

L'INDUSTRIE [AGROALIMENTAIRE] DU QUÉBEC ET DE L'EST ONTARIEN



UN DIABLOTIN
DANS VOS
PAPILLES

—
À SHAWI,
ON EST CHAMPI!

PAGE 4

UN PROGRAMME
NOVATEUR EN
AGRICULTURE
DURABLE

PAGE 5

LES COOPS :
PRÉSENTES ET
BIEN VIVANTES
EN AGRO-
ALIMENTAIRE !

PAGES 6 ET 7

BALADE À LA
CAMPAGNE EN
SEPT BOUCHÉES

PAGES 8 ET 9

PARCOUREZ
LES SENTIERS
DU BIO D'ICI

—
UN TRAVAIL
RÉCOMPENSÉ :
TROIS FROMAGES
VOLENT LA
VEDETTE

PAGE 10

LA BRASSERIE
QUI REMUE
LES PAPILLES!

—
TROUVEZ
VOS SAVEURS

PAGE 11

LES COOPS DE L'INFORMATION

leDroit

Ottawa/Gatineau

leNouvelliste

Mauricie

**leQuotidien
leProgrès**

Saguenay—Lac-St-Jean

leSoleil

Québec

laTribune

Estrie

laVoixdel'Est

Granby

 **Accélérateur**
local par **IGA**

2^e
COHORTE

Plus d'entreprises d'ici à faire décoller!

Ayant pour mission de propulser encore plus de Québec sur nos tablettes, l'Accélérateur local recrute sa deuxième cohorte d'entreprises locales. Grâce à un programme d'accompagnement personnalisé, chaque entreprise sélectionnée sera bien outillée pour prendre son envol.

Inscrivez votre entreprise d'ici le 13 novembre
accelerateur.iga.net



Prendre soin

Bien manger et bien boire en visitant nos régions, en goutant aux produits locaux, et en vivant l'expérience locale contribue aussi bien à notre bien-être personnel qu'à celui de nos entreprises locales. C'est une équation gagnant-gagnant, qui fait en sorte qu'on prend soin à la fois de soi, de nos familles, des autres et de nos communautés.

Les Coops de l'information ont aussi été conçues dans cet esprit : selon l'hypothèse que personne ne peut remplacer l'information locale pour voir, entendre et faire rayonner ce qui se passe de bien et parfois de moins bien près de chez nous. En ayant l'information aussi juste que possible, les citoyens peuvent se faire une tête, s'engager et poser les meilleurs gestes possibles pour leur bien-être, celui de leur famille et de leur entourage. Récolter cette information et vous la transmettre est au coeur de la mission des Coops de l'information.

Évidemment, il est souhaitable que des entreprises débordent rapidement des frontières locales pour se projeter dans les marchés nationaux ou même internationaux. Mais à la base, tout part d'une idée, d'un individu, d'une inspiration locale et de la capacité que les communautés ont d'encadrer les initiatives et de supporter les innovations.

Les Coops de l'info sont donc fiers d'être partenaires avec les entreprises en agroalimentaire et en agrotourisme du Québec et de l'Est ontarien pour

faire connaître et rayonner vos efforts! D'autant plus que faire rayonner vos efforts nous permet aussi de prendre soin de nous-même.

Bonne lecture!

Geneviève Rossier
Directrice générale
Les Coops de l'information



Bonifier votre ferme, sans tout risquer

Comme le dit le dicton, il faut de l'argent pour faire de l'argent. Cependant, économiser suffisamment pour investir dans votre entreprise peut s'avérer difficile. Pour les agriculteurs, les coûts engendrés sont particulièrement élevés.

Qu'il s'agisse d'augmenter la superficie, de construire une grange ou d'investir dans le bétail, il existe de nombreuses façons d'améliorer une ferme et d'augmenter les revenus, mais un prêt sera probablement nécessaire.

Que vous soyez nouveau en agriculture ou bien établi dans le domaine, il peut être intéressant d'envisager une autre option que les prêts privés, comme le programme de la *Loi canadienne sur les prêts agricoles*, ou LCPA. Ce pro-

gramme peut aider celles et ceux qui cherchent à établir, à améliorer ou à développer leur entreprise agricole grâce à des taux d'intérêt et des acomptes faibles, ainsi que des options de remboursement flexibles et des mesures incitatives.

Vous pourriez obtenir jusqu'à 500 000 \$, le gouvernement fédéral garantissant 95 % du prêt, ce qui vous donne accès à de meilleurs taux d'intérêt et à un faible capital minimum.

Toute personne cherchant à développer, à améliorer ou à établir une exploitation agricole pourrait en bénéficier.

Pour en savoir plus, visitez agriculture.canada.ca/lcpa. (EN)





PHOTOS : MARIA MICHAUD

RESTAURANT LE TROU DU DIABLE

Un diable dans vos papilles

Touristes et natifs viennent chaque printemps admirer le tumulte des chutes de la rivière St-Maurice à Shawinigan et se rendre tout en bas de la cataracte, savourer quelques frissons à la vue d'un énorme chaudron : Le trou du diable. C'est un creuset où l'eau s'engouffre et dont aucune gouttelette ne ressort indemne.

Si ce maelström fait un peu peur, des brasseurs de Shawinigan se sont inspirés de ces gouttelettes malmenées pour en faire un brassin unique et, à force de travail, produire différentes bières qui galvanisent nos papilles. C'est du pur. C'est du savant. C'est un prix d'excellence, puis un autre au point que la bière du Trou du diable devienne une référence au Québec, puis ailleurs en Amérique.

Après la brasserie, les propriétaires ont créé un pub-restaurant qui borde la rivière St-Maurice. Dans votre assiette, un diable viendra vous enivrer de ses subtilités pour vous faire craquer.



Depuis son ouverture, les chefs successifs ont privilégié l'utilisation de produits locaux et partenariats avec des entreprises locales comme Le Rieur sanglier ou encore la Coop Charette. Le pub a d'ailleurs reçu le prix « Osentreprendre » 2023 pour l'économie locale.

Le restaurant possède des cuves et brasse des bières fièrement travaillées et qui sont exclusives au pub (ne se retrouvent pas en canettes ou en bouteilles) ce qui offre une expérience unique aux clients. Le pub accorde une grande importance à la qualité de tous les produits et suit les saisons pour les fruits et légumes.

Quant aux employés, ils partagent un sentiment d'appartenance à Shawinigan et sont fiers d'apporter ambiance et plaisirs gustatifs aux locaux ainsi qu'aux touristes de passage.

troududiable.com

RESTAURANT LE TROU DU DIABLE
troududiable.com



SHAWINIGAN ET SA GASTRONOMIE

À Shawi, on est champi!

La Filière mycologique (MYCO) regroupe les domaines d'activité économique reliés à la mise en valeur des champignons forestiers de la forêt à la table.

À Shawinigan, pas besoin d'aller bien loin pour la cueillette des champignons puisque la forêt est omniprésente. Mais s'il y a un lieu à privilégier, c'est certainement dans le cœur villageois de Sainte-Flore, notamment à la Vallée Rocanigan qui propose 15 km de sentiers balisés en montagne sur un territoire impressionnant de 500 hectares. L'endroit est parfait pour les adeptes de la cueillette des champignons. Chaque année, d'ailleurs, un guide mycologue certifié propose une randonnée d'initiation à la cueillette de champignons sauvages.

Le rôle de la filière mycologique est de promouvoir la mise en valeur des champignons forestiers, ce qui passe bien évidemment par la gastronomie. Régalez-vous des savoureuses gourmandises forestières de Shawinigan dans une expérience gastronomique unique et immersive avec le savoir-faire des chefs SiLVA.

SiLVA c'est explorer les arômes et le goût de la forêt, notre identité culinaire.

C'est d'être aux premières loges de cette canopée d'arbres, de lacs, de rivières et découvrir les champignons et les légumes forestiers, les noix et les petits fruits nordiques, les épices boréales et les produits agroalimentaires de la région. Parmi les restaurateurs qui participent à Myco à Shawinigan, citons : Le Chenapan, le Restaurant aux traditions, La pointe à Bernard, le nouveau O quai des Brasseurs, l'Olivia, Jules Fromages et Convives, le Radoteux, le Trou du diable - Broue pub et restaurant et Le Saint-Mo Bistro Gourmand.

Si vous vous dirigez vers le très populaire Parc National de la Mauricie via St-Jean-des-Piles, sachez que de bonnes tables vous y attendent, des récentes comme Le 2800 du Parc et de plus anciennes comme le bistro la Maison Cadorette.

TOURISME SHAWINIGAN
tourismeshawinigan.com





PHOTOS : MAXIME PICARD, LA TRIBUNE

1



2



3



4

UNIVERSITÉ BISHOP'S

Un programme novateur en agriculture durable

Former une nouvelle génération d'étudiants en agriculture écologique et leur fournir une compréhension exhaustive de la manière dont les agroécosystèmes fonctionnent, tel est l'objectif du programme en Agriculture et systèmes alimentaires durables (ASAD) offert par l'Université Bishop's.

« Ce programme novateur se distingue par trois grandes caractéristiques. D'abord, toute la chaîne de valeur est considérée, de la terre à votre table », précise l'agronome Mirella Aoun, professeure et chercheuse à l'Université Bishop's.

« Aussi, tous les cours sont dédiés à l'agriculture durable et la formation se veut très concrète et axée sur l'apprentissage par l'expérience. Nous avons d'ailleurs notre propre ferme éducative, un laboratoire à ciel ouvert qui permet d'explorer et d'expérimenter. »

Située à quelques minutes de l'université, la Ferme éducative accueille en effet régulièrement des étudiants dans le cadre de leur formation. « Les étudiants apprécient apprendre dans ce contexte. En milieu de travail, on n'a pas le droit à l'erreur, il faut performer, avoir une rentabilité. Ici, on les plonge dans la production, mais dans un objectif de tester, de comprendre et d'apprendre. »

Autre aspect unique à l'Université Bishop's : la possibilité pour des étudiants de 1^{er} cycle de

participer à des projets de recherche. « Et ils sont vraiment partie prenante. Les assistants de recherche ont leur mot à dire, ils amènent des idées, essaient des choses. Ça devient leur projet », précise M^{me} Aoun.

UNE FERME EN ÉVOLUTION

Pour voir au bon fonctionnement de la ferme, des étudiants sont embauchés chaque année pour une expérience fort enrichissante. C'est le cas de Frédérique LeBlanc-Piette, étudiante en 2^e année. « L'an dernier, dans le cadre d'un cours, j'ai participé aux premières plantations. De voir l'évolution de la ferme et de pouvoir aujourd'hui contribuer à son essor, c'est très stimulant et évidemment très éducatif », explique celle qui rêve de démarrer sa propre entreprise agricole. « J'ai choisi le programme de Bishop's, car c'était le seul qui couvrait l'ensemble des techniques en développement durable. »

Lancée en 2020, la Ferme éducative compte actuellement une érablière et un système agricole diversifié où l'on retrouve des parcelles à petite

échelle de différents types de culture, incluant des sections pour la recherche. Cet automne, on procèdera à des travaux pour ériger des bâtiments ainsi que pour créer un étang fonctionnel qui servira à la fois comme source d'eau et pour la biodiversité du site. Un verger, des cultures fruitières, un système agroforestier et des installations pour petits animaux seront ajoutés dans les prochaines années.

DÉVELOPPER DE NOUVELLES FAÇONS DE FAIRE

Quand La Tribune a visité la Ferme éducative, on était en pleine récolte de pommes de terre. Cette plantation est l'un des projets de recherche menés à l'Université Bishop's, avec des partenaires, pour tester différents cultivars biologiques.

Plusieurs autres recherches sont en cours, dont une d'importance à laquelle participe Mirella Aoun. « Nous nous sommes alliés avec l'Université de Sherbrooke pour le volet ingénierie afin de participer à

un concours canadien visant l'autonomie alimentaire au pays. Au total, 64 équipes ont soumis leur idée et 10, dont la nôtre, ont reçu 1 M\$ pour la première phase de réalisation. C'est extrêmement emballant. Nous produirons des framboises à l'année en utilisant différents cultivars, dans un prototype de serre solaire passive qui sera construit sur notre campus », soutient M^{me} Aoun. Ce projet pourrait par la suite faire partie des quatre qui recevront une subvention supplémentaire de 5 M\$.

UNIVERSITÉ BISHOP'S
2600, rue College,
Sherbrooke
Ubishops.ca/asad

1. Récolte de patates en lien avec un projet de recherche réalisé en partenariat avec le Consortium de Recherche sur la Pomme de Terre du Québec visant à développer et à tester des cultivars pour la régie biologique de pommes de terre résistants aux parasites et adaptés aux climats froids.
2. L'agronome Mirella Aoun, professeure et chercheuse au programme en Agriculture et Système alimentaire durable.
3. Différentes cultures et projets de recherche sont en cours à la Ferme éducative de l'Université Bishop's.
4. Frédérique LeBlanc-Piette, étudiante et employée à la Ferme.



Les coops : présentes et bien vivantes en agroalimentaire !

Présentes dans tous les secteurs d'activité, les coopératives se démarquent par leur dynamisme exceptionnel. C'est notamment le cas dans le domaine agroalimentaire. Coops d'alimentation, fermes coopératives, pôles logistiques et microbrasseries font leur place sur l'échiquier des entreprises québécoises qui jouent un rôle névralgique.

UNE OFFRE TAILLÉE SUR MESURE GRÂCE AUX COOPS D'ALIMENTATION

Sur l'ensemble du territoire, on compte aujourd'hui une centaine de magasins d'alimentation de type coop qui ont pour mission de répondre aux besoins de leurs membres en proposant des denrées de qualité à juste prix. Souvent taillée sur mesure, leur offre de services prend en considération les spécificités régionales. Plusieurs de ces coopératives font ainsi l'effort de valoriser les aliments qui sont cultivés ou encore transformés par des producteurs locaux.

« La Coop Alina de Rimouski en est un bel exemple, note la directrice générale du Conseil

québécois de la coopération et de la mutualité (CQCM), Marie-Josée Paquette. Regroupant près de 10 000 membres, elle représente la plus grande épicerie santé dans l'est du Québec et fait également partie des plus anciens commerces du genre de la province. De nombreux producteurs locaux y distribuent leurs produits, dont une salsa, paraît-il, très en demande ! »

DES FERMES COOPS QUI CONTRIBUENT À L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Si les coops d'alimentation participent au maintien de la vitalité des régions en fournissant des services de proximité, les fermes coopératives contribuent à l'autonomie alimentaire

de celles-ci par une mise en marché qui s'effectue majoritairement en circuit court. On recense 48 fermes coops au Québec et une dizaine d'autres sous forme d'OBNL. Leur force réside notamment dans leur caractère collectif, permettant une meilleure conciliation travail-famille.

À Bromont, en Estrie, la ferme de la Colline du chêne a adopté le modèle coopératif. Les membres de cette coopérative de solidarité ont décidé de sauvegarder des terres et leur vocation agricole, l'entreprise offre principalement des abonnements à des paniers de légumes. Elle en cultive une soixantaine, auxquels s'ajoutent,

par exemple, du miel et du kombucha issus de producteurs locaux. Un esprit de collégialité anime d'ailleurs les fermes coops du secteur.

« Citons aussi la Ferme Coopérative Tourne-Sol située aux Cèdres, qui propose également des produits maraîchers. Ce qui est particulièrement intéressant dans ce cas, c'est qu'on y trouve un robot conversationnel qui donne aux clients des inspirations culinaires pour utiliser le contenu de leur panier bio. Voilà une belle innovation provenant d'une ferme coop et une illustration d'agriculteurs passionnés qui ont des valeurs profondes ! », émet M^{me} Paquette.

PÔLES LOGISTIQUES : GAGNER EN EFFICACITÉ ET SAUVER DES COÛTS

Au Québec, une cinquantaine de pôles logistiques agroalimentaires, dont la moitié sont des coopératives, composent en outre le paysage. Ceux-ci réunissent des exploitants agricoles, des individus, ou encore des organisations qui collaborent afin de construire des systèmes alimentaires durables de proximité. En mutualisant certains besoins chez les producteurs, ils favorisent, pour la clientèle, une meilleure qualité de services et une plus grande diversité de produits.

« Autre élément non négligeable concernant les pôles logistiques, c'est qu'ils aident à éviter le gaspillage alimentaire, complète la directrice générale du CQCM. Pour plusieurs produits, les agriculteurs ont la possibilité de les garder au champ pour une prochaine commande et d'ajuster les volumes de cueillette, car ces pôles fonctionnent beaucoup avec des systèmes de commande en ligne. On gagne en efficacité et il y a une économie de coûts pour tous ! »

Dans la région du Saguenay - Lac-Saint-Jean, la Coopérative de solidarité Nord-Bio figure parmi les pôles logistiques agroalimentaires. Fondée en 2008, elle regroupe 52 producteurs et transformateurs qui combinent leur offre dans le but de répondre, chaque semaine, à des commandes qui sont distribuées dans pas moins de 12 points de chute situés un peu partout sur le territoire. Depuis septembre, une nouvelle destination gourmande s'est d'ailleurs ajoutée à Alma.

UN MODÈLE D'INTERCOOPÉRATION, CELUI DES MICROBRASSERIES

« En agroalimentaire, les microbrasseries coops se distinguent également. Il y en a actuellement 14 au Québec et il se fait beaucoup d'intercoopération entre



3



4

elles, mentionne Marie-Josée Paquette. En 2014, sous l'impulsion de Réseau COOP, une table formée de quatre microbrasseries qui agit comme pôle logistique dans la distribution a été créée pour mettre en valeur leurs produits. Une bière collaborative, L'Épaule à la roue, a même été élaborée. »

Cette lager aux mûres et à la mélisse a été brassée au Saint-Fût, une microbrasserie coop du Saguenay - Lac-Saint-Jean. Le design de l'étiquette a été conçu par Coup D'Griffe, une autre coopérative. Les fruits et les aromates sont quant à eux issus d'ATAB, une coopérative de solidarité localisée dans la MRC des Basques. Le regroupement de microbrasseries a aussi lancé un frigo de bières coops, qu'il souhaite voir s'implanter dans plusieurs épiceries.

« Évoquons un autre très bel exemple de microbrasserie coopérative bien connue, celui d'À la Fût à Saint-Tite, en Mauricie. Les bières artisanales sures, houblonnées ou saisonnières de cette entreprise sont brassées avec de l'orge biologique locale. La coopérative compte huit

membres et emploie entre 35 et 50 personnes selon la période de l'année. À la Fût a gagné plus de 30 prix canadiens et internationaux au fil du temps », termine M^{me} Paquette.

1. La coop de solidarité Nordbio du Saguenay - Lac-Saint-Jean
2. Le Saint-Fût, une microbrasserie coop du Saguenay - Lac-Saint-Jean
3. La Colline du chêne est une ferme coopérative de Bromont, en Estrie.
4. Marie-Josée Paquette, directrice générale du CQCM.
5. La microbrasserie À la Fût de Saint-Tite, en Mauricie.



5

Balade à la campagne en sept bouchées

Terroir et Saveurs du Québec est l'association touristique responsable de l'agrotourisme et du tourisme gourmand dans toute la province du Québec. Le réseau, qui existe depuis 1975, compte une belle diversité d'entreprises : producteurs, artisans transformateurs et établissements offrant une cuisine régionale ou vendant des produits du terroir. Il rassemble des ambassadeurs accueillants, passionnés du terroir québécois, offrant des activités agrotouristiques enrichissantes et des expériences gourmandes authentiques partout au Québec. Aujourd'hui, Terroir et Saveurs du Québec vous propose sept adresses pour célébrer l'agrotourisme d'automne.

[CENTRE-DU-QUÉBEC]

LA BALADE GOURMANDE

Les couleurs d'automne donnent envie de sillonner les routes de campagne et l'heure des récoltes de savourer nos produits du terroir.

Les 30 septembre, 1^{er}, 7 et 8 octobre, de 10 h à 17 h La Balade Gourmande propose, gratuitement, 6 circuits signalisés (42 sites) traversant plusieurs municipalités de Victoriaville et sa région ainsi que de la région de l'Érable. Les visiteurs sont invités à rencontrer des producteurs et des transformateurs agroalimentaires passionnés pour déguster, gratuitement, leurs succulents produits de qualité.

Aussi au programme, visite de 8 marchés totalisant plus de 125 exposants agroalimentaires et artisans, en plus d'attraits, de restaurateurs et d'hébergements. Planifiez votre Balade en fonction de vos goûts, chaque circuit est différent, mais ce qui est sûr, c'est la variété qui va vous surprendre : cultures maraîchères, fromageries, boucheries, produits de l'érable, canneberges, micro-brasseries, vignobles, distilleries et plus encore ! Vos hôtes, ambassadeurs de la richesse de notre terroir, sont des producteurs, transformateurs et artisans, qui vous



LA BALADE GOURMANDE, C'EST PARTIR À LA DÉCOUVERTE DES ARTISANS PRODUCTEURS DANS LA RÉGION DE VICTORIANVILLE.

PHOTO : LES MAXIMES ET TOURISME VICTORIANVILLE

accueillent pour transmettre leurs savoir-faire !

On peut télécharger la carte des différents circuits à cette adresse : baladegourmande.ca/telechargements/depliant-2023.pdf?v3

baladegourmande.ca



LES COULEURS D'AUTOMNE SONT PROPICES POUR LES AMATEURS DE PHOTOS.

[CENTRE-DU-QUÉBEC]

L'Arc-en-ciel du Paradis

La sensation d'être en famille lorsqu'on va à la ferme rehausse le plaisir de la cueillette. Le côté bon-enfant de la famille Tellez-Paradis fait en sorte que tout le monde se sent chez soi dans les jardins de L'Arc-en-ciel du Paradis.

Selon le rythme des saisons, il est possible de cueillir une grande variété de légumes telle que carottes, betteraves, maïs, tomates et bien sûr courges et

citrouilles variées... C'est une belle activité à pratiquer en famille! Oups, on allait oublier la fierté familiale : les melons d'eau, les melons miel et les cantaloups.

L'automne, avec son abondance de produits, d'autocueillette et de couleurs, les propriétaires réalisent de jolis montages pour que les visiteurs puissent prendre de belles photos souvenirs.

Si vous ne faites que passer, sachez qu'il y a un kiosque sur place avec produits cueillis à la main et frais du jour. Donc, rendez-vous au pied de l'arc-en-ciel et, tout de suite, à gauche, c'est le paradis!

arc-en-cielduparadis.com



[LAURENTIDES]

À la croisée des pommes

Les pommiers sont généreux à l'automne, tout le monde le sait, mais il y a des pommeraies sans pesticides, de celles qui attirent les gens qui cherchent le fruit sans artifices. À La croisée des pommes fait partie de celles-là.

Avec plus de dix-huit (18) variétés de pommes dans le verger, de la plus sucrée à la plus acidulée, tout le monde y trouvera son goût.

Outre les pommes, le domaine produit aussi des poires, des prunes et des raisins. Des fruits sains, savoureux et à un prix raisonnable.

Les propriétaires ont à cœur d'offrir des fruits nature, mais sont également soucieux d'une production en harmonie avec l'environnement et conçue afin d'optimiser la santé de l'écosystème tout en étant respectueuse des diverses communautés. Pour parfaire la journée, À La Croisée des pommes offre sur le site : aire de jeux, espace pique-nique, ferme, pâtisserie, boutique du terroir (produits maisons, cidres alcoolisés, jus de pomme fraîchement pressé) et installation de transformation de la pomme.

alacroiseedespommes.com



PHOTO : TASTET

[CANTONS-DE-L'EST]

Restaurant Les mal-aimés

Le restaurant gastronomique Les Mal-aimés a ouvert ses portes en juin 2023 à Cookshire-Eaton, directement sur une ferme maraîchère.

Le chef-maraîcher Yannick Coté et le chef-cuisinier Daniel Charbonneau vous convient à une expérience immersive à la ferme, où des services sont offerts dans la forêt, en terrasse, en salle à manger et autour du feu de camp. Le restaurant met de l'avant les légumes,

fruits, aromates et fleurs cultivés sur place, ainsi que des produits locaux et du Québec préparés sur feu de bois.

Selon les moments dans la saison, un menu gastronomique 10 ou 7 services vous sera proposé avec les accords de vin ou des accords sans alcool. Des paniers à pique-nique gastronomiques sont également disponibles pour déguster à la ferme ou dans les contrées. Vous vivrez assurément une expérience dépaysante entre la ferme et le chic, les champs et le velours, les grands vins, le bois de grange, la gastronomie rurale et le chant des grenouilles, dans la réserve étoilée. À 25 minutes de Sherbrooke seulement, sur réservation!

jardinierdechaine.ca/gastronomie-rurale



AUX PETITS PLAISIRS! PROPOSE, ENTRE AUTRES, DES DÉGUSTATIONS DES PRODUITS DE L'ÉRABLE.

PHOTO : LES MAXIMES

[CANTONS-DE-L'EST]

Aux Petits Plaisirs

Aux Petits Plaisirs! à Warwick est une cabane à sucre un peu particulière parce qu'en plus de la production d'une multitude de produits d'érable, les propriétaires ont aussi un troupeau de bovins, élevé sans l'ajout d'hormones ni d'antibiotiques de croissance.

En cuisine, c'est tout le terroir qui est livré, sans oublier l'agriculture locale qui est privilégiée. Cette entreprise est le résultat de plusieurs générations d'acériculteurs

et d'agriculteurs du Centre-du-Québec, dont les valeurs familiales, de l'alimentation saine et écoresponsable ainsi que du plaisir partagé en communauté se transposent dans toutes leurs activités. L'innovation fait partie de leur succès, l'important étant de développer des produits au goût du jour. Des repas de cabane à sucre jusqu'à la boutique en ligne, en passant par leurs fameuses saucisses artisanales, des visites d'interprétation de l'érable et l'organisation de soirées mémorables, il y a une halte au Centre-du-Québec qui mérite le détour peu importe le moment de l'année!

Halte VR

Participe à La Balade Gourmande (30 sept, 1^{er}, 7 et 8 octobre)

erabliereauxpetitsplaisirs.ca

[MAURICIE]

Microbrasserie Le Presbytère

Le plaisir au bout de la fourchette, c'est un défi que cheffe Isabelle Dupuis relève dans son restaurant — microbrasserie, comme une offrande à ses hôtes. Elle a gagné du gallon avec les années, pour preuve sa nomination au Prix Rollande Desbois* décerné par la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec.

En Mauricie, on dit St-Stan, une bourgade de la MRC des Chenaux. Elle est en pleine zone rurale, où foisonnent fermes, maraîchers et éleveurs, un grand marché à ciel ouvert pour les restaurateurs qui veulent régaler leurs convives de produits locaux. C'est dans ce presbytère historique datant de 1873 que la cheffe Isabelle Dupuis et son équipe vous invitent à déguster un menu tout festif, avec une touche forestière et en accord avec les bières brassées sur place par Francis Boisvert, son conjoint et associé.

Elles sont fabriquées à 90 % de grains provenant de la Mauricie et de plusieurs houblons québécois. À la carte s'ajoutent des gins et alcools de la province ainsi que des vins régionaux.



LA CHEFFE ISABELLE DUPUIS ET SON ÉQUIPE VOUS INVITENT À DÉGUSTER UN MENU TOUT FESTIF, AVEC UNE TOUCHE FORESTIÈRE.

PHOTO : LE PRESBYTÈRE

*Le Prix Rollande Desbois est décerné par l'Alliance des femmes professionnelles des métiers de bouche (AFPMB)

[CANTONS-DE-L'EST]

Verger champêtre - Gîte & Compagnie

Il y a le verger, bien sûr, mais autour différentes activités pour petits et grands. On peut donc facilement y passer une bonne partie de la journée.

Le verger comprend 12 hectares d'arbres fruitiers englobant plus de 15 variétés de pommiers, des cerisiers, des pruniers, des poiriers et de nombreux potagers. L'autocueillette commence à la mi-juillet avec l'ail et les cerises, se poursuit à la fin mi-août avec les prunes et les poires, puis se termine avec les pommes et les courges lorsque arrive l'automne et sa brise.

Amis des animaux, gardez-vous 20 minutes pour une paisible promenade avec un cheval miniature ou un alpa! Ce sont des animaux très doux, donc parfaits pour les enfants. Joutant le verger, il y a un parc animalier avec des chèvres, des ânes, des bœufs Highland, des mini chevaux et des alpagas. Le domaine offre aussi une petite boutique où on peut y trouver des produits du terroir.



AU VERGER CHAMPÊTRE - GÎTE & COMPAGNIE, LES ENFANTS PEUVENT CÔTOYER LES ANIMAUX DE LA FERME.

PHOTO : VERGER CHAMPÊTRE

vergerchampetre.com



Parcourez les sentiers du bio d'ici

Vous voulez manger bio, local et écolo? QuébecBio vous invite à parcourir les cinq sentiers du bio d'ici!

Vous aimez cuisiner? Consultez les nombreuses recettes simples et savoureuses de notre sentier Gastronomie qui sauront colorer vos menus de saison.

Vous voulez savoir comment vous procurer vos produits bios locaux préférés à moindre coût? Profitez des rabais ainsi que des trucs et astuces de notre sentier Économies pour faire des achats écoresponsables tout en respectant votre budget.

Vous êtes à l'affût de nouveaux produits bios québécois? Laissez-vous surprendre par le savoir-faire de nos artisans québécois et la qualité de leurs produits en parcourant le sentier des Découvertes.

Envie d'une petite escapade en région? Laissez-vous inspirer par nos destinations bios gourmandes et planifiez des sorties originales aux saveurs de nos terroirs.

Vous voulez en apprendre davantage sur l'alimentation biologique? Enrichissez vos connaissances sur l'univers du bio québécois en empruntant notre sentier Actualités.

Tous les sentiers mènent au bio, explorez celui qui vous intéresse!

Sur les sentiers du bio d'ici, QuébecBio
quebecbio.com



L'agrotourisme au Québec : en plein essor!

Selon le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le nombre d'entreprises agrotouristiques a presque doublé de 2005 à 2020 et représente environ 3 % des entreprises agricoles.

Près de 70 % de l'activité agrotouristique est concentrée dans cinq régions du Québec :

- la Montérégie
- les Laurentides
- la Chaudière-Appalaches
- la Capitale-Nationale
- le Centre-du-Québec.

Cette concentration serait attribuable en grande partie au fait que ces régions sont

situées à proximité des grands centres urbains. En effet, la clientèle agrotouristique est principalement composée d'excursionnistes, des personnes qui font un voyage près de leur ville. Parmi les activités agrotouristiques préférées des Québécois comme des visiteurs étrangers, il y a l'auto-cueillette, très populaire présentement avec la saison des pommes, ainsi que les séjours à la ferme ou dans un Gîte du Passant.



FROMAGERIE & BOULANGERIE MÉDARD

Un travail récompensé : trois fromages volent la vedette

La Fromagerie & Boulangerie Médard a raflé les honneurs lors du concours Sélection Caseus qui permet de récompenser les fromagers du Québec. Sur cinq fromages nominés, trois fromages lauréats ont su égayer les papilles gustatives des jurys. Cette belle récompense se veut significative pour l'équipe de la fromagerie qui travaille sans relâche pour développer des produits de qualité entièrement artisanaux, conçus avec cœur depuis six générations.

« Cette récompense permet de valider que nous travaillons dans le bon sens, avec rigueur. Ce n'est pas juste le travail des fromagers qui est souligné, mais aussi celui de l'agriculteur qui travaille au champ l'été pour produire du foin de qualité et qui s'occupe des vaches. Il s'agit pour nous d'une victoire que nous partageons en famille », témoigne Rose-Alice Boivin-Côté, copropriétaire de l'établissement.

Plusieurs facteurs contribuent à cette réussite familiale. Le premier ingrédient, essentiel pour produire des fromages d'exception, est le lait, celui-là même qui provient directement de l'élevage de la ferme. Le deuxième ingrédient est la passion qui transcende le travail et permet de continuer à innover. « Nous sommes toujours à l'affût des tendances du marché pour développer de nouveaux

produits. Récemment, nous avons suivi une formation directement en Italie pour produire le fromage Mozzarella. Nous avons également réalisé un investissement majeur dans notre usine de production pour moderniser nos équipements. Ce sont de petits changements qui font que nous sommes toujours meilleurs », d'exprimer avec fierté la fromagère.

Pour goûter l'un des fromages vedettes, rendez-vous directement sur place. Une dégustation gratuite vous attend, en été comme en hiver !

FROMAGERIE & BOULANGERIE MÉDARD

10, Chemin de Quen, St-Gédéon, Québec
fromageriemedard.ca





TROU DU DIABLE

La brasserie qui remue les papilles!

Vous avez le diable festif alors, venez vivre l'expérience du chai pour la journée internationale des bières barriquées grâce à une visite personnalisée avec notre brasseur.*

Cette soirée se déroulera le 6 octobre prochain, sous forme de 4 à 7, il y aura des visites de prévues et des dégustations de produits. Pour l'occasion, toutes les bières seront vendues à un prix spécial. Nous aurons même droit au

retour de la tant appréciée Cabron 14, venant tout droit de leurs réserves personnelles.

DANS LE CREUSET DU DIABLE, ON TROUVE QUOI?

Pas loin de 30 000 hectolitres de bière par année, un flux en constante évolution sous divers brassins, parfois floraux, parfois acidulés, souvent surprenants! Le savoir-faire des brasseurs de Shawinigan a cartonné : la brasserie a récolté plus de 200 distinctions internationales.

La marque allie la tradition européenne à la créativité du Nouveau-Monde. On est entre deux continents, là où l'inspiration peut exulter. Aujourd'hui, presque tous les dépanneurs et épiceries ont un petit diabolotin sur leurs étagères. À vous de choisir, sans crainte, il ne mord pas!

*Il faut avoir l'âge légal pour consommer de l'alcool. Pour une durée limitée. Jusqu'à épuisement des stocks.

SALON WABASSO

1250 avenue de la Station,
suite 300, Shawinigan
troududiable.com/salon-wabasso



Trouvez vos saveurs

L'Est ontarien bourdonne de producteurs agroalimentaires incroyables. Apprenez à les connaître!

Savourez Est Ontario est votre destination pour découvrir l'agroalimentaire local. À travers Savourez Est Ontario, vous trouverez des fermes, des saveurs locales, des artisans culinaires, des marchés champêtres, des festivals culinaires, des restaurants, et bien plus encore.

Avec une plateforme en ligne facile à naviguer, vous dénicherez efficacement vos belles découvertes par catégorie, produit, ou par région. Vous trouverez également des nouvelles de la communauté, des événements à ne pas manquer, et des itinéraires alléchants pour vous inspirer.

ACHAT LOCAL

Acheter localement fait des merveilles, en particulier pour les produits alimentaires et les boissons. Découvrez des aliments et des boissons de qualité, des saveurs uniques et les personnes qui produisent ici même dans l'Est ontarien.

De plus, acheter des produits alimentaires locaux renforce l'économie locale pour une prospérité mutuelle. On peut ainsi soutenir les petites exploitations familiales et les artisans de l'agroali-

mentaire. On peut s'imprégner de l'identité et des saveurs locales. Des liens durables sont créés entre les producteurs et les consommateurs.

Visitez savourezeston.ca dès maintenant pour découvrir, goûter, et savourer tout ce que l'Est ontarien a à offrir!

Savourez Est ON
est une initiative du Réseau agroalimentaire de l'Est ontarien (RAEO), un organisme sans but lucratif voué à coordonner le développement du secteur agroalimentaire dans l'est de l'Ontario et à favoriser le dialogue entre ses membres et partenaires.



Chères lectrices chers lecteurs,

« Votre média d'information
se transforme, évolue.
Ses plateformes numériques
sont riches, diversifiées.
Ses contenus actuels, percutants.

Posez un geste simple, concret,
puissant et branchez-vous à la source.
Soutenez votre média d'information.
Téléchargez nos applications
dès maintenant. »



TÉLÉCHARGEZ NOS APPLICATIONS
OU VISITEZ-NOUS SUR LE WEB
POUR VOUS ABONNER.



COMMUNIQUER AVEC L'UN DE NOS PRÉPOSÉS
POUR CONNAÎTRE LES FORFAITS DISPONIBLES.
1-866-686-3311 ABONNEMENT@CN2I.CA

**LES COOPS
DE L'INFORMATION**

leDroit

leNouvelliste

leQuotidien

leSoleil

laTribune

laVoixdel'Est

