



Goûtez *l'Estrie*

Une région toute en saveurs !

Cahier publicitaire La Tribune

La table est mise!

Au supermarché, dans les épiceries fines ou directement du producteur, on peut dénicher aujourd'hui des produits à la fois délicieux, raffinés, uniques... et bien de chez nous!

Les producteurs et transformateurs estriens nous dressent en effet la table pour une alimentation saine, variée, qui plaira tant aux gourmands qu'aux gourmets. L'éventail de produits est impressionnant, il n'en reste qu'à vous de les déposer dans votre panier d'épicerie! Plusieurs chefs de la région le font d'ailleurs, et élaborent ainsi des menus qui mettent en valeur nos typiques saveurs.

Pour les repas de tous les jours ou pour les grandes occasions, choisissez l'Estrie pour ajouter du goût et de l'originalité à vos plats.

Cette édition spéciale vous aidera justement à guider vos choix. Bonne lecture... et bon appétit!



Les plaisirs santé de Moûts de P.O.M.

Des boissons naturelles et savoureuses, mais sans alcool : les Moûts de P.O.M. ont réussi à créer ces produits uniques, haut de gamme, qui séduisent les consommateurs de plus en plus à la recherche de plaisirs santé.

Bien avant la vague bio dans l'agroalimentaire, Guy Bergeron et sa famille travaillaient à la conception d'un produit constitué uniquement de jus de

pomme et de dioxyde de carbone (CO₂), pour l'effervescence, une recette 100 % naturelle sans sucre ni agents de conservation. Après beaucoup de recherche et plusieurs visites à l'étranger chez divers producteurs de pommes, la famille Bergeron complète l'élaboration de sa boisson et la lance en 1994, sous l'appellation qu'on lui connaît aujourd'hui, les Moûts de P.O.M., marque déposée et inspirée par le nom de leur verger: Pommeraie Orford Magog. Le succès est instantané, et le nombre de bouteilles vendues ne cesse de s'accroître depuis.

Le Moût de P.O.M., est en fait un jus avant fermentation fabriqué principalement à partir de pommes McIntosh, qui sont disponibles en grande quantité au Québec. Cette variété de pommes réputée mondialement pour sa fraîcheur permet d'atteindre un équilibre parfait entre les sucres et l'acidité en bouche.

Les qualités exceptionnelles du produit lui valent en 2004 la Grande Médaille d'Or au concours Monde Sélection de Bruxelles, la plus haute distinction de sa catégorie, un prix des plus prestigieux qui a ouvert les portes du marché international à cette entreprise de chez nous qui, aujourd'hui, réalise près de 40 % de ses ventes à l'étranger. Tout juste en juin dernier, l'entreprise obtenait la certification BRC (British Retail Consortium), le plus haut standard des certifications de l'agroalimentaire mondial, permettant de fabriquer les marques maisons de grandes bannières de l'alimentation en respectant leurs exigences de qualité et de sécurité alimentaires. Elle devenait seulement la deuxième entreprise canadienne dans les boissons à recevoir cette certification.

« Notre moût de pomme est une boisson entièrement naturelle, non alcoolisée, fabriquée sans additifs, explique Guy Bergeron, président de Moûts de P.O.M. Le jus est obtenu par pressage, mais n'est pas fermenté. Il n'est pas trop gazéifié pour ne pas masquer le goût de la pomme. La pasteurisation se fait en bouteille, ce qui permet une durée de conservation de cinq ans. Depuis ses débuts, la démarche de notre entreprise a toujours été de sélectionner des matières de base de haute qualité et de mettre de l'avant un processus sans faille. Ce qui, en bout de ligne, ne peut que donner un produit de qualité. »

Bien loin de se reposer sur ses lauriers, l'entreprise de Saint-François-Xavier-de-Brompton développe depuis 2009 plusieurs nouveaux produits distribués dans les grandes chaînes d'alimentation du Canada, des États-Unis et même de l'Australie, comme le POM-Canneberge, le POM-Grenade, le POM-Bleuet, ainsi qu'une sangria et un mojito, deux cocktails très populaires, préparés ici sans alcool. Tous les produits de Moûts de P.O.M. rencontrent les exigences de la certification Aliments du Québec.

Mais cela ne s'arrête pas là. Guy Bergeron lançait tout récemment une eau pétillante et une eau naturelle haut de gamme sous la marque San Perrio. Cette eau, dont la source est située à Wotton au cœur d'une zone protégée de 73 acres, est commercialisée dans une superbe bouteille en verre bleu cobalt. Cette bouteille peut d'ailleurs être personnalisée en arborant, par exemple, le logo d'une entreprise ou d'une institution désireuse de promouvoir son image de marque. Il est ainsi possible de créer une bouteille dis-

tinutive pour restaurants, bars, hôtels ou autres commerces.

Tous ces produits Moûts de P.O.M. non alcoolisés ne sont surtout pas réservés qu'aux femmes enceintes et aux conducteurs désignés! Ils sont simplement savoureux à déguster pour étancher votre soif de manière originale... par pur plaisir. Santé!



PRÉSIDENTE ET ÉDITRICE

Louise Boisvert

PUBLICITÉ/DIRECTEUR

Sylvain Denault

PUBLICITÉ/ADJOINT(E)S

Sophie Thibault
Alain LeClerc

La Tribune

latribune.cyberpresse.ca
1950, rue Roy,
Sherbrooke, J1K 2X8

RÉDACTION

Tél. : 819 564-5454
redaction@latribune.qc.ca
Télec. : 819 564-8098

PUBLICITÉ

Tél. : 819 564-5450
Télec. : 819 564-5482

ANNONCES CLASSÉES

Tél. : 819 564-2222
Télec. : 819 564-5482

ABONNEMENTS

Tél. : 819 564-5466
1 800 567-6955



Une région toute en saveurs!

Cahier publicitaire

ALIMENTS DU QUÉBEC

COORDINATION : Alain LeClerc

TEXTES : Annie Melançon

COLLABORATION SPÉCIALE : Roch Bilodeau,
Daniel Desroches,
André Nault
Josianne Blais

MISE EN PAGES : Caroline Bouchard, Annie Melançon

GRAPHISME : Lise Blouin

RÉALISATION : équipe de production de La Tribune



Une région toute en saveurs!

LES VIANDES LAROCHE

Du bœuf aux qualités exceptionnelles

Bien cuit, à point, saignant ou bleu : nous avons tous une préférence quand vient le temps de faire cuire un steak. Mais connaissons-nous bien toutes les qualités et les caractéristiques du bœuf offert sur le marché?

Fondée par Claude Laroche il y a plus de 35 ans, l'entreprise Les Viandes Laroche est devenue un chef de file dans la distribution de produits de bœuf, de porc, de veau, de volaille et de charcuterie au Québec.

L'entreprise d'Asbestos s'impose désormais dans un marché de niche de plus en plus remarqué par les consommateurs en offrant du bœuf différent, haut de gamme, à la fois tendre et maigre, sans hormones de croissance et sans antibiotiques en prévention, facilement repérable grâce à l'appellation Viandes sélectionnées des Cantons (VSC).

C'est à la fin des années 1990 que M. Laroche et des éleveurs de bœuf d'ici élaborent le programme de certification Viandes sélectionnées des Cantons. Celui-ci repose sur le respect du bien-être animal, l'utilisation d'une alimentation naturelle et sur le choix de races particulières.

De plus, toutes les viandes sont produites au Québec (certifiées Aliments du Québec) et leur traçabilité est garantie. Viandes sélectionnées des Cantons est une approche globale de tous les intervenants (élevage, abattage, distribution, vente au détail) partageant l'objectif commun de procurer aux consommateurs des viandes saines de grande qualité.

Goût et tendreté

Le résultat de ces bonnes pratiques d'élevage? Un goût distinctif et une tendreté très recherchée.

« La façon dont l'animal est élevé influe directement sur la qualité de la viande qu'il produira, fait remarquer Claude Laroche, président et fondateur des Viandes Laroche. Les gens accordent de plus en plus d'importance à la qualité des aliments qu'ils consomment. La provenance des aliments, leurs impacts sur la santé, la dimension environnementale, tout ça est désormais pris en compte par les consommateurs. Notre certification Viandes sélectionnées des Cantons répond juste-



ment à ces attentes en garantissant la qualité et l'authenticité des produits », poursuit Monsieur Laroche.

Le bœuf VSC est présentement distribué chez quelque 80 détaillants au Québec, notamment aux Boucheries Clément Jacques de Sherbrooke, qui figurent au nombre des premiers clients des Viandes Laroche. Les Boucheries Clément Jacques ont également été parmi les premiers à faire une place au bœuf VSC, ce que sa clientèle a immédiatement apprécié.

Chez les restaurateurs

Les restaurateurs ne sont pas en reste. Soucieux d'offrir à leur clientèle des

produits frais, les propriétaires du réputé restaurant Auguste de Sherbrooke n'achètent que du bœuf VSC, parce que la viande est plus maigre, sa tendreté supérieure et sa provenance connue. Du côté des restaurants Louis de Sherbrooke, une véritable institution dans le secteur de la restauration rapide, on partage le même avis: la meilleure viande fait les meilleurs hamburgers, c'est pourquoi ils n'emploient que du bœuf VSC.

Les Viandes sélectionnées des Cantons proposent des produits équitables, au plein sens du terme, qui respectent le consommateur, les producteurs, le bien-être animal et l'environnement, entre autres en réduisant les distances parcourues. « À mes yeux, rien ne justifie

la poursuite d'activités qui détériorent les milieux, souligne M. Laroche. C'est cette idée qui guide nos actions à toutes les étapes de la chaîne pour une traçabilité de la ferme à la table. »

Une croissance soutenue

Miser sur la qualité s'est avéré un pari gagnant. En effet, Viandes Laroche connaît une croissance soutenue.

À preuve : l'inauguration l'an dernier d'une nouvelle place d'affaires à la fine pointe de la technologie, comprenant un abattoir, une salle de coupe et un centre de distribution. De telles installations étaient devenues indispensables pour soutenir la demande du bœuf produit par les éleveurs d'ici.



Halloween

Plantations Stéphan
Perreault

AUTOCUEILLETTE DE **CITROUILLES**

Disponible en kiosque - 7 jours sur 7 - 9 h à 18 h
Plus de 20 variétés !

- courges décoratives
- courges à cuisinier
- balles de pailles (régulières et miniatures)
- maïs décoratif
- tiges de maïs
- biscuits, muffins, etc.

Feuillet de recettes **GRATUIT**

331, Route 143 Nord
(entre Windsor et Richmond)
Windsor
819 845-1160
www.plantationsperreault.com

Tout pour vos décors d'Halloween !

2685380



**LES VIANDES
LAROCHE INC.**



C'est avec fierté que nous vous proposons une viande de qualité supérieure, d'une tendreté remarquable, d'une saveur sans égale, maigre, juteuse, et en plus... produite chez nous, au Québec.

VSC est une association québécoise d'éleveurs de bovins qui se préoccupent du bien-être animal.

L'alimentation de l'animal et les conditions de son environnement influencent la qualité de la viande. C'est pour cette raison que les éleveurs de boeuf VSC appliquent des méthodes de production contrôlées et respectent des normes rigoureuses.

Une viande de qualité!

Un boeuf tendre, maigre et savoureux!

**Un boeuf nourri naturellement
Sans ajout d'hormones de croissance
Sans antibiotiques de prévention
Un produit du Québec**

Le logo VSC certifie que le boeuf a reçu une alimentation naturelle, sans ajout d'hormones de croissance.

En cas de soins particuliers nécessitant l'administration d'un antibiotique, nos contrôles garantissent un délai d'au moins 120 jours avant l'abattage (près de trois fois plus que les délais appliqués par les méthodes d'élevage habituelles).



La **traçabilité**

De la ferme

à la

table



VOICI LES PRODUCTEURS VSC DE L'ESTRIE

- FERME LUSSELLE, Courcelles
- FERME MI-BOIS SENC, Coaticook
- FERME YVES BOURNIVAL INC., Saint-Rémi-de-Tingwick
- FERME RÉAL BREAU, Wotton
- MARIUS BUSQUE ET SYLVIE GAGNÉ, Saint-Robert-Bellamin
- BERNARD CÔTÉ, Martinville
- FERME DELYCO ENR., Martinville
- FERME LUCIE ET JACQUES CÔTÉ SENC, Martinville
- FERME RCLM DESROSIERS INC., Martinville
- FERME JOANNE ET LOUIS DESROSIERS, Martinville
- FERME GAÉLAIN INC., Inverness
- FERME NICA, Coaticook
- FERME DES HAUTES TERRES, Saint-Rémi-de-Tingwick
- FERME L. LANCTÔT ET FILS SENC, Compton
- JACQUES LAPOINTE, Lambton
- HENRI LEMELIN, Cookshire-Eaton
- FRANÇOIS LIBERGE, Princeville
- FERME SONMAR SIMMENTALS, Hatley
- FERME SINOTTE INC., Saint-Rémi-de-Tingwick
- RANCH MACANDI S.N.C., Lyster
- FERME RONALD ET PAULINE PINETTE SENC, Saint-Ferdinand
- STEVE QUIRION, Cookshire-Eaton
- DENIS & DIANE RAYMOND, Martinville
- VINCENT ST-PIERRE, Bon-Conseil
- DOMINIC SCALABRINI, Sainte-Edwidge
- LINE THERRIEN, Saint-Christophe-d'Arthabaska

VOICI LES ENDROITS OÙ VOUS POUVEZ VOUS PROCURER LE BOEUF VSC

- BOUCHERIE HOULE & GUÉVIN INC., Victoriaville
- BOUCHERIE DU GOLF, Drummondville
- MARCHÉ PROSPECT, Sherbrooke
- BOUCHERIE CLÉMENT JACQUES, Sherbrooke
- BOUCHERIE C. JACQUES, Sherbrooke
- BOUCHERIE D'EN HAUT INC., Danville
- ÉPICERIE LUSSIER INC., Magog
- COOP MÉTRO PLUS ASB.-BOUCH, Asbestos
- SALAISSON PROVENCHER, Coaticook
- INTERMARCHÉ GADBOIS, Coaticook

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT DÉGUSTER LE BOEUF VSC À CES ENDROITS

- CLUB DE GOLF DRUMMONDVILLE, Drummondville
- LOUIS LUNCHEONETTE, Sherbrooke
- AUBERGE RIPPLECOVE, Ayer's Cliff
- LE TEMPS DES CERISES, Danville
- MANOIR HOVEY, North Hatley
- LES PÉCHÉS DE PINOCCHIO, Magog
- RESTAURANT AUGUSTE, Sherbrooke
- MANOIR DES SABLES, Orford
- BUFFET RAICHE, Wotton



Une région toute en saveurs!

L'Estrie regorge de saveurs!

Cultivés avec soin ou transformés selon des recettes originales, les aliments d'ici ont de quoi ravir nos papilles gustatives. Mais si le Québec – et l'Estrie – regorge de saveurs, qu'en est-il de nos assiettes?

« Les consommateurs sont conscients plus que jamais de leur environnement, et se tournent de plus en plus vers les produits de proximité », note Marie Beaudry, directrice générale d'Aliments du Québec, un organisme sans but lucratif qui a justement pour mission de certifier l'origine québécoise des aliments. « Pour pouvoir afficher notre logo, le producteur ou le transformateur doit d'abord devenir membre d'Aliments du Québec, puis répondre à nos critères (voir autre texte). »

Actuellement, Aliments du Québec regroupe 615 membres pour quelque 13 000 aliments produits ou transformés chez nous. « Et il y a encore beaucoup de potentiel, principalement du côté des transformateurs : le Québec est très novateur et crée des produits d'exception qu'il faut mettre en valeur. » Nous avons d'ailleurs une excellente réputation à travers le monde!

Des produits recherchés... et bien en vus!

Pour mousser les aliments de chez nous, Aliments du Québec mise sur l'identification des produits. « Quand un aliment affiche notre logo, le consommateur peut être certain qu'il est bel et bien produit ou transformé au Québec », précise Marie Beaudry.

Le logo *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec* peut se retrouver soit directement sur le produit, soit sur les tablettes. « Nous comptons sur une très belle collaboration des distributeurs et des détaillants. Certains d'entre eux ont d'ailleurs été des précurseurs dans la mi-



Marie Beaudry, directrice générale d'Aliments du Québec.

se en valeur de nos produits québécois. En Estrie, pensons au Métro Plouffe de Magog et au marché IGA Arsenault de Coaticook. »

La campagne lancée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), *Toujours le bon choix* avec comme porte-parole la comédienne Chantal Fontaine, a également porté fruit. « C'est un travail d'équipe. Au sein de notre conseil d'administration, nous retrouvons des gens du milieu – distributeurs, détaillants, restaurateurs, producteurs, transformateurs etc. Dans chaque région, nous travaillons aussi étroitement avec des

partenaires, comme le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie et sa marque *Créateurs de saveurs*. »

Ces efforts concertés donnent des résultats. « En 2003, une étude révélait que 71 % des consommateurs avaient de la difficulté à repérer les aliments québécois. Six ans plus tard, 61 % d'entre eux identifiaient facilement les produits de chez nous! »

Un logo riche de sens

Aliments du Québec est dépositaire de l'unique marque indiquant la provenance, reconnue par toute l'industrie agroalimentaire du Québec. L'organisme gère deux certifications : Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec. Lors de votre prochaine visite au supermarché, surveillez bien ces deux logos!



Aliments du Québec

Peut être considéré comme un Aliment du Québec tout produit entièrement québécois ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. Toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.



Aliments préparés au Québec

Peut être considéré comme un Aliment préparé au Québec tout produit entièrement transformé et emballé au Québec. Lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.

Notre région et ses attraits en vedette à Québec!

L'art de vivre en Estrie se transportera pendant quelques jours à Québec... « Nous ferons découvrir notre région à travers les cinq sens. Les gens auront alors la chance de goûter, d'entendre, de voir et de toucher l'Estrie », explique Jacques Demers, maire de Sainte-Catherine-de-Hatley.

Ces activités bien particulières, qui feront vivre à plus de 2000 personnes l'expérience estrienne, se tiendront au 70^e congrès annuel de la Fédération québécoise des municipalités (FQM), prévu du 29 septembre au 1^{er} octobre. « Chaque année, la FQM nomme un président du Congrès et sa région devient la région vedette de l'événement », explique M. Demers, qui fut choisi pour présider l'édition 2011. « Nous profiterons donc

de l'occasion pour démontrer qu'au-delà des beaux paysages, il y a en Estrie des entreprises intéressantes, une formation de grande qualité et des industries fortes comme l'agriculture et le secteur de la transformation alimentaire. »

C'est la Conférence régionale des élus (CRÉ) de l'Estrie qui veillera à la coordination de la participation de l'Estrie à titre de région vedette. Les 6 MRC de l'Estrie et la Ville de Sherbrooke, Tourisme Cantons-de-l'Est et le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE) sont des partenaires associés.

« En plus d'élaborer la traditionnelle dégustation de la région vedette de façon plutôt créative, d'autres activités mettront l'eau à la bouche des participants et feront ressortir le caractère unique de

l'Estrie », note Marie-Hélène Wolfe, directrice générale de la CRÉ de l'Estrie. On ne connaît pas encore tous les détails, mais chose certaine, les saveurs typiques de notre région y seront en vedette grâce au concours de chefs réputés. La semaine prochaine, la CRÉ de l'Estrie dévoilera d'ailleurs la programmation. À suivre...

Un appui aux saveurs de chez nous

Pour la CRÉ de l'Estrie, il s'agira d'une autre façon de mettre en valeur le travail extraordinaire de nos producteurs et transformateurs dans le secteur agroalimentaire.

Consciente de ce potentiel extraordinaire, elle a appuyé différentes initiatives à l'aide de son Fonds de développement régional (FDR). De concert avec les or-

ganismes en place, elle a ainsi soutenu financièrement la création de l'organisme *Saveurs des Cantons*, dont l'objectif est de faciliter la commercialisation et la distribution des produits régionaux auprès des hôteliers, restaurateurs et institutions. La CRÉ de l'Estrie a aussi contribué à la mise en place de la marque *Créateurs de saveurs* qui identifie les produits agroalimentaires cultivés ou cuisinés dans notre région.

Le FDR de la CRÉ de l'Estrie a aussi donné un bon coup de pouce au développement de plusieurs marchés publics de la région, qu'on pense au marché Locavore de Racine, au marché de la mante carré de Danville et au marché de solidarité régionale.

Participez à une agriculture locale et équitable!



Par le biais du commerce électronique, ayez accès à une diversité d'aliments frais et savoureux chaque semaine de l'année. Vous contribuerez à favoriser des entreprises respectueuses de l'environnement, des animaux et des humains.

À Sherbrooke :

Les AmiEs de la Terre de l'Estrie, rue King Ouest
819 562-4413 www.atestrie.com

Les AmiEs de la terre de l'Ardoise, rue Galt Ouest
819 566-1618 www.atardoise.com

En Estrie et au Québec : www.amiesterre.com



Les AmiEs de la Terre de l'Estrie



LAITERIE DE COATICOOK

Une crème glacée authentique de fière tradition

Un récent sondage dévoilé par les Producteurs laitiers du Canada montre qu'une grande majorité de Canadiens (80 %) ont l'impression de se faire avoir par nombre d'entreprises alimentaires qui « semblent » leur proposer de la crème glacée alors qu'il n'en est rien. Une impression d'ailleurs fondée : contrairement à la vraie crème glacée, on retrouve sur les tablettes des épiceries de plus en plus de « desserts glacés » principalement composés d'huiles végétales comestibles et ne contenant aucun des éléments nutritifs naturellement présents dans le lait.

La Laiterie de Coaticook se situe aux antipodes de cette tendance. Faits de lait et de crème, sans substances lactiques modifiées, les produits de cette PME connaissent un énorme succès... précisément en raison de leur authenticité.

« À la Laiterie de Coaticook, nous déployons tous nos efforts afin d'offrir au consommateur une crème glacée à l'ancienne fabriquée à partir de lait 100 % québécois, atteste Jean Proven-

cher, président de l'entreprise. D'ailleurs, le lait et la crème fraîche sont les ingrédients les plus utilisés dans notre recette! Nous avons aussi l'immense avantage d'être situés dans une région qui compte plus de 300 fermes laitières, ce qui nous garantit un approvisionnement de qualité supérieure. »

Alors que les multinationales ont recours à des substances lactiques dont la composition chimique a été modifiée, des produits moins coûteux parce que provenant bien souvent de l'étranger et vendus à perte, la Laiterie de Coaticook n'emploie que des ingrédients authentiques dans la fabrication de sa crème glacée.

Depuis quelques années, l'entreprise a également mis en place différentes dispositions pour contrôler les ingrédients et responsabiliser son personnel face aux deux familles d'allergènes les plus courantes: les noix et les arachides. En effet, les arachides n'entrent plus dans la composition de ses produits depuis janvier 2004. La Laiterie de Coaticook vérifie régulièrement auprès de ses fournisseurs s'ils

sont en contrôle des allergènes dans leur établissement. Son procédé de transformation a été organisé de façon à prévenir la contamination croisée pour la crème glacée contenant des noix (Grenoble et pistache). Il est même défendu de consommer des produits de l'arachide dans ses installations. La crème glacée Coaticook est également certifiée sans gluten.

La production de crème glacée représente plus de 80% des activités de la Laiterie de Coaticook. La fabrication de fromages, dont un savoureux cheddar vieilli élaboré à partir de lait frais non pasteurisé, de laits glacés à l'ancienne, de friandises glacées et de la réputée bûche de Noël Coaticook constitue le reste de la production.

« Notre entreprise familiale est le fruit d'une tradition qui puise ses racines dans notre terroir, témoigne avec fierté M. Provencher. Depuis des générations, nous visons à offrir la meilleure crème glacée et des fromages au goût distinctif fabriqués à partir de lait, de crème fraîche et d'ingrédients de première qualité,



toujours à prix accessible, et ce, dans le respect des exigences élevées de l'industrie laitière et alimentaire. »

Les produits de la Laiterie de Coaticook sont distribués dans toutes les régions du Québec. On les retrouve également dans plusieurs provinces canadiennes, un marché en pleine expansion pour l'entreprise des Cantons-

de-l'Est, et même à l'étranger, comme en Jamaïque!

La petite laiterie familiale fondée il y a plus de 70 ans et qui comptait à l'époque moins de dix employés est devenue le plus important fabricant de crème glacée au Québec, employant aujourd'hui plus d'une centaine de personnes. Voilà une histoire à succès... authentique!

LES AMIÈS DE LA TERRE

Parce que c'est bon...

Plus que quelques semaines pour s'approvisionner d'aliments locaux dans les marchés publics de la région. L'essor qu'ont connu ces marchés a été phénoménal au cours des dernières années.

Du même coup, dans les derniers cinq ans, il y a eu l'avènement des Marchés de solidarité régionale des Amis de la terre un peu partout au Québec. Six marchés ouverts à l'année se sont développés en Estrie et sept ailleurs au Québec, participant ainsi à l'autonomie alimentaire de leur région. Ces marchés publics et ceux des Amis de la Terre sensibilisent la population au niveau de la diversité des aliments et apportent une alternative aux agriculteurs. Mais qu'est-ce qui motive cette mobilisation d'une partie de la population pour leur alimentation? Tout simplement, parce que c'est bon!

Parce que c'est bon pour l'environnement

Quand nous choisissons les aliments locaux, nous portons une attention particulière à la provenance de notre nourriture et aux distances que ces aliments parcourent. Certains aliments peuvent parcourir des distances incroyables; des raisins du Chili, des pommes Grammy Smith de l'Afrique du Sud ou de l'État de Washington, des fro-

mages de l'Europe, des tomates du Mexique, des concombres de l'Inde et des gousses d'ail de la Chine. On s'étonne alors que nos aliments parcourent plus de 4000 km en moyenne avant de se retrouver en épicerie.

Également, la façon dont les aliments sont produits peut aussi contribuer à la pollution de la terre. Lorsqu'un produit vient d'ailleurs, quelles ont été les méthodes de production? En achetant directement des agriculteurs, vous avez un contact avec lui et un accès privilégié sur leurs pratiques culturelles ou de bien-être animal. Cela fait toute la différence! Plus que poser des questions, vous pouvez collectivement avoir un impact sur leurs façons de faire. On ne le dira jamais assez : acheter c'est voter! Donc l'achat de denrées alimentaires locales, c'est bon pour l'environnement.

Parce que c'est bon pour l'autonomie alimentaire

Quand nous privilégions l'autonomie alimentaire, nous participons activement au développement d'ici en encourageant une agriculture locale, de qualité qui répond à nos besoins tout en étant cohérents avec nos valeurs. L'autonomie alimentaire nous donne les outils pour faire face à plusieurs crises qui peuvent se passer dans le monde : crises politiques, problèmes

environnementaux, hausse des prix de l'énergie et soubresauts des changements climatiques. Souvenez-vous de l'impact qu'a eu sur l'économie mondiale l'éruption du volcan en Islande. Le premier rôle de l'agriculture n'est-il pas de nourrir sa communauté? Cette indépendance au niveau de l'agriculture diminuera notre dépendance mondiale alimentaire, économique et énergétique. Et tout cela est bon pour notre autonomie alimentaire.

Parce que c'est bon pour ma santé

Quand nous consommons pour notre santé, nous nous donnons accès à toute une diversité d'aliments frais et succulents: légumes, farines, fruits, flocons de céréales, fines herbes, champignons, tofus, jus, plats préparés, pains, etc. Nous savons exactement d'où provient ce que nous mangeons : de la fourche à la fourchette.

Par l'approvisionnement direct de nos denrées, nous tentons également d'éviter les OGM présents dans le maïs, le soya et le canola qui rendent les agriculteurs de partout dans le monde dépendants. Car peu à peu, sont mis à jour les impacts des OGM sur notre organisme et nos écosystèmes. Rappelez-vous que ce soit au printemps, à l'été, à l'automne ou même en hiver, la



diversité et la fraîcheur des aliments locaux est à découvrir et à exploiter! Connaître et choisir ce que nous mangeons, c'est bon pour notre santé.

Parce que c'est bon pour l'économie locale quand nous achetons des produits locaux, nous valorisons les ressources de chez nous et les gens qui participent au développement de la région. Nous protégeons l'environnement et améliorons les conditions sociales et économiques. En fait, nous construisons les bases de notre communauté. En achetant des produits locaux,

nous retournons trois fois plus d'argent dans la communauté que si nous avions acheté des denrées d'ailleurs dans un supermarché ou hypermarché d'ici. Participer activement à l'épanouissement économique c'est bon pour ma communauté.

Lorsque nous achetons des aliments produits localement, nous participons à l'amélioration de notre environnement, à notre autonomie alimentaire, à notre santé et à la vitalité de l'économie locale. Parce que c'est bon... tout simplement!

Une région toute en saveurs!



CRÉATEURS DE SAVEURS CANTONS-DE-L'EST

Le goût des aliments de chez nous

Vous souhaitez vous procurer des aliments locaux de qualité et encourager les entreprises des Cantons-de-l'Est? C'est maintenant facile. Il est désormais possible de reconnaître les produits de la région en recherchant au fil de ses achats le nouveau logo Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est. Viandes, poissons, fruits, légumes, pains, pâtisseries et plus encore... Du déjeuner au souper, on peut trouver tous les ingrédients qu'il faut pour préparer des repas savoureux au quotidien.

Le logo Créateurs de saveurs identifie les produits agroalimentaires qui sont cultivés, cuisinés ou transformés dans les Cantons-de-l'Est, des produits qui respectent également les critères de certification d'Aliments du Québec. C'est le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE), dont le rôle est de soutenir la mise en marché des produits agroalimentaires de la région, qui a lancé ce nouveau label visant à mettre en valeur le savoir-faire des producteurs et transformateurs agroalimentaires.

En effet, les Cantons-de-l'Est regorgent d'entreprises créatrices de produits agroalimentaires de grande qualité. Pour les mettre en valeur, CIBLE a entrepris une vaste campagne de promotion afin de les faire connaître auprès des consommateurs, des restaurateurs et des touristes.

Cette campagne est menée en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, l'Union des producteurs agricoles et Tourisme Cantons-de-l'Est.

« La campagne Créateurs de saveurs souhaite être un véritable levier de développement pour les entreprises agroalimentaires des Cantons-de-l'Est, explique Vicky Villeneuve, coordonnatrice au développement régional du CIBLE. Il s'agit bien sûr de mieux faire connaître les produits des producteurs et des transformateurs de la région, mais aussi de mettre de l'avant le savoir-faire précieux que possèdent ces femmes et ces hommes. Dans le secteur de l'alimentation, l'achat local

prend tout son sens puisqu'il s'agit là d'une activité structurante pour la société: c'est une façon de soutenir directement une agriculture locale à dimension humaine, d'aider ceux qui la font à mieux vivre de leur travail. Acheter des produits agroalimentaires locaux, c'est choisir d'investir pour soi-même. C'est un geste qui a un impact direct et bénéfique sur la collectivité et sur notre capacité collective d'assurer une certaine autonomie et sécurité alimentaires, ce qui est fondamental dans l'économie de tous les pays. »

Grâce notamment à une identification distinctive (étiquettes, bannières, affiches, kiosques), la campagne Créateurs de saveurs encourage les consommateurs à utiliser des aliments produits localement.

Elle met à contribution plusieurs créneaux (Web, médias traditionnels, médias sociaux, marchés publics, secteur de la restauration, de l'agrotourisme), sans compter les actions ciblées lors d'événements spéciaux, comme la Fête des vendanges, tout récemment, ou les

Comptonales, qui auront lieu la fin de semaine prochaine.

On retrouve les produits identifiés Créateurs de saveurs partout dans les Cantons-de-l'Est, notamment dans les épiceries, les magasins d'aliments naturels, dans le réseau des Cafés de village et même dans la plupart des bureaux d'accueil ou d'information touristique. Ils ont une place de choix dans les marchés publics, qui sont de plus en plus populaires, les gens s'y rendant nombreux pour y trouver une grande variété de produits frais et locaux, et aussi pour le contact avec les producteurs. Ou à longueur d'année dans

les marchés de solidarité, qui offrent aussi des produits qu'on peut sélectionner via Internet auprès des producteurs membres avant d'en prendre livraison le jour du marché.

« L'effervescence que connaissent les marchés publics et de solidarité de notre région et ailleurs au Québec est un signe palpable que les gens ont le goût des aliments de chez nous », souligne Mme Villeneuve.

Pour connaître les entreprises agroalimentaires qui participent à la campagne Créateurs de saveurs et leurs produits, on peut consulter le site Web www.createursdesaveurs.com.



Sherbrooke

Cahier spécial La Tribune

2011

La Tribune

Un cahier
spécialement
pour vous!

Vous souhaitez vous faire connaître...
Votre entreprise fête son anniversaire?
Offrez-vous un **cahier spécial** dans **La Tribune**!

Un **cahier spécial** vous donne accès à plus de **100 000 lecteurs en Estrie** et vous permet un rendement supérieur de votre investissement.

Une équipe professionnelle et à l'écoute de vos besoins,
vous offre son expertise.

Communiquez avec nous au **819 564-5450** poste 475 (sans frais **1 800 567-6955**)





**toujours
le bon
choix!**

www.toujourslebonchoix.com

Québec 