

MIRADEV

REGARD SUR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE MIRABELLOIS

ENTREVUE

Patrice Lalande 3

DOSSIER

L'agrotourisme à Mirabel 2

PORTRAITS D'ICI

Boucanerie Belle-Rivière 4

Intermiel 5

Sucrierie du Mont Bleu 6

P'tite cabane d'la côte 7

Cabane à sucre Lefebvre 8

Sucrierie à l'eau d'érable 8

Cabane à sucre Au milieu des champs 9

Alpagas Brise des champs 10

Route des gerbes d'Angelica 11

Au pays des petits fruits 12

Michel Lauzon et associés 12

Les Jardins de Pierjo 13

Vignobles des Négondos 14

Parc régional du Bois de Belle-Rivière 15

ENTREVUE

PATRICE LALANDE

AUX SAVEURS DU PRINTEMPS



Le *Miradev* a été mis sur pied par le Centre local de développement de Mirabel dans le but d'informer ses différents publics sur l'activité économique à Mirabel.

Le présent outil d'information traite de l'activité économique mirabelloise en présentant des articles sur les entreprises d'ici, des portraits de dirigeants d'entreprises ainsi que des projets en cours.

Le présent cahier est le troisième numéro d'une série de quatre bulletins qui sera consacré à la ruralité mirabelloise.

Cette édition a pu être réalisée grâce à la contribution financière :

- du Circuit «Rang»dez-vous champêtre;
- du Pacte rural de la MRC de Mirabel, fonds en provenance du ministère des Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire;
- de la campagne *Laurentides j'en mange / Aliments du Québec, toujours le bon choix!*, fonds provenant de la Direction régionale des Laurentides du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Il est d'ailleurs à noter que les « Portraits d'ici » sont des membres du Circuit «Rang»dez-vous champêtre dont Patrice Lalande est le président.



RÉDACTION
Audrey Simard

RELECTURE
Jean-Luc Riopel

PHOTOGRAPHIE
Yvan Labelle (Image-13), Shutterstock

CONCEPTION ET RÉALISATION GRAPHIQUE
Voyou Communications

IMPRESSION
Imprimerie PLB Graphique

AGRO- TOURISME À MIRABEL

PARTOUT SUR LE TERRITOIRE DE MIRABEL, IL Y A UNE ACTIVITÉ AGROTOURISTIQUE INTENSE QUI S'ÉTALE SUR 4 SAISONS ET QUI SE DISTINGUE PAR LE CHOIX ET LA QUALITÉ DES PRODUITS DISPONIBLES.

L'agrotourisme est une activité économique de premier plan à Mirabel. Chaque année, ce sont des dizaines de milliers de touristes et d'excursionnistes qui viennent visiter notre région. Les entreprises agrotouristiques sont des attraits importants et leur fréquentation amène des retombées économiques considérables auprès des autres commerces des environs.

Dans les faits, on retrouve chez nous une soixantaine d'entreprises agricoles qui accueillent de la clientèle à la ferme en offrant des animations, des repas ou des produits vendus en kiosque ou en boutique. Et tout comme les types de productions agricoles qui sont très diversifiées, les activités agrotouristiques le sont tout autant. On retrouve de tout à Mirabel : cabanes à sucre, produits de l'érable, autocueillette de petits fruits, vins, hydromels, miels, pommes, fleurs, etc. Ce n'est pas le choix qui manque. Mais une production se démarque toutefois. Le territoire de Mirabel est particulièrement reconnu pour sa concentration d'entreprises acéricoles (producteurs de sirop d'érable) et ses nombreuses cabanes à sucre.

Nous sommes fiers de vous présenter quelques-unes des entreprises agrotouristiques mirabelloises qui ont su au fil des ans, se tailler une excellente renommée.

Prenez, avec nous, la clef des champs...





AUX SAVEURS DU PRINTEMPS

**DITES-NOUS QUELQUES MOTS SUR L'HISTORIQUE DE VOTRE ENTREPRISE.**

Ma conjointe Sylvie et moi avons fondé Aux saveurs du printemps en 2001. Mais il faut savoir que, depuis 1891, nous sommes la 5^e génération de producteurs acéricoles sur le site. Notre spécialité est la production du sirop et d'une dizaine de sous-produits de l'érable. Nous vendons autant à la clientèle au détail qu'à des supermarchés des Basses-Laurentides, que nous approvisionnons pendant la période estivale. Nous avons dû faire deux agrandissements pour améliorer la productivité et subvenir à la demande croissante de nos produits transformés.

PARLEZ-NOUS D'UN DE VOS PRODUITS DONT VOUS ÊTES PARTICULIÈREMENT FIER. Sans aucun doute nos petits cornets de tire et de beurre d'érable 100% purs. Ils sont uniques, savoureux et inégalés. Bien sûr, notre matière première, qui est le sirop d'érable, se doit d'être d'une grande qualité pour arriver à fabriquer tous nos produits. D'ailleurs, nous travaillons sans cesse à améliorer la qualité de ceux-ci.

QUE PEUT-ON FAIRE COMME ACTIVITÉ AGROTOURISTIQUE SUR VOTRE SITE? Les gens peuvent se procurer nos excellents produits à notre boutique qui est ouverte tous les jours en saison des sucres ou sur appel, le reste de l'année. Bref, il faut venir nous visiter pour découvrir tous nos produits et apprécier l'expertise de gens passionnés que nous sommes.

Aux saveurs du Printemps

10301, Côte-des-anges

450-475-7631

www.auxsaveursduprintemps.com

BOUCANNERIE BELLE-RIVIÈRE

UNIQUE EN SON GENRE, CETTE BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE UTILISE UN FUMOIR ANTIQUE EN BRIQUE GLACÉE, RÉNOVÉ EN RESPECTANT LA TRADITION DES FUMOIRS D'ÉPOQUES. PLUS D'UNE CENTAINE DE PRODUITS DE BOUCHERIE, DE CHARCUTERIE ET SAUCISSES SONT PRODUITS SUR PLACE.

UN FUMOIR À MI-CHEMIN ENTRE LA TRADITION ET L'INNOVATION En 1978, alors que Richard Legault venait à peine d'avoir ses 18 ans, il décide d'acheter une épicerie située dans le rang St-Vincent à Ste-Scholastique. Derrière le commerce, il trouve un ancien fumoir qu'il rêve de remettre en opération. Le projet prendra 3 ans à concrétiser. Et c'est pendant un voyage au Mexique qu'il en dessine les premières ébauches. À son retour, il entreprend la construction d'un fumoir en brique glacée fait dans le respect de la tradition. Toujours en fonction, ce fumoir est d'ailleurs un élément distinctif de l'entreprise.

UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DE PÈRE EN FILS La Boucannerie Belle-Rivière offre aujourd'hui plus de 100 produits de charcuterie et saucisses artisanaux, faits sur place, et qui sont à base de viande de volaille, de bœuf, de veau, de porc ou de viande sauvage. Il est d'ailleurs possible d'y faire débiter et transformer les viandes de chasse. D'autre part, la boutique offre différents produits d'accompagnement, tels que la relish et le ketchup maison, des épices ainsi que plusieurs desserts maison, dont les tartes qui sont très populaires.

Boucannerie Belle-Rivière

8871, St-Vincent (secteur Ste-Scholastique)

450-258-3412

www.boucannerie.com



INTERMIEL

ON NE POURRAIT PAS PARLER D'AGROTOURISME À MIRABEL SANS MENTIONNER INTERMIEL, UNE ENTREPRISE QUI SE DÉMARQUE AUTANT PAR SON ORIGINALITÉ QUE PAR SON CÔTÉ NOVATEUR. EN PLUS DE VISITER LA BOUTIQUE REGORGEANT DE PRODUITS DÉVELOPPÉS AU FIL DES ANS, ON PEUT Y EFFECTUER LE TOUR DES INSTALLATIONS AVEC DES ANIMATEURS CHEVRONNÉS POUR FAIRE LA DÉCOUVERTE DE LA FASCINANTE SOCIÉTÉ DES ABEILLES QUI EXISTE DEPUIS DES MILLIONS D'ANNÉES.

LES DÉBUTS D'INTERMIEL Originaires de Picardie, région du nord de la France, Viviane et Christian Macle, deux enseignants de formation, s'établissent au Québec en 1969. En 1976, Christian, qui nourrit une passion pour l'apiculture depuis son enfance, procède à l'acquisition d'une petite ferme à Mirabel, dans le secteur St-Benoît. Animé par leur passion pour l'apiculture et doué du talent de pédagogue, ce couple visionnaire décide de faire découvrir aux gens le monde merveilleux des abeilles et ouvre une petite boutique apicole. Des années plus tard, Intermiel est une ferme d'envergure qui gère la production de 5000 ruches, exploite une érablière de 15 000 entailles et un verger de 600 pommiers.



UNE VOCATION ÉDUCATIVE ET AGROTOURISTIQUE Intermiel est reconnu au Québec et à travers l'Amérique pour la qualité et la diversification de ses produits, mais également pour son volet éducatif. Chaque année, l'entreprise accueille dans ses installations plus de 100 000 visiteurs, dont 15 000 élèves en provenance des écoles de la province. Les visites à vocation agrotouristique chez Intermiel sont disponibles 7 jours par semaine, à l'année. Sur place, le visiteur peut expérimenter une ouverture de ruche avec un apiculteur (où même un enfant peut, à l'occasion, s'habiller en apiculteur pour approcher et caresser les abeilles). Il y découvrira comment est fabriqué le miel et y apprendra, les bienfaits des produits de l'abeille. La visite se termine par une dégustation de délicieux produits gourmands et de boissons artisanales. Une visite chez Intermiel, c'est aussi une occasion de profiter de la nature sur l'immense domaine, de pique-niquer en famille ou entre amis sous les arbres et de visiter la ferme pour admirer et câliner les animaux.

LA PRODUCTION D'HYDROMELS Ayant amorcé sa production de boissons artisanales dans les années 90, la famille Macle peut être fière d'avoir aujourd'hui plus d'une douzaine de variétés sur le marché. Le côté innovateur de la famille, jumelé au savoir-faire de son oenologue lui a permis de remporter plusieurs prix au fil des ans. De toute la gamme des hydromels, le Médiéval se distingue avec un vieillissement en fût de chêne. C'est une sélection de miels de sarrasin qui donne au Médiéval, sa couleur ambrée foncée et ses arômes particuliers. Ce produit d'une grande qualité a d'ailleurs remporté plusieurs prix dans des concours internationaux.

UNE INVITATION À LA FÊTE Pourquoi ne pas célébrer la journée de l'abeille chez Intermiel, les 25 et 26 mai prochains? Pour ces journées spéciales, les petits comme les grands pourront visiter gratuitement les installations de l'entreprise. C'est un rendez-vous!

Intermiel

10291, rang la Fresnière (secteur St-Benoît)

450-258-2713

www.intermiel.com

PORTRAIT D'ICI

SUCRERIE DU MONT BLEU

LES RENAUD SONT UNE FAMILLE AGRICOLE QUI, EN PLUS DE LA CABANE À SUCRE, POSSÈDE UNE FERME DONT LES PRODUCTIONS SONT TRÈS DIVERSIFIÉES. CE QUI NE MANQUE PAS DE LES OCCUPER À LONGUEUR D'ANNÉE. MAIS CHAQUE PRINTEMPS, ILS REDONNENT RENDEZ-VOUS À LA CLIENTÈLE POUR UNE PARTIE DE SUCRES À LA SUCRERIE DU MONT BLEU.



UN PROJET POUR LA RELÈVE La ferme de la famille Renaud fait l'élevage de bouvillons et de poulets, des grandes cultures, sans oublier l'acériculture. La cabane à sucre n'était pas prévue au départ dans l'entreprise. Le projet a pris forme suite à l'acquisition, en 1990, d'une nouvelle ferme dans le but d'agrandir l'entreprise. La ferme en question avait un potentiel acéricole et les deux jeunes fils Renaud ont manifesté le désir d'entailler les érables qui s'y trouvaient. C'est ainsi que, de fil en aiguille, la Sucrierie du Mont Bleu a été fondée et qu'en 1995, elle est venue à faire partie de l'histoire de l'entreprise de la famille Renaud.

LE REPAS DES SUCRES La Sucrierie du Mont Bleu offre des repas traditionnels de cabane à sucre basés sur les recettes typiques de nos grands-mères.

SPÉCIALITÉS CULINAIRES Outre le sirop, dont la production est un art en soi, l'entreprise fait tous ses sous-produits de l'érable qu'on peut d'ailleurs se procurer à la mini-boutique.

QUOI FAIRE SUR PLACE L'endroit se veut des plus chaleureux et accueillant. La plus belle activité à faire sur le site, c'est aller marcher dans la forêt du mont Bleu qui offre des points de vue imprenables sur la région. Pour ceux qui souhaitent en apprendre plus sur l'acériculture et la production du sirop d'érable, l'entreprise offre un rallye qui ne manquera pas de divertir toute la famille. Finalement, en plus de faire la visite des installations, les clients peuvent prolonger leur journée à la cabane et profiter des glissoires ou faire un tour de tracteur.

Sucrierie du Mont Bleu
7792, rang de la Fresnière
(secteur St-Benoît)
450-258-4405
www.sucrieriedumontbleu.com



P'TITE CABANE D'LA CÔTE

LOIN DE CERTAINES CABANES À SUCRE QUI RESSEMBLENT À DES PARCS D'ATTRACTIONS, LA P'TITE CABANE D'LA CÔTE MISE D'AVANTAGE SUR LE RESPECT DE LA TRADITION ET CHALEUR HUMAINE QUE L'ON RETROUVE DANS CE SITE CHAMPÊTRE. MYLÈNE DESCHAMPS ET SIMON BERNARD ONT SU FIÈREMENT ASSURER LA RELÈVE DE L'ENTREPRISE, SI BIEN QU'ELLE FÊTERA SOUS PEU SON 30^e ANNIVERSAIRE.

LE REPAS DES SUCRES À la P'tite cabane d'la côte, le repas est servi dans une ambiance festive. On attable les gourmands tous ensemble sur le rythme des cuillères de bois et de la musique folklorique. Le menu s'inspire de celui des cabanes à sucre traditionnelles, mais les classiques ont été repensés de façon à mettre de l'avant les saveurs du terroir de Mirabel.

SPÉCIALITÉS CULINAIRES L'omelette légère aux fines herbes, les fèves au lard de grand-maman Pauline, le jambon fumé provenant de la Boucanerie Belle-Rivière et la tourtière de veau sont toujours appréciés.

QUOI FAIRE SUR PLACE Les amoureux de la nature, seront comblés par une promenade dans l'érablière, où chalumeaux et chaudières sont toujours de mise. D'ailleurs, une partie de la cueillette de l'eau d'érable se fait encore à l'ancienne, avec les chevaux de race belge et les tonneaux. Pour terminer la journée, les visiteurs sont invités à faire un petit tour de carriole, tirée par des chevaux, ou à aller voir la ferme pour rencontrer les chèvres nubiennes et Fantôme, le lama. D'autre part, une nouveauté s'ajoute cette année: les vendredis et samedis soirs sont consacrés à la musique québécoise à saveur folklorique.



LA TABLE CHAMPÊTRE LES RONDINS Ouverte durant l'été et le temps des fêtes, la P'tite cabane d'la côte revêt ses beaux atours pour devenir la Table champêtre les Rondins. Réputée pour sa cuisine gastronomique et certifiée par l'Association du tourisme gourmand, cette table champêtre offre un menu 5 ou 6 services. L'endroit peut accueillir jusqu'à 90 personnes pour des mariages ou d'autres célébrations.

La P'tite Cabane d'la Côte

5885, route Arthur-Sauvé (secteur Ste-Scholastique)

514-990-2708 / 450-258-2467

www.petite-cabane.com

PORTRAIT D'ICI

CABANE À SUCRE LEFEBVRE

DÈS LE RETOUR DU PRINTEMPS, LES AMATEURS REVIENNENT, ANNÉE APRÈS ANNÉE, À LA CABANE À SUCRE LEFEBVRE. L'ENTREPRISE FAMILIALE EXISTE DEPUIS 1976 ET, D'UNE GÉNÉRATION À L'AUTRE, ON A LE MÊME SOUCI DE RECEVOIR LES GENS DANS LA PLUS GRANDE CONVIVIALITÉ.



LE REPAS DES SUCRES La famille Lefebvre offre à sa clientèle un repas résolument traditionnel qui met en lumière le savoir-faire et les recettes de nos ancêtres.

SPÉCIALITÉS CULINAIRES La soupe aux pois maison y est particulièrement réussie et le jambon au goût d'antan vaut le détour.

QUOI FAIRE SUR PLACE En plus de visiter les installations, on peut faire un tour de l'érablière en carrieole tirée par des chevaux. De plus, la mini-ferme ne manquera pas d'intéresser les petits et les grands. Autre activité intéressante à faire sur le site, c'est une promenade dans la montagne qui permet de découvrir une vue splendide sur la région.

Cabane à sucre Lefebvre

10070, rang de la Fresnière (secteur St-Benoît)

450-258-3508



CABANE À SUCRE AU MILIEU DES CHAMPS

SITUÉE DANS UN CADRE CHAMPÊTRE, LA CABANE À SUCRE AU MILIEU DES CHAMPS PORTE BIEN SON NOM. CETTE ENTREPRISE FAMILIALE FÊTE CETTE ANNÉE SES 15 ANS. LA PROPRIÉTAIRE DES LIEUX ET CUISINIÈRE, PIERRETTE LEMAY-PROULX, SE FAIT UN POINT D'HONNEUR DE NE SERVIR QUE DES PLATS MAISON ET D'ACCUEILLIR LES GENS POUR QU'ILS SE SENTENT COMME CHEZ EUX.

L'ARRIVÉE DE LA CABANE AU MILIEU DES CHAMPS Avoir sa propre cabane à sucre est un vieux rêve familial longtemps chéri. C'est en 1997 que la famille Proulx met la main sur un emplacement à St-Benoît. La première année, la salle avait une capacité de 50 personnes. Mais avec les bons commentaires qui ont circulés par le bouche-à-oreille, la cabane est rapidement devenue trop petite. L'entreprise a donc grandi avec sa clientèle et aujourd'hui, elle compte trois salles. Malgré l'agrandissement, on peut encore sentir l'intimité des premières années et c'est toujours la famille qui accueille la clientèle.

LE REPAS DES SUCRES À déguster, un repas traditionnel cuisiné exclusivement sur place.

SPÉCIALITÉS CULINAIRES Les omelettes faites selon la recette secrète de M. Lemay, qui nécessite qu'on casse une centaine d'œufs chaque matin. Côté dessert, il y a un vaste choix. Mais la spécialité de la maison est sans doute la tarte, qui est reconnue pour sa croûte.

QUOI FAIRE SUR PLACE Une fois la fringale assouvie, les clients pourront aller faire une balade dans l'érablière en voiture tirée par des chevaux. Tant qu'à être sur le site, deux visites s'imposent, soit celle de la mini-ferme et celle de la bouilloire, où l'on prend le temps de raconter l'histoire du site et d'expliquer la fabrication du sirop d'érable. De plus, tous les produits de l'érable faits sur place, sont en vente au kiosque de la cabane.

Cabane à sucre Au milieu des champs
7000, rang St-Vincent (secteur St-Benoît)
450-258-2635
www.aumilieudeschamps.com

SUCRERIE À L'EAU D'ÉRABLE



CHAQUE PRINTEMPS, DÈS QUE LES TEMPÉRATURES DU JOUR ET DE LA NUIT ACCUSENT DES ÉCARTS IMPORTANTS, LA SÈVE DES ÉRABLES SE MET À COULER. EN RÉCOLTANT L'EAU D'ÉRABLE PUIS LA TRANSFORMANT EN SIROP, LES ACÉRICULTEURS ONT LE BONHEUR DE PERPÉTUER UNE TRADITION QUI FAIT PARTIE DE NOTRE PATRIMOINE. C'EST LE CAS DE MANON GIRARD ET SA FAMILLE QUI OPÈRENT LA SUCRERIE À L'EAU D'ÉRABLE DEPUIS PRÈS DE 20 ANS.

LE REPAS DES SUCRES Dans un décor rempli d'objets qui rappellent le passé, on sert un repas de cabane à sucre traditionnel, dont tous les mets sont préparés sur place. Il est à noter que les clients sont accueillis sur réservation seulement.

SPÉCIALITÉ CULINAIRE L'omelette soufflée servie dans une poêle en fonte, comme le faisait nos grands-mères.

QUOI FAIRE SUR PLACE Les vendredis et samedis soirs, un chansonnier vient réchauffer la place et divertir les gens pendant la soirée. Autrement, il y a plusieurs activités à faire sur le site, comme une visite de la mini-ferme, de la bouilloire et de la petite maison historique. La journée à la Sucrierie à l'eau d'érable pourra être complétée par une balade en tracteur et une visite au kiosque de produits de l'érable.

Sucrierie à l'eau d'érable
7870, rang Saint-Vincent (secteur St-Benoît)
450-258-3633
www.sucrieriealeaudeerable.com

PORTRAIT D'ICI

ALPAGAS

BRISE DES CHAMPS

MARTIN FOURNELLE ET MÉLANIE HÉBERT SONT DE VÉRITABLES PASSIONNÉS DES ALPAGAS. UN ARRÊT À LEUR FERME PERMETTRA AU VISITEUR DE PARTAGER CETTE PASSION ET DE TOUT APPRENDRE SUR L'ALPAGA : SES ORIGINES, SES CARACTÉRISTIQUES, SON MODE DE VIE ET, BIEN SÛR, SA LAINE.



UNE ENTREPRISE DÉMARRÉE RÉCEMMENT À MIRABEL Fondée en 2010, l'entreprise a débuté avec l'achat de 16 alpagas. Martin et Mélanie ont ensuite fait l'acquisition d'une ferme dans le secteur de St-Benoît. Des aménagements importants ont été faits sur le site pour pouvoir accueillir non seulement les alpagas, qui sont aujourd'hui au nombre de 25, mais aussi d'autres animaux dont des vaches, des canards et des poules. Une jolie petite boutique y a aussi été aménagée et quelques tables à pique-nique ont été installées. Bref, tout est en place pour faire passer aux visiteurs un agréable moment dans un cadre champêtre.

LA FIBRE D'ALPAGA: L'ESSAYER C'EST L'ADOPTER Une visite à la ferme Alpagas Brise des champs permet d'en apprendre plus sur l'alpaga, un animal généralement doux, curieux et intelligent, mais qui est encore méconnu en Amérique du Nord. On en fait l'élevage essentiellement pour sa toison. En effet, la laine d'alpaga est une fibre qui gagne à être connue. Elle est 7 fois plus chaude et 5 fois plus douce que celle du mouton. On pourrait aussi ajouter que la fibre d'alpaga est plus résistante et plus légère que la laine du mouton et qu'elle est hypoallergénique. À la boutique d'Alpagas Brise des champs, on trouve d'ailleurs toute une gamme de produits faits à partir de la fibre d'alpaga: tuques, bas, mitaines, foulards, couvertures et vêtements. Bref, il y a tout ce qu'il faut pour se garder bien au chaud.

Alpagas Brise des champs

5490, rang St-Vincent (secteur St-Benoît)

450-258-0374

www.alpagas.ca

ROUTE DES GERBES D'ANGELICA



UNE ENTREPRISE AGROTOURISTIQUE HORS DU COMMUN

« Route des Gerbes d'Angelica » est une entreprise à but non lucratif créée en 2008, par des professionnels issus de différents horizons ayant en commun une vision du monde axée sur la coopération. Pour mettre sur pied un projet à la fois humanitaire et éducatif, dix-neuf passionnés ont uni leurs forces pour faire l'acquisition d'une terre de 94 acres à Mirabel et ont investi plus de 1,6 million de dollars pour mettre en place leur projet. Les membres de la Route des Gerbes d'Angelica se sont donnés comme défi d'établir un dialogue entre la tradition et l'innovation.

DES JARDINS THÉMATIQUES UNIQUES Cette entreprise horticole, spécialisée dans la production de vivaces, a développé toute une gamme d'activités agrotouristiques, dont le principal attrait est la visite des 12 jardins thématiques multi-sensoriels. À cela s'ajoute une aire de vente de vivaces, une pouponnière à champignons et un jardin où les gens peuvent composer leur propre bouquet. Depuis l'ouverture, plus de 18 000 visiteurs ont parcouru les jardins et ont pu apprécier les visites commentées, offertes sept jours par semaine. Les jardins ouvrent chaque année en mai, alors que 50 000 tulipes, jonquilles et jacinthes ravissent tous les amateurs de fleurs. À partir de mai prochain, il sera également possible de visiter le nouveau jardin d'ombre en forêt au milieu d'une « cathédrale à ciel ouvert », dont le concept unique a été réalisé à partir des vestiges de l'église anglicane Grande Fresnière de St-Benoît. Cette nouveauté ne manquera pas d'en surprendre plus d'un.

DES NOUVEAUTÉS À GOÛTER Route des gerbes d'Angelica a récemment développé toute une gamme de produits du terroir à base d'angélique, fleur emblème de l'entreprise. Les visiteurs pourront découvrir plusieurs variétés de moutardes à l'ancienne, ketchup aux fruits, confitures, confit d'oignon, vinaigrette à l'angélique et bien d'autres. Tous ces produits sont disponibles à la boutique « les Trouvailles d'Angelica » qui est ouverte à l'année. Une autre nouveauté pour 2013 : le pain artisanal à l'ancienne. En effet, Route des gerbes d'Angelica a récemment fait l'acquisition de trois fours ancestraux en glaise. Les visiteurs pourront s'y procurer du pain artisanal, fait à la main et cuit sur place dans leurs fours extérieurs. Ça vaut le détour.

Route des Gerbes d'Angelica

6015, rang Saint-Vincent (secteur St-Benoît)

450-258-1648

www.gerbesdangelica.com



AU PAYS DES PETITS FRUITS

AUTREFOIS APPELÉE AU PAYS DES FRAISES, CETTE ENTREPRISE FAMILIALE EST ENRACINÉE À STE-MONIQUE, DEPUIS MAINTENANT TROIS GÉNÉRATIONS. C'EST L'AMOUR DE LA TERRE ET LE DÉSIR DE PRODUIRE UNE QUALITÉ QUI SE DÉMARQUE QUI ANIMENT TOUT LE TRAVAIL DES PROPRIÉTAIRES.

UNE ENTREPRISE FAMILIALE Chantal Demers et Pierre-Yves Éthier sont à la tête de l'entreprise depuis 1991, aidés de leurs quatre enfants qui participent activement aux travaux de la ferme, chacun selon son créneau. Au fil des années, la production de l'entreprise s'est grandement diversifiée. C'est pourquoi, en 2000, la ferme change de nom pour devenir Au pays des petits fruits.

DES FRUITS POUR TOUS LES GOÛTS L'entreprise produit aujourd'hui une grande variété de petits fruits : fraise et framboise d'été et d'automne, bleuet, groseille, gabelle, cassis, framboise noire, framboise jaune et mûre. De plus, on y retrouve des courges et des citrouilles! Que ce soit en autocueillette ou au kiosque à la ferme, il est possible de se procurer, tout au long de l'été, ces fruits de la plus grande qualité, selon leur disponibilité. Au pays des petits fruits est aussi reconnu pour ses produits gourmands maison, faits à partir des petits fruits de la ferme.

Au pays des petits fruits

11000, rang Sainte-Henriette (secteur Ste-Monique)
450-475-6158

MICHEL LAUZON ET ASSOCIÉS

MICHEL LAUZON ET ASSOCIÉS EST UNE ENTREPRISE FAMILIALE ŒUVRANT DANS LE DOMAINE DE L'AGRICULTURE DEPUIS PLUS DE 30 ANS. ELLE SE SPÉCIALISE DANS LA PRODUCTION ET LA VENTE DE FLEURS ANNUELLES ET DE MAÏS SUCRÉ.



Michel Lauzon, issu d'une ferme laitière et machiniste de formation, ainsi que sa conjointe Suzanne Lauzon ont débuté la production agricole en 1983. Ils possédaient alors 1 875 pi² en superficie de serres et 3,5 hectares de maïs sucré et d'ail. Au fil des années, l'entreprise a grossi de façon considérable.

LA PRODUCTION DE FLEURS ANNUELLES L'entreprise s'est fait une renommée en produisant de belles fleurs pour la vente au détail ou en gros. Aujourd'hui, la production de fleurs annuelles se fait sur près de 100 000 pi² de serres et il est possible d'acheter plusieurs variétés et formats directement à la ferme. La production débute vers la mi-janvier, pour être en mesure d'offrir, à la saison venue, une large gamme de produits comme des paniers suspendus, des pots, des caissettes, des arrangements victoriens et bien plus encore. Les propriétaires attendent la clientèle à partir de la fête des Mères jusqu'à la fin juin.

LA PRODUCTION EN CHAMPS En plus des fleurs, une des spécialités de Michel Lauzon et associés est, sans aucun doute, son maïs sucré. L'entreprise cultive près de 300 hectares, dont 100 hectares de maïs sucré. L'entreprise possède deux points de vente, soit un kiosque situé à St-Janvier et un autre au Marché public de St-Jérôme. À St-Janvier, le kiosque est ouvert à partir de la mi-juillet, jusqu'à la mi-octobre.

Michel Lauzon et associés

LES SERRES:
16100, Rang Ste-Marguerite
(secteur St-Janvier)
450-432-3496

KIOSQUE DE MAÏS:
15101, Boulevard du Curé-Labelle
(secteur St-Janvier)
450-435-7247

www.michellauzonassocies.com



LES JARDINS DE PIERJO

L'ARRIVÉE DE LA SAISON CHAUDE ANNONCE LE RETOUR D'UNE ACTIVITÉ SUCRÉE TOUJOURS BIEN APPRÉCIÉE, SOIT L'AUTOCUEILLETTE DES PETITS FRUITS. BIEN QU'ON LES CONNAISSE SURTOUT POUR LEUR KIOSQUE MARAÎCHER, LES JARDINS DE PIERJO OFFRENT AUSSI L'OCCASION D'ALLER CUEILLIR EN FAMILLE DES FRAISES ET DES FRAMBOISES DANS UNE AMBIANCE CONVIVIALE.

UN CHANGEMENT DE VOCATION Autrefois propriétaires d'une ferme laitière, Pierre Gauthier et Marie-Josée l'Écuyer ont décidé de se départir de leur troupeau pour se lancer dans la production maraîchère. Forts de cette idée en tête, le couple a créé l'entreprise Les Jardins de Pierjo. Les activités horticoles ont débuté à l'été 2004, avec la plantation de fraisiers, de framboisiers et de maïs sucré. Est venue ensuite la construction du kiosque aux abords de la route 148. Au fil des ans, l'entreprise s'est fait connaître du public et s'est bâti une très bonne réputation dans la région.

LES ACTIVITÉS À LA FERME Les Jardins de Pierjo, c'est d'abord le kiosque où l'on offre tous les jours, de la mi-juin à octobre, des produits régionaux. On y retrouve les spécialités de l'entreprise soit: le maïs sucré frais du jour, les petits fruits (les trios de Pierjo) et des légumes de saison. Les clients peuvent aussi acheter des produits transformés faits maison, comme les tartes, les confitures, les poudings, etc. Les Jardins de Pierjo ouvrent aussi les portes de leurs champs aux amateurs de petits fruits. Il est possible de faire de l'autocueillette de fraises et de framboises, une activité familiale des plus agréables.

Les Jardins de Pierjo

8080, route Arthur-Sauvé (secteur Ste-Scholastique)

450-258-3096

www.facebook.com/jardinsdepierjo

VIGNOBLE DES NÉGONDOS

PREMIER VIGNOBLE QUÉBÉCOIS CERTIFIÉ BIOLOGIQUE, LE VIGNOBLE DES NÉGONDOS EXISTE DEPUIS MAINTENANT 20 ANS. TOUS LEURS VINS, QU'ILS SOIENT BLANCS, ROSÉS OU ROUGES, SONT MÉTICULEUSEMENT ÉLABORÉS DANS LE SOUCI DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA SANTÉ DES AMATEURS DE BONNS VINS.



UNE PREMIÈRE AU QUÉBEC C'est en 1993 que Caroles Desrochers et Mario Plante ont implanté le vignoble dans une terre jadis en friche « tissée de roches ». Dès le départ, le choix du biologique s'est imposé de lui-même. Occupant une superficie de 3 hectares, le vignoble compte près de 10 000 vignes réparties en 7 variétés et qui leur permettent de produire 8 vins différents. Tous les vins sont faits à partir de raisins biologiques, certifiés par l'organisme Québec Vrai. Ils sont vinifiés naturellement et embouteillés dans le chai du vignoble. La production est écoulee directement au vignoble, dans des marchés publics et dans des expositions et autres activités qui font la promotion des produits artisanaux, locaux et biologiques. On retrouve aussi les vins des Négondos dans quelques restaurants du Québec.

UNE VISITE AU VIGNOBLE Un accueil sympathique dans un décor champêtre attend les visiteurs, tous les après-midi de juin à octobre (de novembre à mai, ouvert sur rendez-vous). Une visite commentée de l'endroit comprend une promenade dans les vignes, un aperçu de la machinerie agricole spécifique qu'exige une telle production ainsi qu'un survol des étapes de vinification dans le chai. Pour conclure, on y fait la présentation et la dégustation des produits. Une autre expérience agrotouristique est offerte aux visiteurs du vignoble, soit celle de prendre un repas « vins et fromages », concocté avec des ingrédients biologiques fournis par des producteurs québécois. C'est une belle façon de découvrir les produits de notre terroir.

Vignoble des Négondos

7100 Rang Saint-Vincent (secteur St-Benoît)

450-258-2099

www.negondos.com



PARC RÉGIONAL DU BOIS DE BELLE-RIVIÈRE



RECONNU COMME ÉTANT UN SITE ENCHANTEUR OFFRANT UNE FOULE D'ACTIVITÉS 4 SAISONS, LE PARC RÉGIONAL DU BOIS DE BELLE-RIVIÈRE N'A PLUS VRAIMENT BESOIN DE PRÉSENTATION. MAIS PEU DE GENS SAVENT QUE LE PARC EST MAJORITAIREMENT COMPOSÉ D'UNE GRANDE ÉRABLIÈRE QUI A ÉTÉ PRÉSERVÉE ET, DANS LAQUELLE, ON PRATIQUE TOUJOURS L'ACÉRICULTURE, EN COLLECTANT DE L'EAU D'ÉRABLE À LA CHAUDIÈRE OU À L'AIDE D'UN SYSTÈME DE TUBULURE.

UNE ÉRABLIÈRE À VISITER DE MULTIPLES FAÇONS Ouvert 12 mois par année, le parc offre la possibilité de se promener dans l'érablière qui s'y trouve et de la découvrir sous un nouveau jour à chaque changement de saison. La visite peut prendre différentes formes :

- À longueur d'année, il est possible de faire une promenade à pied dans les nombreux sentiers pédestres du parc. Au hasard d'une balade, vous pourrez voir la Sucrierie moderne, un bâtiment toujours utilisé pour la production acéricole, ainsi que la Sucrierie d'antan, un des refuges rustiques qu'il est possible de louer pour la journée ou pour la nuit.
- L'hiver, vous pourrez faire une balade dans le parc en raquette, en ski de fond ou, depuis peu, en patin. En effet, grâce au tout nouveau et populaire Parc de glace, qui a été inauguré en décembre 2012, on peut maintenant patiner en forêt sur plus de 1,8 km de sentiers dédiés et entretenus pour offrir une expérience exceptionnelle.
- En toute saison, il est possible de visiter le parc à dos de cheval, soit avec son propre cheval (à condition d'être membre du Club équestre de Mirabel) ou en louant un cheval au Ranch Rio, dont les écuries sont situées sur le site du parc.
- Pour les groupes organisés, un tour guidé du parc est offert afin de permettre aux visiteurs de voir les massifs forestiers et découvrir les principaux éléments qui caractérisent le site.

UNE VITRINE POUR LES ENTREPRISES AGROTOURISTIQUES Chaque année, il s'organise au Bois de Belle-Rivière, plusieurs événements qui ne manquent pas d'attirer des visiteurs sur le territoire de Mirabel. Dès que l'occasion s'y prête, une visibilité est offerte aux entreprises agrotouristiques locales pour qu'elles puissent faire connaître leurs produits.

Parc régional du Bois de Belle-Rivière

9009, route Arthur-Sauvé (secteur Ste-Scholastique)

450-258-4924

www.boisdebelleriviere.com





**toujours
le bon
choix!**

Québec 



LAURENTIDES

j'en mange

**CROISSANCE
SOLIDITÉ
DÉVELOPPEMENT**

**MIRABEL : OÙ VOUS
AVEZ TOUT À GAGNER.**

Principale porte d'entrée en matière de soutien aux entreprises, le Centre local de développement de Mirabel offre aux entrepreneurs une multitude de services-conseils dont :

- le soutien approprié pour trouver une localisation à Mirabel
- l'aide technique, l'appui financier et la recherche de financement
- l'aide à l'élaboration du plan d'affaires
- le développement de l'emploi
- l'accompagnement au démarrage d'entreprise
- le soutien au développement technologique

17690, RUE DU VAL-D'ESPOIR C.P. 1140 | MIRABEL (QUÉBEC) J7J 1A1
TÉL.: 450 435-2800 | TÉLÉC.: 450 435-3177 | WWW.CLDMIRABEL.QC.CA

VOUS POUVEZ COMMUNIQUER AVEC LE CLD DE MIRABEL, PAR COURRIEL, À : INFO@CLDMIRABEL.QC.CA



Centre local
de développement
de Mirabel 