Web :
www.lamilanaise.com

LES PRODUITS

- Grande variété de farines (blé, épeautre, kamut, etc.)
- Mésanges à muffins, à crêpes et à gaufres
- Mueslis
- Grains et légumineuses
- Pâtes alimentaires
- Crèmes, gruaux et crèmes Budwix

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Tous les produits de la Meunerie Milanaise sont certifiés biologiques. Depuis 1977, les propriétaires sont d'ardents défenseurs de ce mode de production écologique. L'énergie consacrée à la recherche et au développement permet de générer des produits de haute qualité. Malgré la modernisation des équipements, l'approche artisanale reste au cœur des priorités.

POINTS DE VENTE

- Métro Valiquette (Lac-Mégantic)
- Boulangerie Lambton
- Marché LaVallée (Lac-Mégantic)
- Gueule fine (Lac-Mégantic)
- Marché Désilet (Scotstown)
- Dans de nombreux marchés d'alimentation au Québec.
- Dans certaines provinces canadiennes et même outre-mer.



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La Boulangerie Le Croissant D'or est le fruit d'une histoire d'amour entre l'Europe et notre région. Elle fut fondée en 1998 par Pierre-Étienne Bizier. Six ans plus tard, Annie Kelner découvre Lac-Mégantic. À l'instant où elle met les pieds dans le commerce, c'est le coup de cœur. Elle en fait alors l'acquisition. Elle s'éprend également de la région où pour la première fois depuis son arrivée au Québec, elle se sent chez elle.

La boulangerie lui permet d'exprimer son côté artistique et de partager ses riches traditions culinaires venues d'Europe. C'est également un lieu convivial où l'on peut déjeuner, dîner ou simplement boire un café. Dans les jolis étalages reposent des produits régionaux. On y retrouve l'ambiance des bistros de son pays natal avec en prime une magnifique vue sur les montagnes.



COORDONNÉES

2560, rue Laval
Nantes
Tél. : 819 583- 1133
Courriel :
annikel@axion.ca



LES PRODUITS

- Pains blancs, pains de grains et pains spéciaux (une trentaine de variétés) et des viennoiseries
- Gaufres réputées
- Grande variété de gâteaux allant du gâteau traditionnel au gâteau mousse. Ils peuvent être personnalisés pour des occasions spéciales ou adaptés selon des allergies alimentaires.
- Tartes variées
- Sandwichs à porter

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Le Croissant D'or offre une grande diversité de pains et pâtisseries qui s'inspirent des boulangeries européennes. Les produits sont également toujours frais et cuisinés avec des ingrédients de qualité. Une partie de la production s'adapte au cycle des saisons et des différentes fêtes de l'année.

POINTS DE VENTE

- Directement à la boulangerie
- Épicerie de Scotstown

Fraisière et framboisière C.G. Roy et Les jardins couverts



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Il y a 30 ans, Carmen Morin et Gaétan Roy achètent la terre familiale de la famille Morin. Ayant tous deux grandi sur une ferme, ils désirent élever leur famille dans un environnement agricole. Ils débutent l'exploitation par la production de sirop d'érable qui sera, 15 ans plus tard, certifiée biologique. À cette époque, ils entreprennent également leurs premières plantations de fraises et de framboises. Depuis 10 ans, ils cultivent également des tomates et des concombres biologiques en serre. Des plantations de bleuets viennent compléter le tableau. De plus, l'année dernière, une deuxième serre s'est ajoutée pour la production de concombres libanais et de tomates cerises.

NANTES

LES PRODUITS

- Beurre, tire, sucre et sirop d'érable certifiés biologiques
- Tomates (rouges, roses, cerises), concombres (anglais et libanais) certifiés biologiques
- Un peu de légumes variés (fèves, zucchini, etc.)
- Fraises, framboises et bleuets

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les légumes biologiques sont reconnus pour être particulièrement savoureux. De plus, on peut être assuré de la fraîcheur de ces fruits et légumes cultivés dans notre région.

COORDONNÉES

1919, route 161
Nantes
Tél. : 819 583-3498
Télec. : 819 583-3498



POINTS DE VENTE

- À la ferme (ouverte de 8 h à 19 h entre la Saint-Jean Baptiste et la fête du Travail)
- Kiosque de fruits et légumes situé en avant du Motel le Quiet (Lac-Mégantic)
- Kiosque de fruits et légumes situé en avant de la Boulangerie Lambton
- Marché public de Lac-Mégantic (tous les samedis de l'été)
- Autocueillette à la ferme (pour les fraises et les framboises)

On retrouve également certains produits dans les commerces suivants :

- Métro Valiquette (Lac-Mégantic)
- Marché La Vallée (Lac-Mégantic)
- Dépanneur Accommodation L.B (Lac-Mégantic)
- Marché Sylvain Bolduc (Stornoway)
- Épicerie Poirier (Lambton)
- Alimentation Élite (Courcelles)
- Magasin CO-OP de St-Sébastien
- Magasin Coop St-Samuel (Lac-Drolet)

Bergerie Le Montagnard

NOTRE-DAME-DES-BOIS



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

En 2003, Carl Vachon et Cristèle Savage, alors âgés de 22 et 21 ans, font l'acquisition de la Bergerie Le Montagnard. Les deux jeunes agriculteurs ambitieux se retrouvent ainsi à la tête d'une ferme de 700 brebis. Les deux finissants de l'école d'agriculture de Coaticook et du Cégep de Sherbrooke désiraient, a priori, se lancer dans le domaine de la production laitière. Ils changent rapidement d'idée lorsqu'ils font la découverte de la bergerie située à Notre-Dame-des-Bois. Ils tombent immédiatement amoureux de cette entreprise agricole facilement transférable et profitant déjà d'une bonne réputation.

En 2006, ce couple fort entreprenant se lance dans la construction d'une nouvelle bâtisse. Les propriétaires peuvent ainsi doubler le cheptel. Ils font également l'acquisition du Camping Altitude 2000, un charmant camping rustique situé à proximité de la ferme. Aujourd'hui, la ferme compte plus de 1200 brebis et 500 acres de terres en culture.

COORDONNÉES

153, route du Parc
Notre-Dame-des-Bois
Tél. : 819 888-2761
Courriel :
bergerie.le.montagnard@sympatico.ca
Site Web :
www.campingaltitude2000.com



LES PRODUITS

Viande d'agneau disponible à l'année

- Toutes les coupes (pour toutes pièces)
- Grande variété de saucisses

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

L'agneau de la Bergerie Le Montagnard est un agneau de grain. Il est tendre et très doux au goût.



POINTS DE VENTE

- Pendant l'été, au kiosque du camping Altitude 2000
- Pendant l'hiver, directement à la ferme
- Possibilité de commander par téléphone ou par Internet



Boulangerie Chez Mamie



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La Boulangerie Chez Mamie est un tout nouveau commerce situé au centre du village de Notre-Dame-des-Bois. Ouvert depuis novembre 2007, Chez Mamie abrite une boulangerie-pâtisserie, un café et une petite épicerie fine. C'est un lieu qui se consacre à la bonne alimentation. En plus des pains et des pâtisseries, on retrouve des produits du terroir, des aliments biologiques et équitables. Cet endroit, agréable à découvrir, est un lieu tout indiqué pour venir flâner dans un décor accueillant, enveloppé de l'odeur alléchante de la boulangerie.

Michel Pilon, Lavallois d'origine et designer graphique de profession, a découvert la région il y a trois ans. Triste de ne pas retrouver une boulangerie dans son nouveau village, il remédie à la situation en ouvrant son propre commerce. Ce touche-à-tout talentueux met la main à la pâte, fabrique le mobilier de la boulangerie en plus de concevoir les nombreuses affiches et écriteaux qui décorent joliment la boulangerie.

COORDONNÉES

24, rue Principale Ouest
Notre-Dame-des-Bois
Tél. : 819 888-1110
Courriel :
mpilon@lascauxdesign.com
Site Web :
www.chezmamie.ca

LES PRODUITS

- Pains de tradition française
- Pains faits de grains santé et biologiques
- Pains spéciaux et d'inspiration
- Pains au levain
- Pizzas, fougasses, pâtés et quiches
- Mets cuisinés maison
- Pâtisseries, viennoiseries, desserts et gâteries diverses

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les produits de la boulangerie Chez Mamie sont fabriqués artisanalement et s'inspirent de la tradition française. On y retrouve des pains authentiques et savoureux. Tout au long de la semaine, une partie de la production varie afin d'offrir une plus grande diversité de produits. On y offre également, chaque jour, une sélection de pains faits de farines biologiques.



POINTS DE VENTE

- À la boulangerie.
- Les commandes sont acceptées



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Jacques Kirouac et Carole Trottier, deux citoyens à la recherche de grands espaces, ont entrepris l'élevage de l'agneau il y a 8 ans. Depuis ce jour, la demande pour leurs produits n'a cessé de s'accroître. La qualité du travail de la ferme a également été reconnue par l'octroi de la certification de bonnes pratiques de salubrité qui garantit un produit libre de toute trace de produits chimiques (pesticides), biologiques (parasites) ou autres. L'entreprise de Notre-Dame-des-Bois est la première ferme ovine ayant reçu cette certification au Canada.

Au Trécarré, le bien-être animal est une priorité. C'est pourquoi les propriétaires tentent d'élever leurs animaux dans un environnement qui s'apparente à leur environnement naturel. La ferme le Trécarré est également l'une des rares fermes du Québec à faire l'élevage d'agneau de pré. Pendant la belle saison, ces derniers peuvent brouter à l'extérieur. Cette façon de faire est exigeante, mais contribue grandement au bien-être du troupeau de 60 brebis. En plus des moutons, la ferme le Trécarré fait l'élevage de lapins, cailles, poulets de grain, dindes, porcs et quelques chèvres.

COORDONNÉES

161, route du Parc
Notre-Dame-des-Bois
Tél. : 819 888-2791
Courriel :
treccarre@sympatico.ca
Site Web :
www.fermeletreccarre.com



LES PRODUITS

- Viande d'agneau, de porc, de caille, de chevreau, de dinde, de lapin et de poulet de grain
- Charcuteries : rillettes, péperette, prosciutto et saucisses (chevreau, agneau et lapin)
- Savon de lait de chèvre fabriqué à la ferme
- Artisanat local (tricots, tissages et vitraux)

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

La ferme le Trécarré offre des produits uniques de haut de gamme. Les animaux sont élevés sans hormone ni antibiotique. Les producteurs font également un strict suivi de la traçabilité des produits de la ferme. Dans la fabrication des produits de transformation, très peu de produits de conservation sont utilisés.

POINTS DE VENTE

- Directement à la boutique de la ferme pour des morceaux d'agneau à l'unité et des produits transformés
- Dépanneur Woburn
- Commande par Internet ou par la poste pour des agneaux complets (découpe personnalisée). Livraisons saisonnières dans les régions de Mégantic, Sherbrooke, Montréal et Québec.



Le Jardin des Grenouilles charmantes



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Le Jardin des Grenouilles charmantes est une entreprise de transformation et de création culinaire. Karine Milette et Marc Filiatreault sont les propriétaires de cette jeune entreprise artisanale. Pour ces derniers, il est extrêmement important de s'amuser et de s'éclater tout en travaillant.

Il y a plus de 5 ans, le couple commence à cultiver les terres du rang St-Pierre de Notre-Dame-des-Bois. Sur une superficie de 6 acres de serres et de jardins, le Jardin des Grenouilles charmantes expérimente la distribution de paniers de légumes et la fabrication de gelées de vins maison. Au fil du temps, la transformation prend de plus en plus d'espace au détriment des paniers de légumes. Dans les marchés publics de la région, les clients des Grenouilles peuvent suivre le cours des saisons avec une production surprenante qui s'harmonise avec le cycle des récoltes.

NOTRE-DAME-DES-BOIS

COORDONNÉES

10, rang St-Pierre
Notre-Dame-des-Bois
Tél. : 819 888-2499
Courriel :
les-grenouilles@hotmail.com



LES PRODUITS

Quelques exemples des gelées, sauces, condiments et confitures :

- Confiture de fraises et basilic sacré
- Gelée d'ail grillé
- Gelée de vin endiablé (au piment fort)
- Beurre de fruits au porto (fait à partir d'un vin fortifié de cerises)
- Citrons marinés

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les produits du Jardin des Grenouilles Charmantes sont uniques et inusités. L'imagination et la créativité sont des ingrédients très importants dans la fabrication des sauces, des gelées et des condiments. Les produits sont faits de vins produits à la ferme, de légumes et fruits cultivés à la ferme, de produits locaux et de quelques ingrédients exotiques (cardamome, citron, etc.).

POINTS DE VENTE

- Marché public de Lac-Mégantic
- Gueule Fine (Lac-Mégantic)
- Boulangerie le Croissant D'or
- Au marché de la gare (Sherbrooke)
- Commandes par téléphone ou par Internet
- On retrouve également leurs produits à Trois-Rivières, Bromont et Montréal



Les champs de l'Est

PIOPOLIS



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Cette année, les champs de l'Est célèbrent leur vingtième année d'existence. Monique Fortier et Louis Noël cultivent depuis 1988 des légumes à Piopolis. Ces pionniers de la culture biologique ont toujours certifié leur production et défendu ce mode de production respectueux de l'environnement. Au démarrage de l'entreprise, le couple comptait déjà sur une solide formation qu'ils ont enrichie au fil des ans. Au départ, l'entreprise familiale offrait ses produits sur le marché du gros. Elle écoule maintenant sa production sur le marché local et en grande partie, depuis 2001, par des paniers de légumes ASC à une centaine de famille de la région. L'agriculture soutenue par la communauté (ASC) propose un lien qui unit le consommateur et le producteur. Le consommateur s'abonne en début de saison pour recevoir chaque semaine son panier de légumes biologiques. Sa composition varie selon le cycle des récoltes. Les paniers sont livrés à un point de chute préétabli.



LES PRODUITS

Les champs de l'Est offrent plus de 35 variétés de légumes et quelques fruits, tels que :

- Tomates et concombres de serre
- Ail, fines herbes, betteraves, brocolis, cantaloups, carottes, choux-fleurs, choux et courges variées, échalotes, épinards, fenouil, haricots, laitues, melons, oignons, piments, pois, radis, zucchini et petits fruits

COORDONNÉES

128, Chemin de Bury
Piopolis
Tél. : 819 583-5069
Télé. : 819 583-6367
Courriel :
champsdelest@globetrotter.net

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Tous les légumes sont certifiés biologiques par l'organisme Québec Vrai. Ce sont donc des denrées produites en respect de l'environnement. Les pratiques consciencieuses favorisent également la production de légumes savoureux. De plus, la fraîcheur des légumes est assurée par un entrepôt de réfrigération à la ferme. Les champs de l'Est utilisent également des serres et produisent des cultures sous bâche et paillis. Ces techniques culturales leur permettent de prolonger la saison de culture et d'assurer une plus grande variété de produits. De plus, l'entreprise est équipée pour l'arrosage et possède trois étangs pour contrer les sécheresses.



POINTS DE VENTE

- Métro Valiquette (Lac-Mégantic)
- Marché La Vallée (Lac-Mégantic)
- Boucherie chez Louis (Lac-Mégantic)
- Dépanneur Woburn
- Magasin général de Piopolis
- Magasin CO-OP de Lac-Drolet
- La Coop La Patrie

Ferme Fortier et Frères



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Il y a deux ans, Pascal et Francis Fortier faisaient l'acquisition de la seule porcherie de la municipalité de Woburn. Les deux frères, des passionnés de l'agriculture, ont grandi sur une exploitation bovine à Lac-Mégantic et rêvaient d'avoir leur propre exploitation. Leur ferme comporte deux sites, une porcherie d'engraissement et une pouponnière. Elle assure également, en plus de la production, la distribution de ses produits par l'intermédiaire de Bon Porc, un secteur sous la responsabilité de Pascal et sa conjointe.

Très rapidement, les deux frères ont fait le choix de tenter d'éviter les réseaux de distribution conventionnels. C'est pourquoi ils ont développé un produit de créneau, le porcelet de lait. Ce produit peu commun au Québec, est pourtant bien connu en Europe. De plus, les deux agriculteurs ont choisi d'élever leurs porcs sans hormone ni antibiotique. La ferme est également certifiée HACCP (système des points de contrôle critique pour l'analyse des risques, garantissant la sécurité sanitaire des aliments).

COORDONNÉES

268, Rang Clinton
Saint-Augustin de
Woburn
Tél. : 819 544-2140
Télec. : 819 544-2138

LES PRODUITS

- Porcelet de lait
- Porcelet vivant pour l'engraissement
- Porc conventionnel entier, semi-entier ou en découpe. Livraison gratuite.
- Bacon et jambon fumé

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Le porc de la ferme Fortier et Frères est une viande sans hormone ni antibiotique. De leur naissance à l'abattoir, les propriétaires tentent de réduire au minimum le stress vécu par les animaux. De plus, les deux frères fabriquent leur propre mélange de moulées afin d'assurer un strict suivi de l'alimentation des animaux. Leur produit de créneau, le porcelet de lait est une viande haut de gamme d'une extrême tendreté .

POINTS DE VENTE

- Directement à la ferme
- Par distribution Le Bon Porc qui fait la livraison dans toute la région (appelez à la ferme pour commander)
- Maison du gibier pour le porcelet de lait (Québec)



Cabane à sucre Bellavance

SAINTE-CÉCILE-DE-WHITTON



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La cabane à sucre Bellavance offre depuis plus de trente ans des repas traditionnels pendant le temps des sucres. Tout débuta en 1976 lorsque Gisèle Lachance et Fernand Bellavance ouvrirent au public la cabane à sucre ayant appartenu au grand-père de ce dernier. À cette époque, les hôtes pouvaient recevoir une quarantaine de personnes. En 1984, France reprend le flambeau familial et apporte de nombreuses améliorations à la cabane. La bâtisse peut aujourd'hui recevoir plus de 170 personnes. Son fils Gabriel s'implique également dans l'entreprise avec ses cinq filles. Depuis six générations, on se transmet le souci du travail bien fait chez les Bellavance.

En complément aux repas servis à la cabane, France Bellavance offre de nombreux produits maison cuisinés à la cabane à sucre. Elle transforme également des produits pour des petites entreprises agroalimentaires de la région.



LES PRODUITS

- Repas à la cabane de la mi-mars à la fin avril sur réservation
- Pâtés de viande et de poulet
- Tartes
- Quiches
- Marinades
- Confitures et gelées

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les produits de la cabane à sucre Bellavance sont des produits maison faits à partir de recettes traditionnelles. Ce sont également des produits de qualité fabriqués avec un minimum de produits déjà transformés.

COORDONNÉES

733 chemin Bellavance
Sainte-Cécile-de-Whitton
Tél. : 819 583-0441
Sans frais : 877 583-4567
Télec.: 819 583-2733
Site Web :
info@cabadebellavance.com



POINTS DE VENTE

- Marché LaVallée (Lac-Mégantic)
- Marché Poirier (Lambton)
- Boulangerie Lambton
- Magasin CO-OP St-Samuel (Lac-Drolet)
- Kiosque de fruits et légumes de la Ferme Couture (Stratford)
- Kiosque de Bruno Roy (Lambton)



Chèvrerie Fruit d'une passion



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La Chèvrerie Fruit d'une passion est une jeune ferme dynamique reconnue pour son fromage fermier de lait cru de chèvre. Les deux propriétaires, Isabelle Couturier et Alain La Rochelle, sont deux artisans passionnés de leur métier. À l'aide d'un travail authentique et respectueux de l'environnement, les chevreries-fromagers sont fiers de participer à la pérennité de l'agriculture dans notre région.

L'histoire de la chèvrerie débute en 1994, en Amérique latine. Alain La Rochelle et Isabelle Couturier goûtent un café au lait de chèvre qui allait transformer leur vie. Un an après leur retour au Québec, le couple loue une maison à Sainte-Marguerite en Beauce. Ils font alors l'acquisition de cinq chèvres. Le lait des chèvres servira de base à des expérimentations diverses et de ferment à une nouvelle passion, la transformation du lait. En 2001, la Chèvrerie commence la commercialisation de la Tomme des Joyeux Fromagers. Ce fromage de lait cru fait rapidement le bonheur des épiciers et chefs cuisiniers qui en redemandent. En 2004, les bâtiments de la ferme louée sont maintenant trop petits pour abriter le troupeau. Le couple d'artisans part à la recherche d'une ferme. C'est finalement le village de Saint-Ludger, qui aura le plaisir d'accueillir la Chèvrerie.

COORDONNÉES

Saint-Ludger
Tél. : (819) 548-5705
Télé. : (819) 548-5705
Courriel :
alaro@sogetel.net
Site Web :
www.public.sogetel.net/alaro/index.htm



LES PRODUITS

- Tomme des joyeux fromagers
- Saucisses pure chèvre : la festive (saucisse forte) et la douce folie (saucisse douce)
- La bibiquette (saucisson sec de chèvre)

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

La Tomme des Joyeux Fromagers est un fromage fermier au lait cru de chèvre. Seul le lait du troupeau est utilisé pour sa fabrication. Les techniques de transformation du lait sont très artisanales. Sa pâte ferme et sa croûte lavée dégagent un goût bien typé. Les saucisses et les saucissons sont préparés uniquement à partir de viande de chèvre et de chevreau.



POINTS DE VENTE

- Marché public de Lac-Mégantic
- Marché LaVallée (Lac-Mégantic)
- Boucherie chez Louis (Lac-Mégantic)
- Gueule Fine (Lac-Mégantic)

- Dépanneur Lucille Paquet (Saint-Ludger)
 - À l'extérieur de la région, entre autres à Québec, Trois-Rivières, Montréal,
 - Sherbrooke et Sutton.
- (Voir le site Internet pour la liste des distributeurs)



Ferme du Ruisseau d'or

SAINT-LUDGER



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Fondée en 1920, la Ferme du Ruisseau d'or de St-Ludger a été successivement exploitée par trois générations de Fecteau. D'abord ferme laitière, c'est à partir de 1975 que l'exploitation de l'érablière a débuté avec 300 entailles dont la sève était alors recueillie à la chaudière. Jusqu'en 1997, le sirop d'érable était vendu en gros. Aujourd'hui, l'érablière compte 2 500 entailles. Chantal Prévost et Sylvain Fecteau ont su moderniser leurs outils de production tout en conservant des méthodes traditionnelles, comme la bouilleuse alimentée au feu de bois, pour offrir un sirop d'érable de grande qualité, fabriqué de façon artisanale. Depuis 1997, la Ferme du Ruisseau d'or offre ses produits d'érable transformés pour la vente au détail. En 2005, les propriétaires décident de diversifier la ferme et amorcent l'élevage de veau de grain et de boeuf limousin. Ils aménagent alors un local de transformation ainsi qu'une boutique à la ferme, pour y vendre leurs différents produits transformés.



COORDONNÉES

830, Rang 7
St-Ludger
Tél. : 819 548-5289
Courriel :
ruisseaudor@hotmail.com
Site Web :
www.lemarcheduruisseaudor.com



LES PRODUITS

- Produits d'érable (mélange à crêpe, sauce BBQ, chocolats, tartes, bonbons, tire, beurre, etc.)
- Viandes (boeuf, veau, poulet, porc, pâté, cretons, saucisses, etc.)
- À venir : une nouvelle gamme de produits à base d'herbes médicinales (produits culinaires, germinations, produits thérapeutiques, soins pour le corps, etc.)

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les animaux de la Ferme du Ruisseau d'or sont élevés sans hormone ni antibiotique. Tous les produits transformés par Chantal Prévost et sa famille sont faits à partir d'ingrédients de qualité.

POINTS DE VENTE

- Directement à la ferme avec 10 % de rabais (sur rendez-vous)
- Service de livraison gratuit
- Boulangerie le Croissant D'or (Lac-Mégantic)
- Fromages la Chaudière (Lac-Mégantic)
- Passion Chocolat (Lac-Mégantic)
- Métro Valiquette (Lac-Mégantic)
- Épicerie B.L.R. (Audet)
- Dépanneur Lucille Paquet (Saint-Ludger)
- Grand Marché de Beauce (Saint-Georges et Sainte-Marie)

Histoire de fleurs



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Il y a près de 30 ans, Louise Marcotte et Yvon Marleau, répondant à un appel de nature, viennent s'installer dans le rang 6 de Saint-Ludger. Ces deux éducateurs spécialisés, originaires de Montréal, entreprennent alors une grande et belle aventure, celle de venir fonder leur famille à la campagne. Dès leur arrivée, le jardinage prend une place très importante dans leur vie. Ils font également l'acquisition d'abeilles pour la production de miel d'où le nom « Histoire de fleurs ». En 1988, le couple décide de s'adonner à temps plein à l'agriculture. Ils se consacrent alors à des productions très diversifiées. En plus de la culture maraîchère et apicole, ils élèvent plusieurs animaux, font l'exploitation de leur terre à bois et produisent des plants de fleurs et de légumes en caissettes.

Ces différentes productions évoluent dans un environnement harmonieux où le jardin est considéré comme un milieu de vie et non seulement comme un lieu de production. Le respect de l'environnement est une valeur qui marque chacune des pratiques adoptées. Aujourd'hui, la ferme Histoire de fleurs se dédie exclusivement à la culture maraîchère et l'élevage de quelques animaux.

COORDONNÉES

400, Rang 6
Saint-Ludger
Tél. : 819 548-5322
Courriel :
l.marcotte@hotmail.com



LES PRODUITS

- Légumes de champ et de serre
- Fines herbes
- Pesto de basilic

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Tous les produits sont cultivés en harmonie avec la nature, sans engrais de synthèse ni pesticide. Le goût des légumes est incomparable, probablement en raison du fond glaiseux des parcelles et de la qualité d'un sol travaillé consciencieusement depuis plus de 20 ans.

POINTS DE VENTE

- Marché public de Lac-Mégantic
- Directement à la ferme (les jeudis et vendredis)
- Magasin CO-OP de Saint-Ludger



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Chantal Couture s'est lancée, il y a environ 10 ans, dans la commercialisation des épices. Le charme de sa cuisine mexicaine, qui faisait le bonheur de sa famille et de ses amis, est à la base de cette aventure. Comme ces derniers n'arrivaient jamais à égaler ses talents culinaires, Chantal mit en petits pots des mélanges d'épices afin de partager les secrets de sa cuisine savoureuse. Par la même occasion, cette façon de faire lui était utile en lui permettant de sauver du temps au quotidien. De fil en aiguille, sa passion pour la cuisine a donné vie à une petite entreprise familiale située à Saint-Ludger : Vive les Épices. Avec le temps, Chantal a développé de nombreux mélanges d'épices et un service spécialisé pour les particuliers et les institutions.



LES PRODUITS

- Gamme complète d'assaisonnements et d'épices standards
- Mélanges maison :
 - Spice Me (doux et fort)
 - Gamme « jarret noir » pour la viande
 - Gamme de mélanges sans sel
 - Gamme d'épices à l'érable

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les mélanges d'épices maison de Chantal Couture facilitent la cuisine, permettent une économie de temps et rehaussent le goût des plats. Ils ne contiennent aucun produit de remplissage ni GMS. La gamme de produits sans sel facilite la diminution de consommation de sel.

Les différents produits sont offerts en 3 formats : petit, moyen et gros. Vive les épices offre également des emballages cadeaux et des étiquettes personnalisées pour des collectes de fond ou des cadeaux corporatifs.

COORDONNÉES

161, rue Principale
 Saint-Ludger
 Tél. : 819 548-5648
 Courriel :
spiceme@vivelesepices.com
 Site Web :
www.vivelesepices.com



POINTS DE VENTE

- Métro Valiquette (Lac-Mégantic)
- Marché LaVallée (Lac-Mégantic)
 - Boucherie du Roy (Marston)
- Boucherie chez Louis (Lac-Mégantic)
- Magasin CO-OP St-Samuel (Lac-Drolet)
- Magasin CO-OP de Saint-Ludger
- Épicerie B.L.R. (Audet)



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

En 1978, Claude Isabel et Odette Lapointe se lancent en agriculture en faisant l'acquisition d'une ferme à Saint-Romain. Ils entreprennent l'exploitation en construisant une porcherie d'une capacité de 110 truies. Dix ans plus tard, le couple diversifie sa production en intégrant un élevage de boeuf. Les propriétaires choisissent la race hereford pour sa rusticité et sa docilité. Depuis une dizaine d'années, ils vendent la viande de leurs animaux directement à la ferme. Leur fils Olivier s'implique activement dans la ferme et est responsable de la génétique du troupeau depuis 10 ans.

Au printemps 2008, Claude et Odette ouvrent un nouveau commerce à Lac-Mégantic. Dame Nature, ayant pignon au centre-ville, offre ses viandes de boeuf, de porc et de veau. Les propriétaires permettent ainsi aux consommateurs d'avoir un lien privilégié avec la ferme tout en faisant leurs emplettes sur la rue principale.



COORDONNÉES

5451, rue Frontenac
Lac-Mégantic,
Tél. 819 582- 4240
Courriel :
odettelapointe_8@msn.com

LES PRODUITS

- Découpe de boeuf, de porc et de veau
- Mets préparés : pâtés, sauces à spaghetti, pains de viande et tartes
- Charcuteries : jambon, bacon et saucisses

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Chez Dame Nature, le boeuf est élevée sans hormone et le porc est nourri sans farine animale. Les produits sont congelés et emballés sous vide, ce qui permet d'en conserver toute la fraîcheur. Des mets préparés complètent la gamme de produits offerts.



POINTS DE VENTE

- Au magasin Dame nature (ouvert du mardi au samedi inclusivement)
- Directement à la ferme en soirée (sur rendez-vous)

La Ferme du Pêché Mignon

SAINT-ROMAIN



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La ferme le Pêché Mignon est une petite ferme agrotouristique diversifiée. C'est un paradis de calme et de luxuriance pour venir y passer du temps en famille, cueillir des fruits et y pratiquer la pêche en étang. Guy Roy et Dany Boucher, les propriétaires de cette jeune entreprise dynamique, caressaient depuis longtemps le projet d'acquiescer une exploitation agricole. Demeurant auparavant à Saint-Jean-sur-Richelieu, le couple et leurs cinq enfants étaient depuis quelques années à la recherche d'une ferme pour s'y établir. C'est à Saint-Romain qu'ils dénichent un endroit répondant à leurs aspirations.

La ferme le Pêché Mignon est le seul endroit de la région où l'on retrouve un verger pour l'autocueillette. L'entreprise familiale organise également des rallyes nature pour les écoles, les garderies, ou pour des groupes d'adultes. Les propriétaires projettent également de développer des sentiers de randonnées pédestres et de faire l'ajout de plantations de mûres et de framboises.

COORDONNÉES

110, Rang 1
Saint-Romain
Tél. : 418 486-2451

LES PRODUITS

- Pommes pour l'autocueillette ou déjà cueillies
- Bleuets
- Truites mouchetées et arc-en-ciel disponibles pour la pêche en étang. Les cannes à pêche et le service d'éviscération sont fournis. Les visiteurs n'ont qu'à payer la truite pêchée à la livre et les vers de terre. Un service de fumage est également disponible sur place.

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les fruits que l'on retrouve à la ferme du Pêché Mignon sont cultivés le plus naturellement possible. Les truites du Pêché Mignon, de par leur alimentation, ont un saveur qui s'apparente à celle des poissons en milieu naturel.

POINTS DE VENTE

Directement à la ferme

- Du 15 mai au 15 novembre
Lundi au vendredi, de midi à 20 h
Samedi et dimanche, de 9 h à 20 h
- Du 21 juin au 31 août
7 jours sur 7, de 9 h à 20 h



Boulangerie Veilleux

SAINT-SÉBASTIEN

DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La boulangerie Veilleux de Saint-Sébastien, c'est avant tout une histoire de famille. Mario Veilleux, l'actuel propriétaire de l'entreprise, a appris le métier de boulanger-pâtissier auprès de son père. Ce dernier, qui fonda l'entreprise en 1966, continue de s'impliquer activement à la boulangerie. Pendant les premières décennies d'existence de l'entreprise, on boulangait surtout du pain. Actuellement, la production est orientée vers la fabrication de pâtisseries, de tartes et de pâtés.

Vers 1950, on retrouvait une boulangerie dans chaque petit village. Aujourd'hui, peu de municipalités de la région ont la chance d'avoir un commerce où l'on peut se régaler de pâtisseries fraîchement sorties du four.

LES PRODUITS

- Brioches
- Galettes
- Tartes et tartelettes
- Pâte à pizza
- Produits sans gras et sans sucre
- Pâtés (au poulet, mexicain, à la viande et au saumon)
- Fonds et dessus de tartes prêtes à garnir

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

La boulangerie Veilleux produit des aliments de qualité sans agent de conservation ajouté. La fraîcheur est également assurée par une cuite quotidienne.

COORDONNÉES

630, rue Principale
Saint-Sébastien
Tél. :819 652-2444
Courriel :
mario.veilleux@bellnet.ca



POINTS DE VENTE

- Directement à la boulangerie
- Dans la plupart des marchés d'alimentation de la région

Ferme J. Rousseau

STORNOWAY



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Nul besoin de se rendre au Lac-Saint-Jean pour avoir la chance de cueillir des bleuets sauvages. La bleuetière de la ferme J. Rousseau, située à Stornoway, vous offre la possibilité de venir cueillir vous-même ces petits fruits indigènes au goût si particulier.

La ferme J. Rousseau produit principalement du sapin de Noël. Cependant, une partie de la terre familiale a toujours été réservée à la bleuetière. Depuis trois générations, les membres de la famille Rousseau y font la cueillette du bleuets. Au fil des années, les plants étaient cependant de moins en moins productifs. Une rencontre avec le propriétaire d'une bleuetière du Lac-Saint-Jean permettra à Jacques et Jacinthe Rousseau d'acquérir les techniques nécessaires afin d'assurer la productivité de leurs plants. En 1985, le couple effectue un premier brûlis sur une parcelle d'une vingtaine d'acres. Depuis ce jour, une profusion de bleuets colorent la bleuetière des Rousseau.

COORDONNÉES

263, chemin Hampden
Stornoway
Tél. : 819 652-2794
Télé. : 819 652-1136



LES PRODUITS

- Autocueillette de bleuets sauvages

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Le goût prononcé des bleuets indigènes est unique. Ces petits fruits sont également très riches en antioxydant. À part la taille ou le brûlis, très peu d'interventions sont effectuées.



POINTS DE VENTE

- Autocueillette directement à la ferme. La récolte débute habituellement la première semaine du mois d'août. Il est préférable d'appeler avant de se rendre sur place.

L. J. Lapierre et Fils

DESCRIPTION ET HISTORIQUE

Depuis quatre générations, les Lapierre de Stornoway exploitent un grand boisé et une érablière. Cette ferme est gérée en respect des traditions et des valeurs inculquées par les générations précédentes. André et Daniel Lapierre ont pris la relève de la ferme il y a plus de 20 ans. Pour eux, l'entreprise familiale « c'est toute notre vie et toute la vie des générations passées ».

Les Lapierre transforment leur sirop en beurre et en tire d'érable. Cette coutume familiale remonte aux années 1930. À cette époque, le grand-père des propriétaires actuels commercialisait déjà ses vivres. Il se rendait alors à Lac-Mégantic pour vendre des produits de l'érable à la population locale et aux touristes.



LES PRODUITS

- Sirop
- Beurre, tire et sucre d'érable

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Selon les propriétaires, chaque érablière possède son propre goût caractéristique. C'est pourquoi les Lapierre cherchent, tout en se modernisant, à produire un sirop en respect de la tradition. Une attention particulière est portée au bouillage pour produire un sirop de qualité au goût authentique.

COORDONNÉES

35, Route 161
Stornoway
Tél. : 819 652-2335
Télec. : 819 652-9996



POINTS DE VENTE

- À la ferme (sur rendez-vous)



Domaine des Travers du Roy

STRATFORD



DESCRIPTION ET HISTORIQUE

L'histoire du domaine des Travers du Roy débute dans la région de Roquefort en France. C'est là que Jacky Traver apprend le métier de berger. Arrivé au Québec il y a 30 ans, il exploite, pendant plusieurs années, une ferme de vaches laitières. Il fait également l'élevage de poulets et d'agneaux. En 1999, il décide, avec sa conjointe Julie Roy, de faire l'acquisition d'une ferme perchée sur les hauteurs de Stratford. En 2001, ils démarrent l'entreprise artisanale avec 60 agnelles. Le troupeau compte aujourd'hui une centaine de brebis laitières et 150 agneaux sont vendus annuellement pour leur chair.

La famille de Jacky et Julie partage leur passion pour l'agriculture en offrant des visites guidées sur leur ferme d'interprétation de la brebis laitière.



COORDONNÉES

485, Av. Centrale Sud
Stratford
Tél: (418) 443-2020
Télec. : (418) 443-1018
Courriel:
traveroy@hotmail.com
Site Web:
www.traversduroy.com



LES PRODUITS

- Fromage fermier et yogourt de lait de brebis
- Viande d'agneau (agneaux complets, découpes, saucisses, brochettes, gigots, côtelettes)
- Savon de lait de brebis fabriqué artisanalement
- Laine et souvenirs

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Au domaine des Travers du Roy, la santé des animaux et la production d'aliments sains sont des priorités. Ces préoccupations sont palpables à la dégustation de la tomme des Travers du Roy, un fromage à pâte pressée affiné pendant 3 à 5 mois. Le fromage et le yogourt, fabriqués avec le lait des brebis du domaine des Travers du Roy, est produit à la fromagerie « La Moutonnière » de Ste-Hélène de Chester située dans les Bois Francs.

POINTS DE VENTE

- Magasin général de Stratford
- Directement à la ferme. Boutique ouverte de 12h à 17h (Juillet et août, du vendredi au dimanche)
- Visites guidées :
Mai et juin : avec réservation (groupe de 15 personnes et +).
Juillet et août : du vendredi au dimanche, 2 visites par jour à 13 h et 15 h, sans réservation



Ferme M. et J.-C. Couture

DESCRIPTION ET HISTORIQUE

La ferme M et J.-C. Couture, c'est une histoire de famille. Depuis cinq générations, les Couture cultivent des terres longeant le lac Aylmer. La tradition de vendre des petits fruits a également des origines lointaines. Il semble que l'arrière-grand-mère de l'actuel propriétaire faisait déjà la cueillette de fraises qu'elle vendait à Disraeli.

Un peu plus récemment, soit vers 1975, le père du propriétaire actuel décide de donner une vocation maraîchère à la ferme familiale. Il vend alors son troupeau de vaches laitières pour se spécialiser dans la culture du maïs sucré et de la fraise. En 1986, Martial Couture et Guylaine Bernier font l'acquisition de la ferme familiale. Au moment du transfert, le couple diversifie la production maraîchère en entreprenant la culture d'une grande variété de légumes. Un peu plus de 20 ans plus tard, la famille Couture cultive 52 hectares, dont près de 25 en fruits et légumes variés. Pendant le temps des récoltes, l'entreprise embauche jusqu'à 40 personnes.

COORDONNÉES

969, chemin Stratford
Stratford
Tél. et téléc. :
418 443-2383

LES PRODUITS

- Fraises et framboises
- Maïs sucré
- Tomates, concombres et piments de serre
- Légumes variés

PARTICULARITÉS DES PRODUITS

Les produits maraîchers que l'on retrouve dans les trois kiosques de la ferme M. et J.-C. Couture sont toujours frais grâce à un approvisionnement quotidien directement de la ferme.

POINTS DE VENTE

Aux kiosques de la ferme, de la fête nationale du Québec à la fête du Travail de 8 h à 20 h

- Kiosque à la ferme à Stratford. Possibilité d'autocueillette pour les fraises et les framboises.
- Kiosque de Lac-Mégantic (coin Laval et route 263)
- Kiosque de Robertsonville

Assaisonnements, sauces, condiments, marinades et vinaigrettes

Cabane à sucre Bellavance (Sainte-Cécile-de-Whitton) 20
 Érablière Ca-Se-Al (Milan) 10
 Ferme du Ruisseau d'or (Saint-Ludger) 22
 Histoire de fleurs (Saint-Ludger) 23
 Le Jardin des Grenouilles charmantes (Notre-Dame-des-Bois) 17
 L'érable à son meilleur (Lac-Drolet) 6
 Vive les épices (Saint-Ludger) 24

Boissons alcoolisées

L'érable à son meilleur (Lac-Drolet) 6

Boulangeries et pâtisseries

Boulangerie Chez Mamie (Notre-Dame-des-Bois) 15
 Boulangerie Lambton (Lambton) 9
 Boulangerie le Croissant D'or (Nantes) 12
 Boulangerie Veilleux (Saint-Sébastien) 27
 Passion Chocolat (Lac-Mégantic) 8

Confiseries et desserts

Passion Chocolat (Lac-Mégantic) 8

Confitures et gelées

Cabane à sucre Bellavance (Sainte-Cécile-de-Whitton) 20
 Le Jardin des Grenouilles charmantes (Notre-Dame-des-Bois) 17

Farines, céréales, pâtes alimentaires et autres

La Meunerie Milanaise (Milan) 11

Fines herbes et fleurs

Histoire de fleurs (Saint-Ludger) 23
 La Boîte aux brebis (Audet) 3
 Les Champs de l'Est (Piopolis) 18

Fromages et produits laitiers

Chèvrerie Fruit d'une passion (Saint-Ludger) 21
 Domaine des Travers du Roy (Stratford) 30
 Fromages la Chaudière (Lac-Mégantic) 7

Fruits

Ferme J. Rousseau (Stornoway) 28
 Ferme M. et J. C. Couture (Stratford) 31
 Fraisière et framboisière C.G. Roy et Les jardins couverts (Nantes) 13
 La Ferme du Péché Mignon (Saint-Romain) 26
 Les champs de l'Est (Piopolis) 18

Légumes

Ferme M. et J. C. Couture (Stratford) 31
 Fraisière et framboisière C.G. Roy et Les jardins couverts (Nantes) 13
 Histoire de fleurs (Saint-Ludger) 23
 Les champs de l'Est (Piopolis) 18

Mets préparés

Boulangerie Chez Mamie (Notre-Dame-des-Bois) 15
 Boulangerie Veilleux (Saint-Sébastien) 27
 Cabane à sucre Bellavance (Sainte-Cécile-de-Whitton) 20
 Dame Nature (Saint-Romain) 25

Miel et produits de l'abeille

L'Abeille (Audet) 2

Produits certifiés biologiques

Érablière Ca-Se-AI (Milan) 10
 Fraisière et framboisière C.G. Roy et Les jardins couverts (Nantes) 13
 Fromages la Chaudière (Lac-Mégantic) 7
 La Meunerie Milanaise (Milan) 11
 Les champs de l'Est (Piopolis) 18

Produits de l'érable

Érablière Ca-Se-AI (Milan) 10
 Ferme du Ruisseau d'or (Saint-Ludger) 22
 Fraisière et framboisière C.G. Roy et Les jardins couverts (Nantes) 13
 L'Abeille (Audet) 2
 L'érable à son meilleur (Lac-Drolet) 6
 L. J. Lapierre et Fils (Stornoway) 29

Viandes et poissons

Agneau

Bergerie le Montagnard (Notre-Dame-des-Bois) 14
 Domaine des Travers du Roy (Stratford) 30
 Ferme le Trécarré (Notre-Dame-des-Bois) 16
 La Boîte aux brebis (Audet) 3

Boeuf et veau

Dame Nature (Saint-Romain) 25
 Ferme du Ruisseau d'or (Saint-Ludger) 22

Caille, dinde, lapin, poulet de grain et chevreau

Ferme le Trécarré (Notre-Dame-des-Bois) 16

Charcuterie

Bergerie le Montagnard (Notre-Dame-des-Bois) 14
 Chèvrerie Fruit d'une passion (Saint-Ludger) 21
 Dame Nature (Saint-Romain) 25
 Domaine des Travers du Roy (Stratford) 30
 Ferme du Ruisseau d'or (Saint-Ludger) 22
 Ferme Fortier et Frères (Saint-Augustin-de-Woburn) 19
 Ferme le Trécarré (Notre-Dame-des-Bois) 16
 Laies-Sangliers du Granit (Lac-Drolet) 4

Porc et porcelet

Dame Nature (Saint-Romain) 25
 Ferme Fortier et Frères (Saint-Augustin-de-Woburn) 19

Sanglier

Laies-Sangliers du Granit (Lac-Drolet) 4
 La Sauvagerie de la montagne (Lac-Drolet) 5

Truite (pêche en étang)

La Ferme du Pêché Mignon (Saint-Romain) 26

Ce répertoire est une initiative de la SADC de la région de Mégantic



Meu, Meu (2005) Peinture latex récupérée
Isabelle Coiteux, www.izacoi.com

Disponible en format Pdf sur Internet :
www.sadcmegantic.ca