

GUIDE 2023
DES PRODUITS AGRICOLES D'ICI

La Vallée-de-la-Gatineau
**DANS VOTRE
ASSIETTE**

MRC
VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

DÉVELOPPER SERVIR REPRÉSENTER



Photo : Jonathan Samson

LE TERROIR DE LA VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

Le territoire de la MRC de la Vallée-de-la-Gatineau offre une panoplie de produits agricoles locaux, frais et de qualité. Derrière ces produits se cachent des éleveurs, des maraîchers, des acériculteurs, des fermiers et des artisans passionnés, dont le travail et le savoir-faire ont de quoi nous rendre fiers. En achetant les produits de la Vallée-de-la-Gatineau, vous rendez hommage aux femmes et aux hommes qui les produisent et vous soutenez le dynamisme agricole de notre territoire. Plusieurs options s'offrent donc à vous :

- Fréquentez les marchés publics ou les kiosques à la ferme à proximité;
- Privilégiez (ou demandez) les produits locaux dans les restaurants et les commerces où vous achetez vos aliments;
- Mettez de la fraîcheur dans vos assiettes en privilégiant les produits locaux et saisonniers dans vos recettes;
- Faites la promotion des retombées de l'achat local à votre entourage;
- Et surtout, faites rayonner votre enthousiasme pour les producteurs et les aliments d'ici!

Encourageons les producteurs de chez nous, achetons local!

The RCM Gatineau Valley territory offers various local, fresh and quality agricultural products. Behind these products are breeders, market gardeners, maple syrup producers and passionate farmers, whose work and knowledge have made us proud. By purchasing products from the Gatineau Valley, you honour the men and women who produce them and you support the agricultural dynamics of our territory. Several options are therefore available to you :

- *Farmers' Markets or farm kiosks nearby ;*
- *Favour (or demand) local products at restaurants and in stores when buying food ;*
- *Add freshness to your plates by favouring local and seasonal products in your recipes ;*
- *Explain to those around you the benefits of local purchasing ;*
- *Above all, share your enthusiasm for local producers and local food!*

Let's encourage local producers, buy local!



Photo : Jonathan Samson

Photo : Ferme au Soleil Levant



PHOTO DE LA
COUVERTURE :
Ferme Thuya



PHOTO DE
L'ARRIÈRE :
Jonathan Samson

CRÉDITS
PHOTOS

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

6

Photo : Jonathan Samson

DÉFI 100 % LOCAL



Partout au Québec • Tout le mois de septembre 2023

 defijemangelocal.ca

En septembre, l'ensemble du Québec est invité à célébrer la richesse de nos terroirs dans le cadre du Défi 100 % local. Profitons de cette période d'abondance pour tous se mettre au défi. Un défi de manger encore plus d'aliments de chez nous, d'encourager les producteurs et de découvrir ce que la nature nous offre dans les boisés, les champs, les côtes et les dunes. Rejoignez le mouvement du Défi 100 % local et faites rayonner votre région!



In September, all of Quebec is invited to celebrate the richness of our land as part of the 100% local challenge. Let us take advantage of this period of abundance for everyone to challenge ourselves. A challenge to eat even more local food, to encourage producers and to discover what nature offers us in the woods, fields, coasts and dunes. Join the 100% local Challenge movement and promote your region!

FOIRE GOURMANDE VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

Édition 2024 à venir

Cette année, la Foire gourmande de la Vallée-de-la-Gatineau refait peau neuve ! Soyez des nôtres pour l'édition 2024 qui promet d'être un événement incontournable pour tous les amateurs de bonne bouffe en Outaouais et bien au-delà ! Une formule revue et augmentée vous sera proposée pour le plaisir des palais des petits et grands !

FOIRE 
gourmande
Vallée-de-la-Gatineau

This year, the Gatineau Valley Gourmet Fair is currently refreshing his look! Please come join us for our 2024 edition, promising to be a not to be missed event for all of the Outaouais and beyond's foodies! A relooked formula will be set up for the pleasure of all of big and smalls finest palets!

MARCHÉS PUBLICS

8

MARCHÉ LAC SAINTE-MARIE



Samedi de 9 h à 12 h
du 1^{er} juillet au 26 août 2023

Pavillon des Artisans

106, chemin de Lac Sainte-Marie, Lac-Sainte-Marie

✉ marchelsmmarket@gmail.com

☎ 819 467-2057

🌐 lac-sainte-marie.com

Le Marché a débuté ses activités le 8 juin 2013. Il a pour objectif de contribuer au sentiment d'appartenance des habitants de Lac Sainte-Marie et d'offrir des aliments et des produits dans la région. Au fil du temps, le marché est devenu un lieu de rencontre et contribue à la revitalisation du cœur du village.

The Market started its activities on June 8th 2013. Its objective is to contribute to the feeling of belonging of Lac-Sainte-Marie residents and to offer food and goods produced in the region. Over time, the market has become a meeting place and contributes to the revitalization of the heart of the village.



MARCHÉ AGRICOLE LES SAVEURS DE LA VALLÉE



Vendredi de 12 h à 17 h
du 16 juin au 8 septembre 2023

66, rue Saint-Joseph, Gracefield
✉ info@lessaveursdelavallee.com
🌐 lessaveursdelavallee.com
f Marché/Market Les Saveurs de la Vallée

Le Marché agricole Les Saveurs de la Vallée est le rendez-vous hebdomadaire des épiciers fréquentant la Vallée-de-la-Gatineau. Il a pour mission de mettre en valeur le savoir-faire des producteurs de la région, ainsi que d'offrir la possibilité de déguster des aliments de saison, frais, locaux et de qualité, le tout dans une ambiance exceptionnelle! Surveillez également nos marchés spéciaux! Rejoignez-nous le 30 juin pour le 10^e anniversaire du Marché; des festivités vous attendent!

Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market is the weekly gathering of epicureans visiting the Gatineau Valley Valley. Its mission is to highlight the know-how of the region's producers as well as to offer the possibility of tasting seasonal, fresh, local and quality food, all in an exceptional atmosphere! Also watch for our special markets! Join us for the 10th anniversary, festivities will await you.

- **Marché de l'action de Grâce.**
Thanksgiving Market.
- **Marché de Noël de Blue Sea le 18 décembre 2023.**
Détails sur Facebook.
Blue Sea's Christmas Market on December 18th, 2023. See details on Facebook.

MARCHÉ FERMIER DE GRAND-REMOUS



Vendredi de 12 h à 17 h
du 23 juin au 1er septembre 2023

1421, route 117, Grand-Remous
✉ info@marchefermiergrandremous.com
f Marché fermier de Grand-Remous

Le Marché fermier de Grand-Remous souhaite valoriser l'offre de produits agroalimentaires diversifiés, locaux, frais, de qualité et de saison dans un contexte propice à la rencontre entre les consommateurs et les producteurs. Ces artisans de l'agroalimentaire vous attendent à Grand-Remous durant la saison estivale!

The Grand-Remous Farmers' Market wishes to promote diversified, local, fresh, quality and seasonal agri-food products in a meeting context between consumers and producers. These agri-food artisans look forward to welcoming you in Grand-Remous during the summer season!



PRODUCTEURS

Photo : Ferme Thuaya

12



Photo : Cindy Lottes



Photo : Jérémie Vienneau

FERME PLEINE LUNE

Randi Townsend et Jonathan Smiley

☎ 819 921-5534
✉ fermepleinelune@gmail.com
🌐 fermepleinelune.ca
f Ferme Pleine Lune
@fermepleinelune



Nous cultivons des légumes et des fines herbes pour les paniers ASC et pour les marchés depuis 2017, mais nous avons entamé notre première saison à Low en 2022! Nos produits sont certifiés biologiques, cultivés dans le respect de la biodiversité, de la santé des sols et dans le souci de préserver la ressource en eau. Nous avons hâte de partager l'abondance que nous offre la nature avec vous par l'entremise de nos paniers ou au marché de Wakefield!

We have been growing vegetables and herbs for CSA boxes and markets since 2017, but we will be starting our first season in Low in 2022! Our products are certified organic, grown with respect for soil health, biodiversity and water conservation. We look forward to sharing the bounty with you through our box program or at the Wakefield market!



Photo : Jérémie Vienneau

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Abonnements aux paniers d'été (juin à octobre) avec cueillette à la ferme et à de nombreux points de chute (Gracefield, Wakefield, Chelsea, Ottawa et Aylmer). Paniers d'hiver (de novembre à février) avec livraison à domicile (Low et Venosta).

Subscription to Summer baskets (June to October) with on-farm pick-up and several pick-up locations (Gracefield, Wakefield, Chelsea, Ottawa and Aylmer) Winter Baskets (November to February) with home delivery (Low, Venosta)

PRODUITS • PRODUCTS

- Légumes variés.
Various Vegetables.
- Paniers de légumes (été et hiver).
Summer and winter vegetable boxes.

- Au Marché de Wakefield.
At the Wakefield Market
- Vente de semences sur notre boutique en ligne. Seedling sales through our online store.



DRÜP FRUIT INC.

Anne Skarzenski

44, chemin du Lac-Bernard Nord, Low

☎ 613 796-3706

✉ anne@drupfruit.com

🌐 drupfruit.com



Ferme biologique située à Brennan's Hill et spécialisée en production d'ail et de petits fruits dont l'argousier, l'aronia et la camerise.

Organic farm located in Brennan's Hill and specialized in producing garlic and small fruits including aronia, sea buckthorn and haskap.

PRODUITS • PRODUCTS

- Ail (Rose de Lautrec, Messidor et Polonaise).
Garlic (Rose de Lautrec, Messidor and Polonaise).
- Aronia. *Aronia.*
- Argousier. *Sea buckthorn.*
- Camerise. *Haskap.*



POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme les samedis entre 9 h 30 et 11 h 30 ou sur rendez-vous.
At the farm on Saturdays between 9 : 30 and 11 : 30 or by appointment.
- Autocueillette de la fin-juin au début-juillet.
Pick-your-own from late June to early July.



FERME BOREAL

Christa De Benedetti

70, chemin du Lac-Bernard Nord, Low

☎ 873 353-2395

✉ borealfarmstore@gmail.com

f Boreal Farm

📱 @borealfarmstore



Nous avons planté un champ de citrouilles, de courges et de fleurs que les gens pourront cueillir eux-mêmes. Le magasin de la ferme offre également des viandes élevées localement, des œufs frais de la ferme, ainsi que des produits artisanaux et articles pour la maison fabriqués par des fabricants et des artisans locaux. Vous y trouverez également des produits alimentaires sains à emporter, fabriqués à partir d'ingrédients locaux et essentiellement biologiques. Une cuisine commerciale est en cours d'élaboration pour offrir des déjeuners à la ferme le week-end, créés à partir de ce qui pousse en saison sur la ferme à la fin du printemps et au début de l'été. Une série d'ateliers et d'événements communautaires seront organisés chaque mois, axés sur les pratiques de vie régénératrice durable, qui seront amusants et instructifs, par une équipe de personnes locales compétentes.

We are planting a Pick-your-own pumpkin, squash, and flower patch here for folks to enjoy. The farm shop is fully loaded with locally raised meats, farm fresh eggs from the farm itself, locally sourced small batches of artisanal products and beautifully made sustainable living home wares made by local makers and artisans. As well as some wholesome take home food offerings made using mostly organic local ingredients. A commercial kitchen is in the works to offer farm lunches on the weekends created from whatever is seasonally growing on the farm itself come late spring early summer. A series of workshops and community events will be held each month focusing on sustainable regenerative living practices that will be fun and informative by a team of knowledgeable local people. We will also be offering yoga and brunch on the weekends on the farm during the warmer months.

PRODUITS • PRODUCTS

- Citrouilles et courges.
Pumpkins and squashes.
- Fleurs. *Flowers.*
- Œufs frais. *Fresh eggs.*
- Produits de d'artisans et de producteurs locaux.
Products from local artisans and producers.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme les samedis et dimanches entre 11 h et 15 h.
At the farm on Saturdays and Sundays between 11am and 3pm.
- Autocueillette de la fin-juin au début-juillet.
Pick-your-own pumpkins and squash during the month of September.



Photo : Sacha Roy



Photos : Sacha Roy

FERME RÉSERVOIR

Abbi Spencer & Thomas Gibbs

Low

- ☎ 438 878-7260
- ✉ fermereservoir@gmail.com
- 🌐 fermereservoir.ca
- f Ferme Réservoir
- 📱 @fermereservoir

ferme
réservoir



PRODUITS

PRODUCTS

- Légumes variés. *Various vegetables.*
- Paniers de légumes d'hiver.
Winter vegetable box.

POINTS DE VENTE

SELLING POINTS

- Abonnement à des paniers d'hiver disponibles de novembre à février. Points de chute à Kazabazua et à Low.

Subscription to winter baskets available from November to February. Drop-off points in Kazabazua and in Low..

- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market.
- Au Marché de Lac Sainte-Marie.
At Lac Sainte-Marie's Market.

Nous cultivons une grande variété de légumes de mai à janvier sur notre petite ferme à Brennan's Hill. En été, vous pouvez trouver nos légumes au marché agricole, Les Saveurs de la Vallée à Gracefield, ainsi que sur notre boutique en ligne pour une livraison à domicile ou un ramassage à la ferme. Choisissez les légumes que vous voulez, quand vous les voulez. Les abonnés de paniers d'hiver reçoivent des livraisons de légumes et de savoureuses conserves, toutes les deux semaines de novembre à février. Tout cela pour que vous puissiez continuer à profiter toute l'année d'aliments certifiés biologiques par Québec Vrai et produits localement! Inscrivez-vous à notre infolettre en visitant notre site web pour recevoir les dernières nouvelles de la ferme!

We grow a large variety of vegetables from May to January on our small farm in Brennan's Hill. In the summer, you can find our vegetables at the market in Gracefield and on our online store for home delivery or farm pick up. Choose the vegetables you want, when you want them. Winter Basket subscribers receive bi-weekly deliveries of vegetables and tasty preserves from November through February. All this to ensure that you continue to enjoy locally grown food year-round! Sign up for our newsletter by visiting our website to get all the latest updates from the farm!



Photos : Ferme Thuya

FERME THUYA

Anne-Marie Laplante & René Charron

36, chemin Kelly, Low

☎ 613 402-0376

✉ info@fermethuya.ca

🌐 fermethuya.ca

📘 Ferme Thuya

📷 @ferme_thuya



Retournez à la terre avec nous! Nous sommes des passionnés d'agriculture biologique et durable. C'est un mode de vie qui nous passionne. Nous offrons de la volaille élevée en pâturage, poulet et dinde, ainsi que des œufs. Notre concept est de vivre sainement. Nous vendons également des plantes de maison, de l'huile essentielle et des produits artisans écologiques. Le tout pour soutenir une mode de vie en lien avec la nature. René vend du bois avec son moulin à scie et du bois de chauffage. Nous prévoyons ajouter un volet agrotouristique à la ferme prochainement. D'ici là, suivez nos aventures sur Instagram! Vous pouvez également faire une commande en ligne ou passez dans notre magasin de ferme dans la grange avec un système de confiance libre-service.

Go back to earth with us! We are passionate about organic and sustainable agriculture. Above all, it's the way of life that makes us smile. We offer poultry, pastured chicken and turkey as well as eggs. Our concept is "healthy home" with a wellness angle. In addition, we sell house plants, essential oils and ecological handicrafts. All this to support a way of life in connection with nature. René sells wood with his sawmill and firewood. Soon we will add an agrotourism component to the farm, until then follow our adventures on Instagram! You can place your order online or visit our farm store in the barn with an honor system.



PRODUITS

PRODUCTS

- Dindes et poulets élevés en pâturage. *Free range chickens and turkey.*
- Oeufs de poules élevées en pâturage. *Free range eggs.*
- Plantes d'intérieur. *House plants.*
- Huiles essentielles Doterra. *Doterra oils.*

POINTS DE VENTE

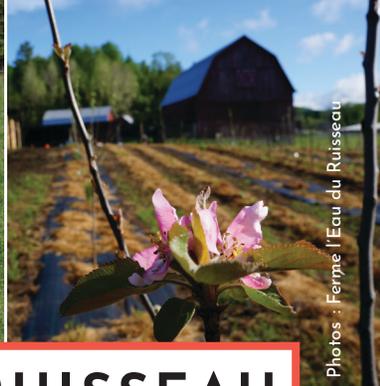
SELLING POINTS

- À la ferme, kiosque libre-service ouvert en tout temps et accessible aux personnes à mobilité réduite. *At the farm, self-service kiosk open at all times and accessible to people with reduced mobility.*
- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée, au Marché Parkdale et au Marché de Wakefield. *At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market, at Parkdale Farmers' Market and at Wakefield Farmers' Market.*
- Boutique en ligne. *Online store.*
- Livraison à domicile. *Home delivery.*
- Pizza sur feu de bois disponible les vendredi et samedi à compter de midi jusqu'à 20h à la brocante Amanda's Antiques de Kazabazua. Commandez en ligne!

Wood fired pizza available on Fridays and Saturdays from 12 to 8 pm. Order online and pick it up at Amanda's Antiques shop in Kazabazua.



Photos : Ferme Thuya



Photos : Ferme l'Eau du Ruisseau



FERME L'EAU DU RUISSEAU

Craig Anderson

291, route 105, Low

☎ 613 612-9348

✉ info@eaudurisseau.ca

🌐 eaudurisseau.ca

📘 Ferme L'eau du Ruisseau Farm

📱 @eau_du_ruisseau



Nous nous efforçons de construire une ferme hautement diversifiée et la plus régénératrice possible. Nous voulons cultiver des aliments de qualité et amener autant de personnes que possibles sur notre ferme pour nourrir, éduquer et partager nos expériences. Nous croyons que cela permettra de tisser des liens plus étroits avec les aliments et le paysage dans lequel ils sont élevés et cultivés. Nous avons un merveilleux site de plus de 200 acres, qui comprend 80 acres de champs et de pâturages et plus de 100 acres de forêt mature. Nous avons également planté la première partie d'un verger qui entrera en production au cours des prochaines années.

PRODUITS • PRODUCTS

- Bœuf nourris à l'herbe.
Grass-fed beef.
- Repas de la ferme à la table (surgelés).
Farm-to-table meals (frozen).
- Viandes fumées et saucisses.
Smoked meats and sausages.
- Fruits et légumes de saison.
Fruits and vegetables in season.
- Œufs. *Free-range eggs.*
- Poulet fermier. *Farm-raised chicken.*
- Produits d'épicerie locale.
Local grocery products.
- Activités, événements et restauration sur place.
Activities, events and catering on site.

We are striving to build the very best highly diverse and regenerative farm that we can. We want to grow great food and bring as many people as possible onto our farm to feed, educate and share the experiences of forming deeper connections with food and the landscape in which it grows. We have a wonderful site of more than 200 acres, which includes 80 acres of fields and pastures and over 100 acres of mature forest. We have also planted the first part of an orchard which will begin producing in the next years.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur rendez-vous.
At the farm by appointment.
- Boutique en ligne. *Online store.*
- Au Manitou Chasse et Pêche (bœuf seulement) à Low.
At Manitou Chasse et Pêche (beef only) in Low.
- Kiosque de légumes basé au Dépanneur Bélisle (ouvert pendant les périodes d'achalandage).
Vegetable stand based at Dépanneur Belisle (open during high traffic period).

LES ARÔMIERS

Catherine & Christian Gagnon

4, chemin Lowell, Low

☎ 819 930-4606

✉ cgenfamille@gmail.com

📘 Les Arômiers/The Aromists



Ferme familiale spécialisée dans les herbes aromatiques, la cueillette de plantes sauvages et la confection de tisanes et d'épices. « Arômiers » définit l'expertise de développer des arômes uniques de notre terroir avec des produits tant novateurs que traditionnels ou ancestraux. C'est sur une terre de Low que nous avons démarré notre projet en 2020, inspirés par différents principes de permaculture. Tous nos produits sont cultivés sans engrais chimiques ni pesticides.

Family farm specializing in aromatic herbs, wild plant picking and making herbal teas and spices. "Aromist" is the expertise in developing unique aromas from our land to create products that are as innovative as they are traditional or ancestral. We started our project in 2020 on Low land, inspired by different permaculture principles. All of our products are grown without any chemical fertilizers nor pesticides.

PRODUITS • PRODUCTS

- Sirop de bouleau et d'érable. *Birch and Maple syrup.*
- Herbes aromatiques et plantes sauvages.
Aromatic herbs and wild plants
- Ail et fleurs d'ail. *Garlic and garlic flowers.*
- Sapins de Noël. *Christmas trees.*
- Confitures et marinades. *Jams and marinades.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur rendez-vous.
At the farm by appointment.
- Autres points de vente à venir.
Other selling points to come.
Suivez notre page Facebook pour les détails.
Follow our Facebook page for more information.



Photos : Les Arômiers



Photo : Ferme Peabody

FERME PEABODY

Pierre Laframboise & Sandra Marsters

26, chemin Sullivan, Low

☎ 613 558-4517

✉ sandra@peabodyfarm.com

🌐 peabodyfarm.ca

f Peabody Farm

📷 @peabodyfarm



La Ferme Peabody élève des porcs Tamworth, une race Patrimoniaire. Nous vendons du porc, des plats cuisinés au kiosque à la ferme ainsi que des porcelets à d'autres fermes pour agrandir leur troupeau. Nous accueillons aussi des marchés saisonniers, des repas de la ferme à la table et des levées de fonds pour notre communauté.

Peabody Farm raises Tamworth heritage bred pigs. We sell pork, prepared food to our farm's kiosk, piglets (to other farms to grow). We host seasonal markets as well, Farm to Table dinners and fundraisers for our community.

PRODUITS • PRODUCTS

- Porc. *Pork produce.*
- Porcelet. *Piglet.*
- Plats cuisinés. *Prepared food.*
- Repas de la ferme à la table.
Farm to Table dinners.



Photo : Amos Marsters

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur rendez-vous. *At the farm by appointment.*
- Au Marché de Noël et au Marché de Pâques de la ferme.
At the Christmas market and Easter Farmers' Market.



Photo : Ferme Laronde

FERME LARONDE

Carole Laplante & Donal Laronde

177, chemin Lacharity, Low

☎ 819 422-3020

✉ fermelarondefarm@gmail.com

🌐 fermelarondefarm.ca

f Ferme Laronde Farm



PRODUITS

PRODUCTS

- Agneau (découpes, demi ou entier).
Lamb (cuts, half or full).
- Conserves. *Preserves.*
- Légumes. *Vegetables.*
- Petits fruits. *Small fruits.*
- Hébergement à la ferme
(via la plateforme Terego).
Accommodation at the farm (via the Terego platform).
- Visite à la ferme. *Visit to the farm.*

POINTS DE VENTE

SELLING POINTS

- À la ferme. *At the farm.*
- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée, au Marché Lac Sainte-Marie et aux marchés de la Ferme Peabody. *At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market, at Lac Sainte-Marie Farmers' Market and at Peabody Farmers' Markets.*

La Ferme Laronde est une ferme agrotouristique établie à Venosta depuis 2010. Nous offrons de l'agneau local de qualité, élevés naturellement en pâturage, sans antibiotiques ni hormones. Nous cultivons également plusieurs petits fruits, dont les bleuets, les camerises et les framboises disponibles en autocueillette. Nous vous invitons chaleureusement à venir visiter nos animaux, ainsi que pour vous procurer nos produits et conserves maison directement à la ferme. Une aire de pique-nique est disponible pour un thé de saison en famille ou pour compléter votre séjour Terego et Harvest Host!

Laronde Farm is an agritouristic farm established in Venosta since 2010. We offer quality pasture-raised local lamb, without antibiotics nor hormones. We also grow several berries, including blueberries, haskaps and raspberries available by pick-your-own. We warmly invite you to come and visit our animals, as well as purchase our homemade products and homemade preserves directly from the farm. We offer a picnic area for a summertime tea in family or to complete your stay with Terego or Harvest Host!



Photos : Les Fermes McMillan

LES FERMES MCMILLAN

Cindy Duncan & Myles McMillan

130, rue Wilson, Denholm

☎ 819 431-4545

✉ cindyduncanmcmillan@gmail.com

f The McMillan Farms



Notre ferme familiale est située le long de la rivière Gatineau. Depuis plus de 30 ans, nous vendons notre viande directement au consommateur. Nous sommes fiers du fait que nous élevons nos animaux et cultivons nos produits d'une façon naturelle et écologique. Aucun pesticide, hormone ou engrais chimique ne sont utilisés sur notre terre. Nos veaux sont nés sur notre ferme et passent toute leur vie dans nos pâturages pour s'assurer qu'ils ne mangent que de la nourriture de qualité supérieure et totalement naturelle. L'abattoir que nous utilisons est inspecté et sous surveillance gouvernementale.

Our family farm is located along the Gatineau River. We have been marketing our beef directly to consumers for more than 30 years. We farm our land with respect for the environment, we raise our animals humanly and we provide safe and healthy beef to our customers. We use no hormones, feed additives nor herbicides, pesticides, or chemical fertilizers. Our calves are born on our farm and spend their lives grazing our pastures and eating high quality hay. Our cows eat grass in the summer and hay in the winter. Our animals are processed through Class A government inspected slaughtering and processing facilities.

PRODUITS • PRODUCTS

- Bœuf Angus élevé au pâturage disponible en demi, en quartier ou en boîtes de 50 livres de bœuf haché.

Angus grass-fed beef available by the side, quarter and 50 pounds boxes of ground beef.

- Citrouilles. Pumpkins.
- Maïs sucré. Sweet corn.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme, ouvert à l'année pour la viande et durant la saison pour le maïs sucré et les citrouilles.

At the farm, open all year round for meat and in season for sweetcorn and pumpkins.

- Service de livraison pour la viande.

Delivery service for meat.



Photos : Ferme au Gros Sabot

FERME AU GROS SABOT

Christophe Clément & Caroline Lejeune

59, chemin Flannery, Kazabazua

☎ 819 968-7008

✉ christophe_clement@hotmail.com

f Ferme au gros sabot - The big hoof farm

@fermeaugrossabot



BIG HOOF FARM
KAZABAZUA, QC
819-968-7008

La Ferme au gros sabot a été créée par un jeune couple de militaire voulant un rythme de vie différent et plus près de la nature. Après plusieurs déploiements outremer, ils décident de quitter la ville et de s'établir à Kazabazua pour réaliser leur rêve. Ils arrêtent leur choix de races sur la vache Highland, choisie pour sa simplicité, sa viande succulente et basse en cholestérol, sa capacité d'adaptation au climat, ainsi que sa personnalité adorable.

The big hoof Farm was created by a young military couple wanting a different pace of life and closer to nature. After several overseas deployments, they decided to leave the city and settle in Kazabazua to make their dream come true. They chose the Highland breed cows for their simplicity, succulent and low cholesterol meat, their ability to adapt to the climate and their adorable personality.

PRODUITS • PRODUCTS

- Bœuf Highland naturelle.
Natural Highland beef.
- Œufs de poule en liberté.
Free range hen eggs.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur rendez-vous.
At the farm by appointment.
- Suivez-nous pour de plus amples informations sur les événements spéciaux auxquels nous participons!
Follow us for more information on special events in which we participate!



FERME GUY GRÉGOIRE

Guy Grégoire

293, chemin du 8^e Rang, Kazabazua

☎ 819 592-2541

✉ guygregoire@hotmail.com

Venez cueillir vos propres cassis à Kazabazua! C'est avec plaisir et après plusieurs années de travail que la Famille Grégoire-Galipeau vous invite à faire de l'autocueillette de cassis, aussi appelé gadelle, à Kazabazua. Les fruits devraient être beaux et mûrs vers la deuxième semaine d'août. Il y aura aussi une récolte mécanisée pour ceux et celles qui voudront acheter des fruits en plus grandes quantités.

Come Pick-your-own blackcurrants in Kazabazua! It is with pleasure after many years of hard work that the Grégoire-Galipeau family invites you to come and pick-your-own blackcurrants in Kazabazua. They should be nice and ripe in the second week of August. There will also be a mechanical harvest for those who would like to buy greater quantities.

PRODUITS • PRODUCTS

- Cassis. Blackcurrant.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Autocueillette et vente à la ferme sur rendez-vous.
Pick-your-own and baskets at the farm by appointment.



Photos : Ferme Sage

FERME SAGE

Stanley, Cheryl, Ian & Éric Christensen

157, chemin Sage, Lac-Sainte-Marie

☎ 819 467-2979

✉ info@fermesage.ca

🌐 fermesage.ca



Ferme familiale multigénérationnelle faisant l'élevage de bovins Angus rouge pur-sang. Cette année, la Ferme Sage a été récompensée pour son leadership environnemental avec le prix de l'intendance environnementale - Québec 2023 des producteurs de bovins du Québec. La ferme est gérée de façon extensive dans le plus grand souci du bien-être animal et est également certifiée « Verified Beef Production Plus », qui garantit aux consommateurs le respect des normes les plus strictes en matière de salubrité alimentaire, de bien-être animal et de gestion de l'environnement.

A multigenerational family farm breeding purebred Red Angus beef cattle. This year, Sage Farm was recognized for its environmental leadership with the Environmental Stewardship Award - Quebec 2023 from the Quebec Cattle Producers. The farm is extensively managed with the utmost concern for animal welfare and is also certified "Verified Beef Production Plus", which guarantees consumers the highest standards of food safety, animal welfare and environmental management.

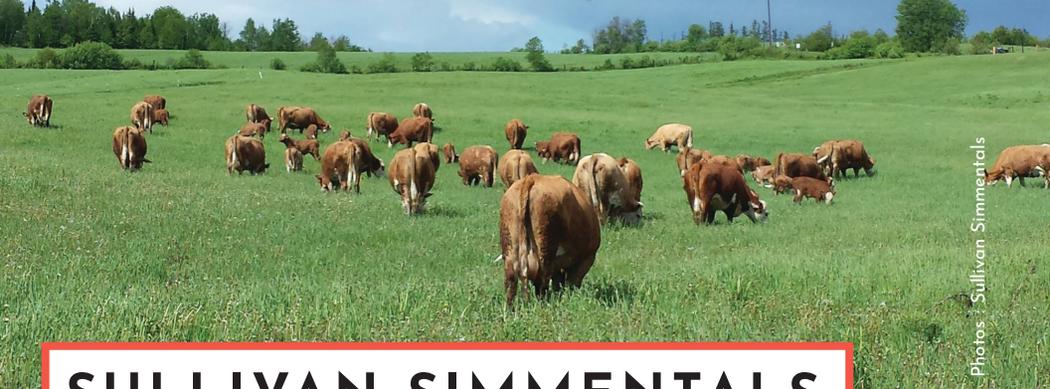
PRODUITS • PRODUCTS

- Animaux reproducteurs mâles et femelles.
Breeding animals, males & females.
- Bœuf naturel sans ajout d'hormones ou d'antibiotiques.
Natural beef without added hormones or antibiotics.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme, disponible à l'année sur appel.
At the farm, available all year round on call.





Photos : Sullivan Simmentals

SULLIVAN SIMMENTALS

John, Linda, Patrick & Caitlan Sullivan

341, chemin Marks, Gracefield

☎ 819 467-2713 ou 819 334-2409

✉ sullivan.simmentals@bell.net



Ferme familiale faisant l'élevage de bovins Simmental pure race. Elle exploite un vaste territoire en grandes cultures situé à Gracefield. La ferme est également certifiée « Verified Beef Production Plus », qui garantit aux consommateurs le respect des normes les plus strictes en matière de salubrité alimentaire, de bien-être animal et de gestion de l'environnement. Goûtez la différence dans votre assiette!

Family farm raising purebred Simmental beef cattle. It operates field crops located in the derby settlement of Gracefield. The farm is also certified "Verified Beef Production Plus", which attests the highest standards of food safety, animal welfare and environmental management. Taste the difference!



PRODUITS • PRODUCTS

- Bœuf et génisses Simmental pur race.
Purebred simmental genetics - bull heifers, etc.
- Balles de foin et de paille rondes ou carrées.
Round and square bales of hay and straw.
- Avoine. *Oats.*
- Citrouille. *Pumpkins.*
- Maïs sucré. *Sweet corn.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme, disponible à l'année sur appel.
At the farm, available all year round on call.



FERME BROWN

Rick & Judy Brown

Gracefield

☎ 819 463-2619

✉ rickandjudy@brownfarms.ca

🌐 brownfarms.ca



Nous possédons une ferme familiale, située dans les belles collines de la Vallée-de-la-Gatineau, plus précisément dans la ville de Gracefield. Nous produisons un bœuf naturel Black Angus sans antibiotiques et sans hormones de croissance. Nous sommes la 4^e génération à cultiver notre terre ancestrale. Nous aimons ce que nous faisons et espérons que vous apprécierez notre bœuf!

We are a local family farm, situated in the beautiful Gatineau Hills, Gracefield, QC, Canada. We produce antibiotic free and growth hormone free, natural Black Angus beef for you to enjoy. We are the 4th generation to continue our agricultural heritage. We love what we do and we hope you enjoy some of our beef soon.

PRODUITS • PRODUCTS

- Bœuf Black Angus.
Black Angus Beef.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme, disponible à l'année sur rendez-vous.
At the farm, available all year-round by appointment.
- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market.



Photo : Jocelyn Galipeau



Photo : Jonathan Samson

JARDINS PICANOC

Manon Beaulieu & Benoit Pauzé

365, chemin Marks, Gracefield
☎ 438 870-1162 | 450 933-1162
✉ jardinspicanoc@outlook.com



Nous sommes Manon et Benoit et développons un projet agro-touristique sur notre ferme ancestrale acquise au printemps 2018 à Gracefield. Passionnés du « beau et du bon » et combinant nos passions pour les jardins et les arbres, nous travaillons à la culture de légumes en régie intensive, à l'implantation d'un verger d'arbres fruitiers, à la culture de petits fruits et à l'exploitation d'un gîte à la ferme. La préservation

du patrimoine fait partie de nos valeurs, ce pourquoi nous utilisons des semences bios de semenciers Québécois et de variétés souvent ancestrales. Le tout, cultivé sans herbicide ni pesticide. De bons légumes frais naturels! Notre nom fait référence à la Rivière Picanoc qui coule sur nos terres et qui signifie : vallée de l'arbre à noix. Ce mot Algonquin fait référence aux nombreux noyers qui poussaient aux abords de la rivière Picanoc et qui servaient à la fabrication d'arcs.

We are Manon and Benoit and are developing an agro-tourism project on our ancestral farm acquired in the spring of 2018 in Gracefield. Passionate about "beauty and goodness" and combining our passions for gardens and trees, we are working on growing vegetables under intensive management, establishing a fruit tree orchard, growing berries and running a bed and breakfast on the farm. Preserving our heritage is part of our values, which is why we use ancestral varieties of organic seeds from Quebec seed companies. All this is grown without any herbicides or pesticides. Good fresh vegetables! Our name refers to the Picanoc River which flows through our land and means : Valley of the nut tree. This Algonquin word refers to the many walnut trees that grew along the Picanoc River and were used to make bows.

PRODUITS

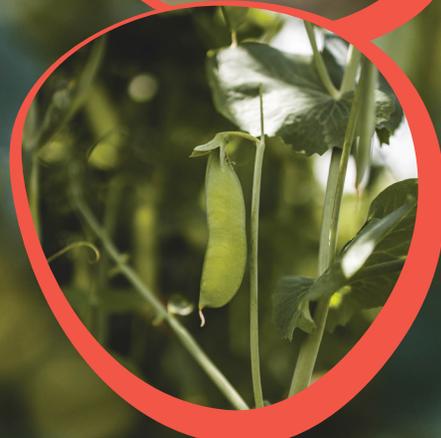
PRODUCTS

- Légumes variés. *Various vegetables.*
- Gîte touristique. *Bed and Breakfast.*

POINTS DE VENTE

SELLING POINTS

- À la ferme, de la fin juin à la fin d'octobre sur rendez-vous.
At the farm, from the end of June to the end of October by appointment.



Photos : Jonathan Samson



Photos : Érablière J.B. Caron

ÉRABLIÈRE J.B. CARON

Mylène Caron & Frédéric Tremblay-Carl

581, chemin Point Comfort, Gracefield

☎ 819 463-0116

✉ erablierejbcaron@hotmail.com

🌐 erablierejbcaron.ca

📘 Érablière J.B. Caron

📱 @erabliere_jb_caron



Fondée en 1936 par Jean-Baptiste Caron, l'entreprise est transmise de génération en génération. Puis, en 1990, Paul Caron et sa conjointe Monique Arsenault prennent en charge cette dernière et y effectuent des investissements majeurs. Ils ont aussi ouvert une salle de réception pouvant accueillir plus de 100 personnes et offrent des repas traditionnels du temps des sucres au printemps. Ils offrent aussi le service de réception le restant de l'année, soit de mariages, fêtes d'anniversaire de naissance, fêtes de Noël et plus encore! L'Érablière J.B. Caron compte 18 000 entailles et offre une gamme complète de produits de l'érable.

Founded in 1936 by Jean-Baptiste Caron, the company is passed down from generation to generation. Then, in 1990, Paul Caron and his wife Monique Arsenault took charge of it and made major investments. Notably by opening a reception room that can accommodate more than 100 people by offering traditional sugar-shack meals in the spring as well as offering a reception service the rest of the year, for weddings, birthday parties, Christmas parties and more. Érablière J.B. Caron has more than 18 000 taps and offers a wide range of maple products.

PRODUITS • PRODUCTS

- Sirop d'érable. *Maple syrup.*
- Beurre d'érable. *Maple butter.*
- Bonbons à l'érable. *Maple candy.*
- Caramel à l'érable. *Maple caramel.*
- Tire d'érable. *Maple taffy.*
- Sucre granulé à l'érable. *Granulated maple sugar.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À l'Érablière, ouverte à l'année. *At the sugar shack, open all year round.*
- Au Métro Kelly à Gracefield ; à la Boucherie à l'Ancienne et au Métro Lapointe à Maniwaki ; à plusieurs autres épicerie de la région. *At Kelly's Metro in Gracefield ; the Boucherie à l'Ancienne and the Métro Lapointe in Maniwaki ; and several other grocery stores in the region.*



FERME DES TROIS KAYAKS

Rodeley Adolphe & Luc Gaudet

168, chemin du Rapide-Faucher, Gracefield

☎ 514 688-1343 | 514 972-4731

✉ info@f3k.ca

En tant que chef cuisinier et végétalien, Rod est continuellement à la recherche de produits locaux de qualité. Luc pour sa part, est épris de justice sociale et de développement communautaire par les arts. Ensemble, ils nourrissent leurs rêves à travers leur ferme de Gracefield afin de fournir des produits locaux de qualité, d'embaucher de la main d'œuvre locale et de renforcer l'autonomie alimentaire de la région.

As a vegan chef, Rod is always looking for quality local products. Luc is passionate about social justice and community development through the arts. Together, they nurture their dream through their Gracefield farm to provide quality local products, hire local labour and strengthen the region's food autonomy.

PRODUITS • PRODUCTS

- Ail, courges et autres gourmandises. *Garlic, squash and other delicacies.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée. *At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market.*





DOMAINE DU CERF

Nicole Tremblay

92, montée des pins, Blue Sea

☎ 819 463-3896 | 819 463-2524

✉ nicole@carrietremblay.com

f Cabane à sucre Domaine du Cerf



Le Domaine du Cerf offre un service de restauration licenciée pouvant accueillir une centaine de personnes. Profitez des activités familiales telles que la glissade à l'extérieur. Au printemps, la cabane à sucre offre la transformation du sirop d'érable (beurre, tire sur neige, etc.). Un repas traditionnel de cabane à sucre vous y sera servi. Bienvenue à tous!

The "Domaine du Cerf" offers a licensed catering service that can welcome a hundred people. Enjoy family activities such as sliding outdoors. In the spring, the sugar shack offers maple syrup products (butter, taffy on snow, etc.). You will be served a traditional sugar shack meal. Welcome everyone!

PRODUITS • PRODUCTS

- Repas de cabane à sucre. *Traditional sugar shack meal.*
- Beurre d'érable. *Maple butter.*
- Caramel à l'érable. *Maple caramel.*
- Sirop d'érable. *Maple syrup.*
- Tire d'érable. *Maple taffy.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À l'érablière, du début mars à la fin avril (contactez-nous pour connaître les jours d'ouverture).

At the sugar shack, from the end of February to the end of April (contact us to know the opening days).



Photo : Jonathan Samson



Photo : Jonathan Samson

FERME C. TREMBLAY ET FILLES

Céline Tremblay

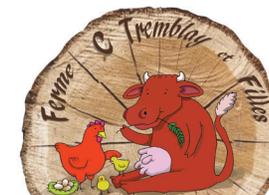
91, chemin de Blue Sea Nord, Blue Sea

☎ 819 463-4312

✉ ent.cel@hotmail.com

🌐 fermectremblay.com

f Ferme Céline Tremblay



La Ferme C. Tremblay et Filles existe depuis 1999, année où la propriétaire, Céline Tremblay, a acheté les vaches de ses parents. Elle a obtenu sa certification biologique en 2002. Elle offre présentement à sa clientèle de la viande de qualité provenant de son élevage. Sa spécialité est la viande de veau biologique. Depuis 2017, elle offre aussi des œufs de poules élevées en liberté et nourries de grains sans soya. Désirant également permettre aux gens de sa région d'avoir accès à une variété de produits, elle offre aussi des produits biologiques provenant d'autres producteurs, ainsi que des champignons sauvages cueillis dans la région.

The "Ferme C. Tremblay et Filles" has existed since 1999 when the owner, Céline Tremblay, bought her parents' cows. She received "Organic Certification" in 2002. She offers customer quality organic meat from her breeding farm that specializes in organic veal. Since the fall of 2017, she also sells free range eggs, fed on soy-free grain. Wishing to provide the local population with a variety of products, she also offers organic products from other producers and wild mushrooms picked in our region.

PRODUITS • PRODUCTS

- Champignons sauvages. *Wild mushrooms.*
- Œufs de poules élevées en liberté, sans soya, sans maïs. *Free range eggs, fed on soy and corn free grain.*
- Viande biologique de veau, de bœuf, de poulet et de porc. *Organic meat including veal, beef, chicken and pork.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme, ouvert à l'année sur rendez-vous seulement. *At the farm, open all year round by appointment only.*
- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée et au Marché des producteurs biologiques d'Ottawa. *At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market and at Ottawa Organic Farmers' Market.*
- Boutique en ligne. *Online store.*
- À la boutique Chez Gargantini à Maniwaki. *At Chez Gargantini store in Maniwaki.*



Photo : Jonathan Samson

FLEURASOPHIE

Sophie Thonnard Karn

Blue Sea

☎ 819 334-2559

✉ fleurasophie@gmail.com

f Fleurasophie



Fleurasophie

Fleurs coupées - Cut flowers

BLUE SEA, QC

Fleurasophie est située dans le village de Blue Sea dans la magnifique Vallée-de-la-Gatineau. Sophie Karn, propriétaire, cultive une grande variété de fleurs coupées. Son objectif: revenir à une fleur locale, qui n'a pas fait des milliers de kilomètres pour arriver sur votre table. Les variétés de fleurs cultivées sont choisies minutieusement pour leur beauté, leur couleur, la longueur de leur tige, leur tenue en vase, et parfois leur parfum. De mai à septembre les bouquets de fleurs fraîches et écoresponsables sont inspirés de ce qu'il y a de plus beau dans les planches de culture et ont toujours un style champêtre et naturel. Fleurasophie s'inspire du meilleur de la nature pour mettre entre vos mains du bonheur, un bouquet à la fois.

Fleurasophie is located in the village of Blue Sea in the beautiful Gatineau Valley. Sophie Karn, owner, grows a wide variety of cut flowers. Her goal: to return to a local flower, which has not traveled thousands of kilometers to arrive on your table. The varieties of flowers grown are carefully chosen for their beauty, colour, stem length, vase life, and sometimes their fragrance. From May to September, our fresh, eco-friendly flower bouquets are inspired by the best of what is available in the garden and always have a natural, country style. Fleurasophie's inspiration is nature itself and sets happiness on your table one bouquet at a time.

PRODUITS • PRODUCTS

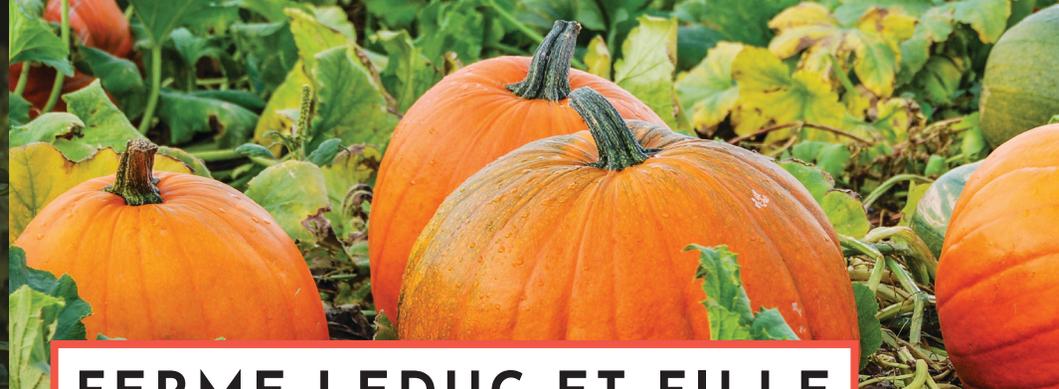
- Fleurs coupées. *Cut Flowers.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Marché agricole Les Saveurs de la Vallée, Gracefield. *Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market.*
- Épicerie L'Huile d'Olive, Maniwaki.
- Coop de solidarité, Bouchette.
- Sur commande spéciale. *By special order.*



Photo : Martine Lafrenière



FERME LEDUC ET FILLE

Yvon & Chantal Leduc

58, chemin Paul, Bouchette

☎ 819 465-1014

✉ chantal.leduc.2@gmail.com

f Ferme Leduc et fille

Ferme bovine avec production de pommes, de citrouilles et de courges. Vous cherchez une activité familiale à faire à l'automne? Il nous fera plaisir de vous accueillir pour l'autocueillette de vos pommes et de vos courges! Les pommes sont disponibles à partir de la première fin de semaine de septembre. Les courges et de citrouilles le sont en automne. Consultez notre page Facebook pour les détails.

Beef farm that also produces apples, pumpkins and squash. You are looking for a family activity to do in the fall? We'll be happy to host you for your pick-your-own apples, squashes and pumpkins. Apples are available from the first weekend of September. Squashes are available in the fall. Go to our Facebook page for more information.

PRODUITS • PRODUCTS

- Pommes - Melba, Rouville, Lobo, Honeycrisp, Spartan, Freedom, Cortland, Sweet Sixteen.
Apples.
- Courges buttercup, butternut, Hubbard bleues, poivrées, spaghetti.
Buttercup Butternut, Hubbard blue, Acorn, Spaghetti squashes.
- Courges décoratives.
Decorative gourds.
- Citrouilles. *Pumpkins.*
- Jus de pomme frais.
Fresh apple juice.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme au kiosque libre-service à partir du 9 septembre au 31 octobre pour les pommes et les courges.
At the farm at the self-service kiosk from September 9th to October 31st for apples and squashes,
- Pommes disponibles à partir de la première fin de semaine de septembre.
Apples available from the first week of September.
- Citrouilles disponibles à partir de la dernière fin de semaine de septembre.
Pumpkins available from the last weekend in September.
- Autocueillette de 10 h à 16 h la fin de semaine. L'Action de grâce marque la fin de la période de cueillette. Réservation disponible pour les groupes en semaine.
Pick-your-own from 10 am to 4 pm during the weekends. Self-pick ends at Thanksgiving. Group reservation possible in the week.



Photo : Jonathan Sampson

VERGER ET CIDRERIE MERLEAU

Michel & Julien Merleau

72, chemin Paul, Bouchette

☎ 819 465-2035 | 819 441-4342

✉ vergermerleau@hotmail.ca

f Verger Merleau

PRODUITS

PRODUCTS

- Le Julien, cidre fort.
"Le Julien", strong cider.
- Le Louise, cocktail de cidre à l'hibiscus.
"Le Louise", hibiscus cider cocktail.
- Le Merleau, cidre de glace.
"Le Merleau", ice cider.
- Le Michel, cidre à la poire.
"Le Michel", pear cider.
- Le 72.0, moût de pomme.
"Le 72.0", apple must.
- Le 72, cocktail de cidre à la poire.
"Le 72", pear cider cocktail.
- Pommes. Apples.
- Produits de la pomme (beurre et gelée).
Apple products (butter and jelly).

POINTS DE VENTE

SELLING POINTS

- À la ferme. *At the farm.*
- Autocueillette de la mi-août à la mi-octobre.
Pick-your-own from mid-August to mid-October.



Le Verger et Cidrerie Merleau est un petit verger situé à Bouchette. Les premiers pommiers, des Lobo, ont été plantés en 2000. Présentement, le Verger Merleau occupe 1,2 hectares de terrain sur lequel on retrouve seize cultivars. Les plus populaires sont: Lobo, Honeycrisp, McIntosh, Cortland, Norland, Rouville, Freedom et Haralson. Nous offrons également plusieurs cidres.

Verger et Cidrerie Merleau is a small apple orchard located in Bouchette. The first apple trees, Lobo, were planted in 2000. Currently, the orchard occupies 1,2 hectares of land on which we can find sixteen cultivars. The most popular are: Lobo, Honeycrisp, McIntosh, Cortland, Norland, Rouville, Freedom and Haralson. We also offer several ciders.



Photo : Jocelyn Galipeau



FERME GUY LACROIX

Guy Lacroix & Véronique Branchaud

202, chemin Rivière Gatineau Nord, Bouchette

☎ 819 449-8797

✉ fermeguylacroix@gmail.com

Ferme bovine de 150 têtes qui élève et semi-finit des bœufs de différentes grosseurs pour répondre aux besoins des consommateurs de bœufs et de veaux locaux. Les animaux sont élevés sans hormones ni antibiotiques et ils sont nourris au foin, au maïs et au grain produits sur la ferme. Service de boucherie offert sur place.

A farm of 150 heads cattle, raised to meet the needs of local beef and calf consumers. The animals are raised without hormones nor antibiotics and are fed on hay, corn and grain produced on the farm. Butcher service offered on site.

PRODUITS • PRODUCTS

- Viande de bœuf et de veau vendue en carcasse et de grosseurs différentes.
Beef and calf meat sale in various carcass sizes.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur appel.
At the farm on call.
- À la Boucherie à Bouchette.
At La Boucherie store in Bouchette.



Photo : Jonathan Samson

LES FRUITS DU SOMMET

Pauline Rowell, Denis & Adrien Côté

9, chemin Potvin, Messines

☎ 819 465-2026 | 873 566-8444

✉ lesommetagro@hotmail.com

🌐 agrigolf.ca

📌 Le Sommet



Ferme agrotouristique conciliant l'exploitation d'un golf de 9 trous, l'autocueillette de fraises, de framboises et de bleuets, la culture de légumes de champs (ail), viande de sanglier (dernière année en 2023) ainsi que la production et la vente d'une gamme variée de produits du terroir. Venez cueillir vos fruits et ensuite profiter d'une joute de golf de neuf trous!

Agro-tourism farm combining the operation of a 9-hole golf course, pick-your-own strawberries, raspberries and blueberries, the cultivation of field vegetables (garlic), wild boar meat (last year in 2023) as well as the production and sale of a wide range of local products. Come and pick your own fruit and then enjoy a nine-hole game of golf!

POINTS DE VENTE

SELLING POINTS

- À la boutique du sommet au 261, Route 105, ouvert à l'année, de 9 h à 17 h.
At the farm (261, Route 105). Open all year round, from 9am to 5pm.
- Golf au 9, chemin Potvin, Messines, de début mai à la mi-octobre sur réservation.



Photo : Jonathan Samson



Photo : Jonathan Samson

PRODUITS • PRODUCTS

- Produits sucrés (gelées, confitures, sirops)
Sweet products (jams, jellies and syrups)
- Condiments (vinaigres de vins artisanaux fruités et floraux, moutardes, relish, sauce pour sauté au gingembre)
Condiments (fruity and floral wine vinegars, mustards, relish, ginger stir-fry sauce)
- Conserves marinées (courges, cornichons et fèves)
Pickled preserves (squash, gherkins and beans)
- Viande de sanglier. *Wild boar meat.*
- Brevages variés (jus purs non-sucrés, kombuchas, sodas pétillants maison et tisanes)
Various beverages (pure unsweetened juices, kombuchas, homemade sparkling sodas and herbal teas)
- Alcools (deux mistèles: L'Aronia Ambrosia - aronia et rhubarbe et Le Messinois - aux bleuets).
Alcohols (two Mistelles: "Aronia Ambrosia" - rhubarb and aronia and "Le Messinois" - blueberry)
- Jus purs : framboises, bleuets, aronia et rhubarbe
Jus purs: framboises, bleuets, aronia et rhubarbe



Photo : Jonathan Samson



Photo : Jonathan Samson

FERME AU SOLEIL LEVANT

Denise Joly & André Galipeau

5, chemin de l'Entrée Sud, Messines

☎ 819 441-4877

✉ denisejoly24@gmail.com

f Ferme au soleil levant



La Ferme au soleil levant est une entreprise familiale spécialisée dans la production de petits fruits. Les propriétaires sont heureux de vous inviter à venir cueillir des camerises et des bleuets. Sur place vous trouverez des produits du terroir et des fruits fraîchement cueillis à vendre. Toilettes et tables à pique-nique disponibles pour une activité familiale gourmande !

The "Ferme au soleil levant" is a family business specializing producing small berries. The owners are happy to invite you to come and pick haskap and blueberries. On site you will find local produce and freshly picked fruits for sale. Toilets and picnic tables available for a gourmet family activity!

PRODUITS • PRODUCTS

- Bleuets. *Blueberries.*
- Camerises. *Haskaps.*
- Confiture de camerises *Haskaps jams.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur rendez-vous.
At the farm by appointment.
- Autocueillette, de 9 h à 18 h, en saison. Périodes et journées d'autocueillette détaillées sur notre page Facebook.

U-pick, from 9 am to 6 pm, in season. Detailed pick-up periods and days on our Facebook page.



Photo : Ferme au Soleil Levant



Photo : Jonathan Samson

BRANCHES D'OR

Pauline Rowell, Denis Côté & Adrien Côté

261, route 105, Messines

☎ 819 465-2026 | 873 566-8444

✉ lesommetagro@hotmail.com

🌐 branchesdor.com

📌 Branches d'Or



Branches d'or

Branches d'Or opère dans le domaine agroforestier depuis 1984. Nous produisons et transformons plus de 18 variétés de plantes et de résineux tel que le pin blanc, le pin rouge et le pin gris en huiles essentielles. 1500 tonnes de branches sont requises pour la production de nos huiles essentielles. Toute notre matière première provient de nos opérations forestières supervisées par un ingénieur forestier, dans le respect du développement durable. Près de 20 produits ont été développés avec nos huiles essentielles tels que des gels, crèmes, lotions, savons, brumisateurs, nettoyeurs et notre nouvelle collection « Liberté en forêt ».

Branches d'Or has been operating in the agroforestry field since 1984. We produce and transform more than 18 varieties of plants and softwoods such as white pine, red pine and jack pine into essential oils. 1500 tons of branches are required for the production of our essential oils. All our raw material comes from our forestry operations supervised by a forestry engineer, in respect of sustainable development. We have developed close to 20 products such as gels, creams, lotions, soaps, mists, mosquito repellents, cleaners and our new collection « Liberty in the woods ».

PRODUITS PRODUCTS

- Huiles essentielles de sapin, d'épinette et de pin.
Balsam fir, spruce and pine essential oils.
- Produits de soins corporels à base d'huiles essentielles : savon, gel de douche, bain moussant, déodorant.
Soap, shower gel, bubble bath, deodorant.
- Produits nettoyants à base d'huile essentielle et d'hydrolat 100 % naturel.
100% Natural cleaning products with hydrosol and essential oil.
- Rince-bouche à base du bouleau jaune à 100%.
100% Mouthwash made with yellow birch.
- Produits thérapeutiques : gel articulaire, crème décongestive, lotion cicatrisante, huile de massage.
Gel, cream, lotion, oil.
- Brumisateurs. Mists.



Photo : Jonathan Samson

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Au kiosque à la ferme (261, route 105), ouvert à l'année, de 9 h à 17 h.
At the farm (261, route 105), open all year round, from 9am to 5pm.
- Au Marché agricole les Saveurs de la Vallée.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market.



Photo : Awazibi Pure Maple Syrup

AWAZIBI PURE MAPLE SYRUP

Communauté de Kitigan Zibi Anishinabeg

1, chemin Paganakomin Mikan, Kitigan Zibi

☎ 819 449-5170 poste 1800

🌐 Awazibi (kzaturalresource.ca)



La fabrication du sirop d'érable est un savoir-faire des Premières Nations depuis des temps immémoriaux. C'est avec une grande fierté que Kitigan Zibi est en mesure de produire du sirop d'érable pur à l'échelle commerciale. La société appartenant à la communauté de Kitigan Zibi Anishinabeg, « Awazibi Pure Maple Syrup », a marqué sa première décennie d'exploitation avec l'expansion de l'installation. Elle est passée d'une superficie de 57 hectares de feuillus à 90 hectares et est passée de 11 500 entailles à 16 500 entailles. L'expansion a nécessité l'installation de 75 km de tubes de qualité alimentaire et des extensions au bâtiment principal, à la station de pompage et à l'ajout de deux petits abris.

Making maple syrup has been a First Nation's know-how since immemorial time. It is with great pride that Kitigan Zibi is able to produce pure maple syrup on a commercial scale. Kitigan Zibi Anishinabeg's community owned business "Awazibi Pure Maple Syrup" marked its first decade of operation with an expansion of the facility. It has grown from a 57 hectares of maple hardwood area to 90 hectares and increased from 11,500 taps to 16,500 taps. The expansion necessitated the installation 75 km of food grade tubing and extensions to the main building, pumping station and the addition of two small shelters.

PRODUITS • PRODUCTS

- Sirop d'érable.
Maple syrup.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Au bureau du Conseil de bande et au Magasin KZ à Kitigan Zibi.
At the band council office and the KZ store in Kitigan Zibi.



Photo : Ferme Gilmour

FERME GILMOUR

Alex-André Piché & Tiffany Piergiovanni

Maniwaki

☎ 514 516-1502

✉ info@fermegilmour.com

🌐 fermegilmour.com

f Ferme Gilmour



Jeune entreprise maraîchère qui vise à offrir des produits sans pesticides et sans herbicides. La Ferme Gilmour vous accueille dans le cœur de la Ville de Maniwaki pour vous offrir de l'ail, de la fleur d'ail et des citrouilles dans la Vallée-de-la-Gatineau. Venez fêter l'automne pour notre fête de la citrouille en octobre. Détails sur le site web, Facebook et Instagram. Gâtez-vous!

Young market gardening company that aims to offer products without pesticides and herbicides. The Gilmour Farm welcomes you in the heart of the city of Maniwaki to offer you garlic, garlic flowers and pumpkins in the Gatineau Valley. Come celebrate fall for our pumpkin party in October. Details on the website, Facebook and Instagram Treat Yourself!

PRODUITS • PRODUCTS

- Ail, fleurs d'ail œufs et citrouilles en saison.
Garlic, garlic scapes, eggs and pumpkins in season.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Kiosque libre-service au bout de la rue Britt et Gilmour.
Self-serve kiosk at the end of the street Britt and Gilmour.
- À la ferme sur rendez-vous.
At the farm by appointment.



FRAISIÈRE DE LA RIVIÈRE GATINEAU

Nina Langevin

193, chemin Godin, Délage

☎ 819 449-3788

✉ fraisieredelarivieregatineau@gmail.com

f Fraisiere de la Riviere Gatineau



Photos : Fraisière de la Rivière Gatineau



Venez profiter d'un décor champêtre aux abords de la rivière Gatineau pour cueillir l'une de nos trois variétés de fraises sélectionnées pour leur goût exceptionnel et cultivées de manière raisonnée dans le respect de la nature. Du plaisir en famille ou entre amis garanti, avec des aires de cueillette et de pique-nique ombragées tout au long de la journée. Des paniers de fraises peuvent aussi être achetés à notre kiosque sur place. Complétez ces saveurs avec un nouveau produit, nos délicieuses framboises. Les petits animaux de notre ferme raviront le cœur des petits et grands pour une activité agrotouristique des plus authentiques tout près du centre-ville de Maniwaki. Fraises disponibles de juin à août et framboises de juillet à septembre. Suivez notre page Facebook pour tous les détails. Au plaisir de partager ces saveurs avec vos sourires!

Enjoy a countryside setting near the banks of the Gatineau River to pick one of our three varieties of naturally grown strawberries selected for their exceptional taste. Guaranteed Fun with family and friends with shaded picking and picnic areas throughout the day. Baskets of strawberries can also be purchased at our on-site kiosk. Complement these flavours with a new product of delicious raspberries available this year. Our small farm animals will delight the hearts of the young and old for one of the most authentic agrotourism activities near downtown Maniwaki. Strawberries are available from June to August and raspberries from July to September. Follow our Facebook page for all the details. We look forward seeing your smiles as we share with you these flavours!

PRODUITS • PRODUCTS

- Fraises et framboises disponibles en saison. Consultez la page Facebook ou appelez-nous pour l'horaire détaillé.

Strawberries and raspberries available in the summer. Go to our Facebook page or call us for the detailed availability periods.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Kiosque libre-service à la ferme ou livraison sur appel.
Self-serve kiosk at the farm or toll-delivery.



Photos : Cabane à sucre La Coulée

CABANE À SUCRE LA COULÉE

Catherine Maille et Thierry Martineau et les jumeaux

204, Chemin Ste-Thérèse-de-la-Gatineau, Déléage

☎ 819 449-6262

✉ cabanelacoulee@gmail.com

f Cabane à sucre la coulée

C'est en hiver 2023 que notre famille a fait le saut d'acquérir la Cabane à sucre La Coulée dans la région coup de cœur de la Vallée-de-la-Gatineau. Depuis, nous poursuivons la tradition de l'érable avec l'aide de nos jumeaux. Nous opérons une salle de réception avec 120 places assises et nous avons une seconde salle privée pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes pour vous sucrer le bec, pour organiser des mariages ou tout autre type de rassemblements. Vente de sirop d'érable, prêt à manger, et glissade sur tube sont également offerts à moins de 10 minutes de Maniwaki. Des sentiers pédestres peuvent également être empruntés été comme hiver! Plusieurs nouveautés à venir. Suivez notre page Facebook pour les détails!

In the winter of 2023, our family took the plunge and acquired La Coulée Sugar Shack in the heartfelt Vallée-de-la-Gatineau region. Since then, we've been carrying on the maple tradition with the help of our twins. We operate a 120-seat reception hall, and have a second private room that can accommodate up to 40 people for traditional meals, weddings and any other type of gatherings. Maple syrup sales, ready-to-eat meals and downhill tubing are also available from less than 10 minutes of Maniwaki. Hiking trails are also available in summer and winter! Many new features to come. Follow our Facebook page for details!

PRODUITS • PRODUCTS

- Tire sur neige et repas traditionnels de cabane à sucre. Servis du jeudi au dimanche à 11 h et pour souper à partir de 16 h. Ouvert du 23 février au 22 avril 2024.
Taffy on snow and traditional sugar shack meals. Served from thursdays to sundays at 11 am and dinners from 4 pm. Opened from February 23th to April 22nd 2024.
- Vente de sirop et de produits d'érable à l'année sur appel.
Year-round sale of syrup and maple products by appointment.
- Salles de réception: réservation pour groupes sur demande.
Groups reservations available.



Photos : Ferme Mésange

FERME MÉSANGE

Julie, Marianne et Roxanne

12, chemin Beaudoin, Déléage

☎ 819 449-5693

✉ normandmessier@hotmail.com

f Ferme Mésange



Producteurs dans l'âme depuis 1960, la famille de la ferme Mésange a précédemment eu des productions diverses en champs et opérait notamment une ferme laitière. Récemment, nous avons pris un virage pour la relève dans la Vallée-de-la-Gatineau. Nous reprenons le flambeau avec la production de légumes de serre et de jardin ainsi que la production de vache-veau de races Angus et Simmental. Procurez-vous nos produits en vente à la ferme et divers commerces de la région.

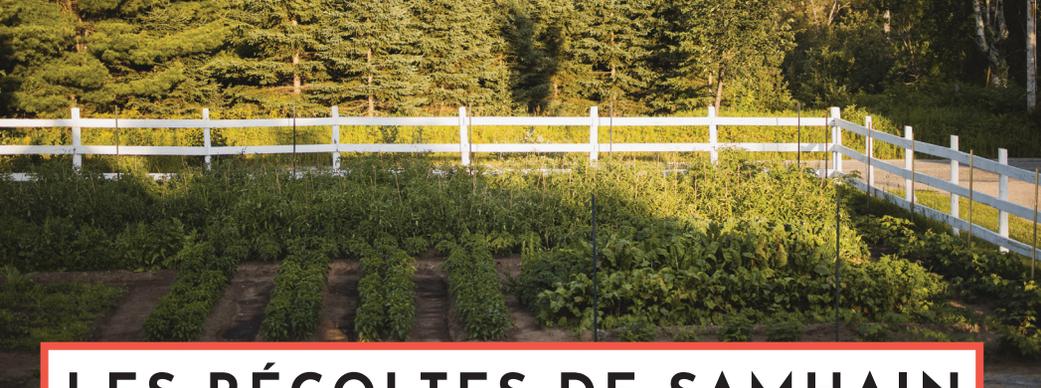
Farmers at the heart since 1960, the Mésange Farm's family previously operated a dairy farm and held a diversified crop production. Recently, we have decided to change our activities for the benefit of our next generation in the Gatineau Valley. We are now producers of greenhouse and garden vegetables production as well as Angus and Simmental cow-calf breeds. Our vegetables are sold at the kiosk on our farm and at various businesses in the region.

PRODUITS • PRODUCTS

- Légumes de serre incluant concombres, laitues, poivrons et tomates.
Greenhouse vegetables including cucumbers, lettuces, peppers and tomatoes.
- Légumes de jardin incluant carottes, choux, courges, haricots, maïs sucré et pommes de terre.
Garden vegetables including carrots, cabbages, squash, beans, sweet corns and potatoes.
- Foin de commerce.
Commercial hay.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme, de 10 h 30 à 18 h, de juin à la mi-septembre.
At the farm, from 10:30 am to 6 pm, from June to mid-September.
- À la Boucherie à l'ancienne, l'Épicerie 4 Fourches et le Métro Lapointe.
At the Boucherie à l'Ancienne, Grocery 4 Fourches and at the Métro Lapointe.
- Au kiosque mobile en face du Tim Hortons de Maniwaki (juillet).
Mobile kiosk in front of Tim Hortons in Maniwaki (July).



LES RÉCOLTES DE SAMHAIN

Roxanne Robert

Déléage

☎ 819 441-3581

✉ lesrecoltesdesamhain@hotmail.com



**Les récoltes
de Samhain**
• conserverie locale •

Les récoltes de Samhain- Conserverie locale est une ferme maraîchère située à Déléage qui produit une variété de fruits, légumes et fines herbes et qui offre des produits transformés frais et en conserves au fil de la saison. Le nom de notre ferme s'en inspire: il réfère à la Samhain, une fête païenne rendant grâce à l'abondance et à la fin des récoltes qui permettaient de survivre à l'hiver. Nous sommes fiers de cultiver selon des méthodes écologiques et durables afin de préserver la biodiversité. Nous confectionnons des produits sains sans pesticides, engrais, colorants artificiels ni agents de conservation chimiques. Nous favorisons les méthodes de cuisson ancestrale, pour des produits dont certains diront qu'ils goûtent le ciel!

Les récoltes de Samhain- This garden farm market located in Déléage is a local cannery who produce a variety of fruits, vegetables and herbs, offering us fresh and transformed canned goods throughout the season. The name of our farm is inspired by Samhain, a pagan festival celebrated to give thanks to the abundance of crops and the end of the harvest season. We take pride in growing our products in an environmentally friendly and sustainable manner to preserve biodiversity. We make healthy products without pesticides, fertilizers, artificial colors or chemical preservatives. We favour ancestral cooking methods for products that some would say taste like heaven!

PRODUITS • PRODUCTS

- Confitures et gelées.
Jams and jellies
- Salsas, relish et ketchup.
Salsas, relish and ketchup
- Marinades et condiments variés.
Marinades et various condiments.



Photos : Les Récoltes de Samhain

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée et au Marché fermier de Grand-Remous.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market and at Grand-Remous Farmers' Market.
- À la boucherie O'Viandes à Déléage, à la Mesure - Marché en vrac à Maniwaki, à la boutique Chez Gargantini à Maniwaki, à l'Épicerie L'huile d'Olive à Maniwaki, à la boutique Tite Frette à Maniwaki, à la Coop de Bouchette.
At the O'Viandes butcher shop in Déléage, at La Mesure - Marché en vrac in Maniwaki, at L'Épicerie L'huile d'Olive in Maniwaki, at Tite Frette in Maniwaki and at the Coop in Bouchette.
- Au bureau d'accueil de Carpe Diem aventures à Bouchette.
At the Carpe Diem adventures reception desk in Bouchette.
- Aux hébergements de Hébergement BB à Messines.
At the Hébergement BB Hosting accommodations in Messines.
- À la fromagerie La Cabriole au 105, Chemin du 3e rang Sud.
At the Fromagerie La Cabriole, 105, Chemin du 3e rang Sud.



Photos :
Les Jardins Céleste

LES JARDINS CÉLESTE

Céleste Danis

117, chemin Rang VI, Montcerf-Lytton

☎ 819 334-3557

✉ celestedanis@hotmail.com

f Les Jardins Céleste



Les Jardins Céleste inc. est une ferme familiale maintenant fièrement opérée par Céleste Danis. Ayant à cœur la santé des habitants et des villégiateurs de la Vallée-de-la-Gatineau, la ferme mise sur l'agriculture soutenue par la communauté pour offrir des légumes sains, locaux et cultivés sans pesticides. Céleste offre plus d'une quarantaine de variétés de légumes en plus de nombreux fruits de saison. Un magnifique verger de 1 000 camerisiers permet également la culture de la délicieuse camerise, petit-fruit au goût et aux valeurs nutritives exceptionnelles. La camerise est connue depuis longtemps par les Japonais comme étant le fruit de la longévité de la vie et de la vision. Étant une culture hâtive, la récolte est généralement tout au long du mois de juillet.

Les Jardins Céleste inc. is a family farm now operated by Céleste Danis. Committed to the health of the residents and cottagers in the Gatineau Valley, the farms' focus is to offer locally grown, pesticide free vegetables. Céleste offers over forty varieties of vegetables as well as numerous fruits throughout the season. A magnificent orchard of 1,000 haskap trees also allows them to sell delicious berries, fresh or processed. A small fruit with exceptional taste and nutritional values, the haskap has long been known by the Japanese as the fruit of longevity of life and of vision. Being an early crop, the berries are usually harvested throughout the month of July.



Photo : Les Jardins Céleste

PRODUITS • PRODUCTS

- Camerises fraîches.
Fresh haskaps.
- Confitures et
coulis de camerises.
Haskaps jams and coulis.
- Légumes variés.
Various vegetables.
- Marinades variées.
Various marinades.
- Maïs sucré. *Sweet corn.*
- Pommes de terre. *Potato.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée et au Marché fermier de Grand-Remous. *At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market and at Grand-Remous Farmers' Market.*
- À la Boucherie à l'ancienne, la Boulangerie La mie sous la croûte, la boutique Chez Gargantini et la boutique La Mesure - Marché en vrac à Maniwaki. *At the Boucherie à l'ancienne, the La mie sous la croûte bakery, Chez Gargantini store and La Mesure - Marché en vrac store in Maniwaki.*



Photos : Jonathan Samson

FROMAGERIE LA CABRIOLE

Raphaël Bédard & Émilie Lemay
 105, chemin du 3^e rang Sud, Montcerf-Lytton
 ☎ 819 449-0005
 ✉ ruf2002emi@yahoo.ca
 🌐 fromagerielacabriole.ca



PRODUITS • PRODUCTS

- Feta d'Icitte, fromage feta.
 "Feta d'Icitte", feta cheese.
- L'Algonquin, fromage sans lactose au cumin.
 "L'Algonquin", cumin lactose free cheese.
- Le Boucané, fromage sans lactose fumé.
 "Le Boucané", smoked lactose free cheese.
- Le Buckshot, fromage sans lactose au poivre noir.
 "Le Draveur", black pepper lactose free cheese.
- Le Draveur, fromage sans lactose.
 "Le Draveur", lactose free cheese.
- Le Montcerfois, fromage cheddar (aneth et ail, canneberges, chipotle, fines herbes, jalapenos et nature).
 "Le Montcerfois", cheddar cheese (dill and garlic, cranberries, chipotle, fine herbs, jalapenos and plain).
- Le Pacte des Brasseurs, fromage sans lactose à la bière noire.
 "Le Pacte des Brasseurs", black beer lactose free cheese.

Ferme familiale produisant des fromages de lait de vache avec le lait des producteurs laitiers locaux. Nous vendons aussi des produits complémentaires, dont des vins québécois et des fromages d'artisans du Québec.

Family farm which produces cow's milk cheeses from local dairy farmers. We also sell complementary products including Quebec wines and artisan cheeses from Quebec.

POINTS DE VENTE SELLING POINTS

- À la ferme, ouvert du jeudi au samedi de 13 h et 17 h du mois de mai au mois de septembre.
At the farm, open Thursday to Saturday from 1 to 5 pm from May to September.
- Aux Metros, IGA et boucheries de la région.
At Metro, IGA and butcher shops in the region.



Photos : Quinta Fresca

QUINTA FRESCA

Sabrina Daponte & Joey Goncalves

122, chemin de Lytton, Montcerf-Lytton

☎ 514 743-4024 | 819 441-4710

✉ quintafresca@outlook.com

f La Ferme Quinta Fresca, Quinta Fresca Farm



La ferme Quinta Fresca est le fruit d'un rêve que nous avons concrétisé en couple. Élever nos enfants dans un environnement agricole magnifique en produisant autant que possible notre propre nourriture a été l'élément déclencheur. Tout au long de notre voyage, nous emmenons avec nous les consommateurs vers les saveurs et la fraîcheur de nos produits, sélectionnés pour leur goût exceptionnel. Notre ferme produit des fruits et légumes variés cultivés sans pesticides, des œufs de poules en liberté, et des plats mitonnés que vous pouvez vous procurer au kiosque à la ferme ou à notre kiosque de Maniwaki. Suivez-nous pour ne rien manquer des développements de notre ferme en démarrage.

Quinta Fresca Farm, was an adventure we took on as a couple. What began as a dream for us to raise our children in a beautiful agricultural environment, growing and producing as much of our own food as possible soon became a reality. Throughout our journey we decided to take you the consumer along as well, and offer you these delicious fresh flavors. At the moment we offer all of our fruits and vegetables grown on our farm without any pesticides or herbicides, and our free-range eggs for sale, but there is so much more to come in the future, follow us so you don't miss out.

POINTS DE VENTE

SELLING POINTS

- À la ferme sur rendez-vous.
At the farm, by appointment
- À notre kiosque de Maniwaki, journées détaillées sur notre page Facebook (ou contactez-nous pour les détails).
At our Maniwaki's kiosk. Schedule detailed on our Facebook page (or contact us for details).



PRODUITS • PRODUCTS

- Ail et fleurs d'ail.
Garlic and garlic scapes
- Tomates variées dont la San Marzano
Assorted tomatoes including San Marzano
- Légumes variés.
Assorted vegetables
- Oeufs de poules en liberté.
Free range eggs



Photo : Jonathan Samson

FERME DE NOS RÊVES

Marcel St-Martin & Carole Rozon

143, chemin de Montcerf, Montcerf-Lytton

☎ 819 449-4691

✉ carole.rozon@outlook.com

f Ferme de nos Rêves - Auto-cueillette de Camerises

Ferme familiale faisant l'élevage de bovins et offrant l'autocueillette dans leur verger de camerises.

A family farm breeding beef cattle and offering pick-your-own haskap orchard.

PRODUITS • PRODUCTS

- Camerises. Haskap.

POINTS DE VENTE

SELLING POINTS

- Autocueillette à la ferme du 1^{er} au 30 juillet sur rendez-vous.
Pick-your-own at the farm from 1st to 30th of July by appointment.
- Possibilité de livraison.
Possibility of delivery.





SUCRERIE BEAUBEL

Mario Bélisle & Jo-Anne Beaucage

65, chemin du lac Lytton, Montcerf-Lytton

☎ 819 449-6181

✉ famillebeaubel@yahoo.ca

C'est du désir de vivre de la forêt qu'est né notre désir d'établir une érablière sur terres publiques. Nous avons tout mis en œuvre pour tirer profit de l'immense ressource que représentent les montagnes d'érables juste derrière chez nous, au lac Lytton. Notre rêve devient réalité en 2003 avec l'installation de 15,000 entailles et notre première année de production de sirop d'érable certifié biologique par Ecocert Canada. Ce printemps, c'est l'exploitation de 27,000 entailles qui fera notre fierté. Nous mettons à profit la modernisation des procédés de fabrication, mais c'est d'abord et avant tout la qualité du sirop d'érable, le goût exquis de ce produit unique et emblématique qui est au centre de nos efforts et qui nourrit notre passion. En 2018, notre sirop d'érable s'est mérité une médaille d'or à la neuvième édition du concours La Grande Sève, pour les sirops d'exception, organisée par la Fondation de la Commanderie de l'érable.

Yearning to live in the forest, our desire to establish a maple grove on public land was born. We have made every effort to take advantage of the huge resource of the maple mountains right behind us at Lytton Lake. Our dream came true in 2003 when we installed 15,000 taps and our first year of certified organic maple syrup by Ecocert Canada started. This spring, we are at 27,000 taps which makes us proud. We are taking advantage of the newly modern manufacturing process but it is first and foremost the quality of maple syrup, the exquisite taste of this unique and iconic product which is at the center of our efforts and which nourishes our passion. In 2018, our maple syrup won a gold medal at the ninth edition of the La Grande Sève Contest, for exceptional syrups, organized by the Fondation de la Commanderie de l'érable.

PRODUITS • PRODUCTS

- Sirop d'Érable. *Maple syrup.*
- Beurre d'érable. *Maple butter.*
- Tire d'érable. *Maple taffy.*
- Sucre granulé. *Granulated maple sugar.*
- Poivre à l'érable. *Maple pepper.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À l'érablière à l'année.
At the sugar shack during the whole year.
- Au Marché des producteurs biologiques d'Ottawa.
At Ottawa Organic Farmers' Market.
- À la Boulangerie La mie sous la croûte à Maniwaki.
At La mie sous la croûte bakery in Maniwaki.



DOMAINE DU PETIT SAPIN

André & Daniel Cyr et Ryan La Haie

122, chemin Harry Johns, Grand-Remous

☎ 514 316-4411

✉ info@siropdunord.com

🌐 domainedupetitsapin.com (sapins)

🌐 siropdunord.com (érable)

📌 Domaine du petit sapin



Le Domaine du Petit Sapin offre la possibilité aux gens de venir couper leur sapin de Noël en autocueillette tout en profitant des joies hivernales. Une ambiance des fêtes est présente grâce à la musique de Noël dans les plantations de sapins. De plus, petits et grands peuvent déguster un bon chocolat chaud autour du feu.

The Domaine du Petit Sapin offers the you the opportunity to handpick and cut your own Christmas tree while enjoying winter fun. A holiday atmosphere is present with Christmas music throughout the plantation. In addition, younger and older ones can savour a good hot chocolate around the fire.

PRODUITS • PRODUCTS

- Produits de l'érable. *Maple products.*
- Sapins de Noël. *Christmas trees.*

POINTS DE VENTE SELLING POINTS

- À l'érablière, pendant la période des fêtes. Suivez notre page Facebook pour l'horaire détaillé.
At the sugar bush, during the holidays season. Follow our Facebook page for the detailed schedule.
- Procurez-vous notre sirop d'érable en ligne à siropdunord.com.
Get our maple syrup online at siropdunord.com



Photos : Domaine du petit sapin



ÉRABLIÈRE BO-SIROP

Johanne Bonenfant & Éric Bélanger

106, chemin des Érables, Grand-Remous

☎ 819 440-5234 | 819 660-2486

✉ johannebonenfant@hotmail.com

🌐 bosirop.com



En 2008, nous sommes tombés en amour avec la profession d'acériculteur en acquérant l'Érablière Bo-Sirop à Grand-Remous. Nous exploitons 18 000 entailles sur un terrain d'un peu plus de 100 hectares. Nous nous spécialisons dans la production de sirop d'érable biologique, de produits dérivés de l'érable et d'alcool à base de sirop d'érable.

In 2008, we fell in love with the profession of producing maple syrup when we acquired the Érablière Bo-Sirop in Grand-Remous. We operate 18 000 taps on a little more than 100 hectares. We specialize in producing organic maple syrup, maple products and maple syrup-based alcohol.

PRODUITS • PRODUCTS

- L'Agréable, vin d'érable rosé à 13 % d'alcool.
"L'Agréable", wine produced from maple, 13% alcohol content.
- L'Entaille, vin d'érable à 12 % d'alcool.
"L'Entaille", wine produced from maple, 12% alcohol content.
- Le Fine Bulle, mousseux d'érable à 13 % d'alcool.
"Le Fine Bulle", sparkling maple wine, 13% alcohol content.
- Le Grand-Remous, mistelle d'érable à 18 % d'alcool.
"Le Grand-Remous" mistelle maple drink, 18% alcohol content.
- Produits de l'érable (beurre, caramel, cornets, sucre et tire d'érable).
Maple products (butter, caramel, sugar-taffy cones, sugar and maple taffy).
- Sirop d'érable biologique. *Organic maple syrup.*



Photo : Éric Labonté, MAPAQ

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À l'Érablière durant la saison des sucres ou sur réservation.
At the sugar shack during sugar season or by reservation.
- Au Marché agricole les Saveurs de la Vallée, au Marché fermier de Grand-Remous et au Marché public d'Aylmer.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market, at Grand-Remous Farmers' Market and at the Aylmer Farmers' Market.
- À la Coop de Bouchette, au Dépanneur Relais des Chutes à Grand-Remous, à la boutique Chez Gargantini à Maniwaki, à la Fromagerie le P'tit Train du Nord à Mont-Laurier, au Marché de l'Outaouais et La Boite à Grains à Gatineau (Aylmer, Hull et du Plateau).
At the Coop de Bouchette, at the Dépanneur Relais des Chutes in Grand-Remous, at the Chez Gargantini store in Maniwaki, at the Fromagerie le P'tit Train du Nord in Mont-Laurier, at the Marché de l'Outaouais and La Boite à Grains in Gatineau (Aylmer, Hull and the Plateau).



GUIDE 2023
DES PRODUITS AGRICOLES D'ICI