



# *Portneuf*

Guide des produits agroalimentaires portneuvois  
*en saveurs*





# Portneuf

*en saveurs*

Portneuf recèle une multitude de produits alimentaires de qualité aux saveurs authentiques. Le savoir-faire de nos producteurs marque la diversité et la qualité des produits portneuvois. À travers une ruralité qui nous est propre, les producteurs de Portneuf mettent en valeur toutes les richesses du terroir portneuvois.

Zone d'élevage et de culture importante, Portneuf a développé une expertise pour la qualité de ses produits et du soin particulier apporté à leur préparation.

À l'aide de ce guide, vous serez en mesure de mieux connaître nos produits et nos producteurs. Nous espérons aussi, par ce recueil, développer entre les producteurs portneuvois et les chefs un lien privilégié durable.

*Bon appétit!*

Crédit photo:  
Pierre Joosten  
Pascal Cothet  
Les producteurs de Portneuf  
CLD de Portneuf



Centre local de développement



# **Boulangeries et pâtisseries**

# Boulangerie La Perle du Roy

## Boulangerie artisanale

---

Boulangerie artisanale annexée au restaurant en opération depuis 10 ans. Le boulanger vous offre plus de 10 variétés de pains artisanaux ainsi que des viennoiseries. Les produits de boulangerie vous sont offerts du vendredi au dimanche inclusivement.

### Boulangerie La Perle du Roy

M. Jean-Yves Trudel et  
Mme Sonia Morin

196, route 138  
Cap-Santé (Qc) G0A 1L0

418.285.5868  
laperleduroy@hotmail.com

---

### Nos produits

Liste des produits vendus :

#### Pains

- € Raisins & canneberges
- € Fromage, bacon & tomates séchées
- € Tomates séchées & olives
- € Chocolat noir
- € Levain naturel
- € 12 céréales
- € Ménage blanc
- € Chocolatines
- € Croissants
- € Chaussons



---

### Disponibilité des produits

À l'année, du vendredi au dimanche inclusivement.

---

# Boulangerie Largou



## Boulangerie et pâtisserie artisanales

La Boulangerie Largou est ouverte depuis avril 2004. Les propriétaires, Véronique et Samuel Largou, ont apporté avec eux leurs recettes françaises de boulangeries, pâtisseries, viennoiseries. Dans une ambiance familiale, dégustez un millefeuille en lisant les auteurs du comté de Portneuf ou bien venez « luncher » le midi entre amis ou collègues.

Lors de son 1<sup>er</sup> anniversaire, la Boulangerie Largou a baptisé une pâtisserie LE DONNACONA pour rendre honneur à sa ville (Brioche à la crème pâtissière, amandes et noix de coco). Vous pourrez découvrir les auteurs du comté de Portneuf ainsi que les livres qui retracent l'histoire de chaque ville du comté dans notre salon de lecture à votre disposition à l'année.

Chaque année, l'entreprise organise un concours de dessins et d'arts sur le thème DU PAIN ouvert à tous (enfants, adultes, artistes). Les gagnants sont choisis par les clients. En 2005, la Boulangerie Largou a été finaliste pour la grande région ouest de Québec au concours Desjardins de la jeune entreprise. Elle a aussi été finaliste au Gala Valoris 2005.

**Boulangerie Largou**  
Mme Véronique Largou et  
M. Samuel Largou

186, rue Saint-Jacques  
Donnacona (Qc) G3M 2T7

418.285.5109  
samuel.largou@globetrotter.net

## Nos produits

- € Pains bio sans gras ni sucre, frais du jour, faits sur levain naturel, cuits sur la pierre.
- € Pâtisseries françaises telles que millefeuilles, éclairs, tartelettes, chouquettes, tartes aux fruits, Paris-Brest, religieuses, entremets divers.
- € Gâteaux de mariage, de fêtes, bûches de Noël, galettes des rois, cakes aux fruits.
- € Viennoiseries, croissants au beurre, chocolatines, amandines, danoises, chaussons aux pommes, meringues, sablés, chouquettes, petits fours, sablés.
- € Traiteur, sandwiches variés (saumon fumé, dinde, poulet, végétarien, etc.), quiches, feuilletés salés, pâtés à la viande, salades, amuse-gueule, menus de réception.
- € Confitures maison, fraises, melons, mûres, pêches.
- € Pains fourrés, olives, noix, raisins, fromage, chocolat, tomates, pommes, etc.
- € Fromages fins du Québec.

## Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année, du mardi au samedi, de 8 heures à 18 heures. Nos produits sont aussi disponibles chez Carotte et Chocolat à Saint-Raymond, Marché de Portneuf, Coop AlimentTERRE de Pont-Rouge, La Giroflée de Sainte-Foy, Auberge La Bastide de Saint-Raymond.



# Boulangerie

## Les blés sont mûrs



## Boulangerie artisanale

Les blés sont mûrs...

Et c'est avec joie que la boulangère transforme pour vous la farine produite avec ces blés mûrs. Pour éviter qu'aujourd'hui soit long comme un jour sans pain, en passant par le beau village de Deschambault, arrêtez-vous à la boulangerie du 206A, chemin du Roy.

Venez découvrir nos pains, viennoiseries et autres plaisirs avant qu'ils ne partent comme des petits pains chauds!

**Boulangerie Les blés sont mûrs**  
Mme Nathalie Picard

206A, chemin du Roy  
Deschambault (Qc) G0A 1S0

418.286.6265  
lesbles@conceptvirtuel.ca  
www.lesblessontmurs.com

### Nos produits

#### Les pains quotidiens

- € Pain intégral
- € Pain multigrain
- € Pain au levain
- € Baguette à la poolish
- € Pain aux raisins
- € Pain sésame et tournesol
- € Pain de ménage
- € Bâtard blanc

#### Les viennoiseries

- € Croissant
- € Chocolatine
- € Brioche aux raisins
- € Danoise

#### Les bonheurs d'occasions

- € Pain au fromage
- € Pain aux noix
- € Pain aux olives
- € Pain aux tomates séchées
- € Pain au fromage bleu
- € Fougasse, ciabatta
- € Et quelques autres

#### Les autres douceurs

- € Muffins variés
- € Desserts de saison
- € Biscuits au beurre
- € Cretons maison
- € Pizzas
- € Végé-pâtés



### Disponibilité des produits

Heures d'ouverture pour l'été (18 juin au 5 septembre 2006)  
Mercredi au dimanche : 8h à 18h

Heures d'ouverture pour l'hiver (à partir du 9 octobre 2006)  
Mercredi et vendredi : 11h à 18h  
Samedi : 9h à 17h



# Sélection du Pâtissier



## Desserts

Sélection du Pâtissier cuisine l'art de la fine pâtisserie depuis 1992. Au fil du temps, l'entreprise a su développer la recette parfaite pour se démarquer grâce à une variété de desserts savoureux de qualité inégalée, toujours à l'avant-garde du marché. Comptant aujourd'hui près d'une centaine d'employés et un réseau national de 70 distributeurs, Sélection du Pâtissier poursuit son expansion avec le désir d'impressionner sa clientèle grâce au goût raffiné, à la présentation distinguée et à la diversité de ses produits.

**Sélection du Pâtissier**  
Mme Céline Ferschke

450, 2<sup>e</sup> Avenue  
Portneuf (Qc) G0A 2Y0

418.286.3400 poste 101  
celinefsp@globetrotter.net  
www.selectiondupatissier.com

### Nos produits

#### Les plaques

- € Pouding chômeur
- € Trois chocolats
- € Croustillant aux pommes
- € Avalanche à l'érable
- € Tiramisu

#### Gâteaux ronds 9"

- € Choco-fromage
- € Carottes extrême
- € Gâteau sucre à la crème
- € Érable royal
- € Tourbillon au chocolat

#### Gâteaux carrés / géants 10"

- € Trois mousses chocolat
- € L'« Hercule » double chocolat
- € Sommet à l'érable

#### Les tortes

- € Torte au sucre
- € Torte fromage, fraises et rhubarbe
- € Torte à la lime
- € Torte aux pacanes
- € Torte aux fruits

#### Portions individuelles

- € Citron meringué
- € Choco-framboises
- € Tiramisu
- € Petits fruits
- € Cappuccino

#### Les quatre-quarts

- € Dattes et oranges
- € Marbré au chocolat
- € Pommes et canneberges
- € Bananes
- € Citron et pavot
- € Carottes et ananas
- € Son, yaourt et bleuets

#### Événements

Gâteaux spéciaux pour les occasions comme Noël, la Saint-Valentin, etc.

#### Présentoir et cartes de desserts

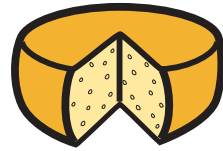
Encouragez vos clients à succomber à la tentation et récoltez votre part du gâteau! Outils marketing hors pair, les cartes de desserts multiplieront vos ventes. Grâce à leur visuel exquis et à leur présentation alléchante, elles ont un pouvoir de persuasion inégalé!

Commandez sans tarder votre présentoir et vos cartes de desserts plastifiées en contactant votre représentant d'alimentation Impact.



### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.



**Fromageries**



# Ferme Tourilli



## Fromages de chèvres fermiers

Notre fromagerie artisanale est située à Saint-Raymond-de-Portneuf. Nous fabriquons cinq (5) variétés de fromages de chèvres allant des fromages frais en faisselles jusqu'aux fromages affinés typiques à notre terroir. Notre lait provient d'une ferme caprine située dans le rang Saint-Léon à Saint-Thuribe (Ferme Les Bernard) où nous avons un lait d'excellente qualité produit en régie biologique.

Sur notre ferme de Saint-Raymond, nous avons un troupeau de chèvres de boucherie duquel nous offrons saucisses, terrines et gigots de chevreaux.

### Ferme Tourilli

M. Éric Proulx

1541, rang Notre-Dame  
Saint-Raymond (Qc)  
G3L 1M9

418.337.2876

fermetourilli@cite.net

[www.fermetourilli.com](http://www.fermetourilli.com)

### Nos produits

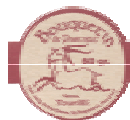
#### Le Cap-Rond

*Fromage cendré à croûte naturelle, moulé à la louche. Pâte dense vieillie 20 jours possédant une amertume de noisettes et des notes piquantes en fin de bouche.*



#### Le Bouquetin

*Un crottin de chèvres à croûte naturelle affiné entre 10 et 15 jours.*



#### Le Tourilli

*Un fromage frais. Le Tourilli est moulé à la louche; ce qui lui procure une pâte soyeuse.*



#### Le Bastidou

*Un fromage à croûte naturelle, moulé à la louche et affiné 25 jours. Sa particularité réside en l'incorporation d'un pesto de basilic frais en cours de moulage.*



#### La Barre à Boulard

*Cette bûchette est affinée de 10 à 15 jours dans les caves de notre fromagerie. Moulé à la louche, ce caillé ainsi vieilli offrira une pâte dense et collante avec des longueurs fruitées et levurées.*



Saucisses mergez, gigots et terrines de chèvres.



### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.



# La Fromagerie Alexis de Portneuf



## Fromages fins

---

En artisans passionnés, nous façonnons chacune de nos créations avec amour. Brie, camembert, bleu ou chèvres, notre vaste sélection de fromages vous dévoilera tout un monde de saveurs. Nous nous engageons à préserver la qualité et le caractère authentiques de chacun des fromages fins que nous produisons.

---

### La Fromagerie Alexis de Portneuf

Mme Josée Frenette

71, avenue Saint-Jacques  
Saint-Raymond (Qc) G3L 3X9

418.337.4287

josee.frenette@saputo.com

[www.alexisdeportneuf.com](http://www.alexisdeportneuf.com)

## Nos produits

- € La Sauvagine
- € Le Brie double crème de Portneuf
- € Le Brie de Portneuf
- € Le Brise du Matin
- € Le St-Honoré
- € Le Belle Crème
- € Le Bonaparte
- € Le Rumeur de Portneuf
- € Le Campagnard
- € Le Calendos
- € Le Camembert de Portneuf
- € Le Bleubry
- € Le Caprano
- € Le Caprano vieilli
- € Le Caprini (nature, aux herbes, au poivre)
- € Le Cendrillon
- € Le Chèvre d'Art
- € Le Chèvre des Neiges
- € Le Paillot de Chèvres
- € Le St-Raymond
- € Le Tilsit
- € Le Dorémi (fromage à griller)
- € Le Baron (légumes, fines herbes ou poivre)



---

## Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.



# Fromagerie des Grondines (Ferme AACAT)

Ouverture à  
l'automne  
2006

## Fromages et viandes biologiques

La Fromagerie des Grondines est une nouvelle fromagerie artisanale établie à Grondines qui ouvrira ses portes à l'automne 2006. Sa principale activité est la production de trois (3) fromages fins haut de gamme dont deux (2) au lait cru biologique de chèvres et de vaches (SuisSES brunes).

Ces fromages seront fabriqués uniquement à partir des troupeaux de la ferme. La transformation sur place permettra de valoriser le lait biologique et de développer les produits du terroir de Grondines.

De plus, un comptoir de ventes est aménagé sur place où il est possible de se procurer des produits de la fromagerie et les viandes biologiques de la ferme. D'autres produits régionaux seront disponibles au comptoir ainsi qu'une salle qui sera mise à la disponibilité de notre clientèle, comme les groupes scolaires, pour des ateliers pédagogiques.

**Ferme AACAT**  
(Fromagerie des Grondines)  
M. Charles Trottier et  
Mme Solange Goudreau

270, 2<sup>e</sup> Rang Est  
Grondines (Qc) G0A 1W0

418.268.5342  
almta@globetrotter.net

M. Louis Arsenault, fromager  
louisarsenault@globetrotter.net

### Nos produits

#### Fromages fins artisanaux

- € Pâte ferme composée de lait cru biologique de chèvres et de vaches SuisSES brunes
- € Semi-ferme au lait cru biologique de vaches SuisSES brunes
- € Pâte ferme au lait pasteurisé de brebis et chèvres (Le Louis Riel). Il a déjà été commercialisé et a gagné un prix
- € Autres fromages régionaux et biologiques

#### Bœuf certifié biologique

- € Bœuf haché maigre
- € Steak surlonge
- € Contre-filet
- € Filet mignon
- € Rôti de palette
- € Rosbif
- € Cubes à bouillir
- € Fondue chinoise
- € Steak minute
- € Rôti d'épaule désossé

#### Veau de lait biologique certifié

- € Côtelettes
- € Rôti de cuisseau
- € Escalopes
- € Cubes à bouillir
- € Rôti de palette
- € Veau haché
- € Osso buco
- € Foie
- € Saucisses de veau
- € Os à soupe
- € Rôti de palette désossé

#### Saucisses de chèvres biologiques

- € Merguez
- € Ciboulette
- € Ail et miel
- € Tomates basilic



### Disponibilité des produits

À l'année, au comptoir de ventes de la fromagerie (située à peine à 1 km de la sortie 250 de l'autoroute 40) et dans les comptoirs de produits de spécialités.



# Les Caprineries



## Chèvres

---

La ferme Les Caprineries, une entreprise familiale, a vu le jour en mai 2000 à Grondines. Le troupeau compte aujourd'hui 170 chèvres laitières, principalement de races La Mancha, Alpine et Toggenbourg. Elles sont nourries uniquement de grains et de foin biologiques.

### Les Caprineries

Mme Mélissa Ricard-Savard et  
M. Pierre Ricard

215, rue Principale  
Grondines (Qc) G0A 1W0

418.268.3499  
pierre@caprineries.com  
www.caprineries.com

---

### Nos produits

- € Fromages de chèvres de type cheddar (réguliers, aux fines herbes)
- € Fromage parmesan (lait de chèvres)
- € Tortillon (lait de vaches)
- € Saucisses de chèvres
- € Chevreaux entiers
- € Filets mignons et autres pièces de viande

Autres produits de chèvres disponibles prochainement :

- € Lait embouteillé
- € Fromages frais
- € Fromage Féta



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.  
Boutique construite sous peu.  
Livraison disponible (commandes par Internet ou par téléphone).

---

# Plaisirs Gourmets



**PLAISIRS GOURMETS**

DISTRIBUTEUR DE FROMAGES ARTISANAUX QUÉBÉCOIS

[www.fromageduquebec.qc.ca](http://www.fromageduquebec.qc.ca)

(418) 876-3814

## Fromages artisanaux du Québec

Plaisirs Gourmets offre un service de distribution personnalisé de fromages artisanaux québécois destinés à la boutique de spécialités ainsi qu'aux restaurants haut de gamme à travers tout le Québec.

**Plaisirs Gourmets**  
Mme Nancy Portelance

280, rue des Érables, local 602  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.3814  
[pgnancy@videotron.ca](mailto:pgnancy@videotron.ca)  
[www.fromagesduquebec.qc.ca](http://www.fromagesduquebec.qc.ca)

## Nos produits

### Fromages fabriqués à partir de lait de vaches

- € Baluchon
- € Mi-carême
- € Casimir
- € Pied-de-vent
- € Cheddar Île-aux-Grues
- € Petit Normand
- € Cru des érables
- € Pizy
- € Cru du Clocher
- € Rassembleu
- € Diable aux vaches
- € Riopelle de l'Isle
- € Fou du Roy
- € Sieur Corbeau
- € Freddo
- € Tome
- € Gré des champs
- € Tomme de Grosse-Île
- € D'Iberville
- € Valbert

### Fromages fabriqués à partir de lait de chèvres

- € Bastidou
- € Corsaire
- € Barbu
- € Crottin
- € Bouquetin de Portneuf
- € Petit Poitou
- € Capra
- € Sabot de Blanchette
- € Caprice
- € Salin de Gaspé
- € Cap-Rond
- € Val d'espoir
- € Chèvres de Gaspé - frais
- € Velours de chèvres



## Disponibilité des produits

Même si nos fromages sont de fabrication artisanale, nous tentons de les répartir de façon à ce que nos clients soient satisfaits de leurs arrivages. D'ailleurs, il est possible de prendre arrangement au préalable avec nous pour garantir les quantités commandées.





**Herboristeries**

# Aliksir inc.



## Huiles essentielles biologiques

---

L'entreprise est établie sur une ferme familiale qui se spécialise dans la production d'huiles essentielles depuis 1988. Notre intérêt de longue date pour les plantes médicinales et la conservation de la nature nous a menés à la production d'huiles essentielles. Nous offrons maintenant une gamme alimentaire d'aromates aux huiles essentielles, Les Aromes de Saba, et nous lancerons à la mi-juin notre nouvelle boisson, l'Éliksir e5; mélange d'alchimie et de terroir.

**Aliksir inc.**  
M. Pierre Boivin

1040, route 138  
Grondines (Qc) G0A 1W0

418.268.3406  
info@aliksir.com  
[www.aliksir.com](http://www.aliksir.com)

---

### Nos produits

- € **Les Aromes de Saba** : gamme complète d'aromates aux huiles essentielle
- € **L'Éliksir e5** : mélange d'alchimie et de terroir
- € **34 huiles essentielles** produites par Aliksir inc. et plus d'une centaine d'huiles essentielles importées
- € **37 variétés d'Hydrolats** dont 29 produites par Aliksir inc.
- € Nos produits sont disponibles au **détail, en gros et en vrac.**



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.



# Les Jardins Atsenti Auarata



## Herboristerie

---

Les Jardins Atsenti Auarata offrent un petit coin de campagne où poussent, au gré de l'été, plus de 30 variétés de plantes médicinales, cultivées dans le respect de la nature, sans engrais chimique ni pesticide. Vous pouvez visiter le jardin rond, d'inspiration amérindienne, et un potager-jardin Nouvelle-France. Nous offrons une grande variété d'herbes pour tisanes chaudes ou froides.

**Les Jardins Atsenti Auarata**  
Mme Hélène Mathieu  
Herboriste

68, rue Dupont  
Pont-Rouge (Qc) G3H 1M2

418.873.3105  
atsenti@hotmail.com

---

## Nos produits

- € Tisanes variées
- € Théières décorées et accessoires
- € Coffrets à tisanes
- € Coffrets découvertes



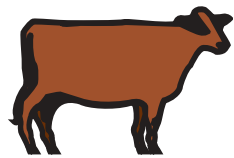
---

## Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.







**Production animale**

# Bergerie Lavallée



## Agneaux

---

Nous croyons fermement que l'atmosphère dans laquelle notre troupeau « Arcott-Rideau » grandit et la nourriture qu'il consomme peuvent influencer la qualité de la viande. Cette dernière est goûteuse et tendre. Nos 250 agnelets sont dorlotés tous les printemps pour obtenir une qualité de viande exceptionnelle. Nous oeuvrons en production ovine depuis 25 ans. C'est devenu une passion.

**Bergerie Lavallée**  
M. Robert Lavallée et  
Mme Guylaine Perron

1525, rang Saint-Achille  
Saint-Ubalde (Qc) G0A 4L0

418.277.2175  
berglaval@hotmail.com

---

## Nos produits

- € Pièces d'agneaux diverses
- € Saucisses merguez
- € Sauce à spaghetti
- € Brochettes



---

## Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année (sur réservation).



# Caprice de Paysans



## Viandes et petits fruits

---

Quand un homme et une femme décident de s'offrir un lopin de terre à l'environnement « Bio », c'est qu'ils sont bien décidés à y consacrer toute leur énergie, leur amour et leurs connaissances. Carole Veilleux et Robert Girard se sont installés, il y a trois (3) ans, sur leur ferme du rang Saint-Joseph à Saint-Alban; rang regroupant plusieurs fermes biologiques. Ils y consacrent depuis toute leur foi et leur ardeur afin d'offrir beauté et produits de qualité.

Jardins de légumes et de fleurs, cochonnets, poules pondeuses, coqs à chair, chiens, chats, etc. Cerisiers, pommiers, plants de bleuets et de framboisiers sont d'heureux sujets de leur quotidien bio-dynamique. Et ils le partagent si bien!

**Caprice de Paysans**  
Mme Carole Veilleux et  
M. Robert Girard

650, rang Saint-Joseph Ouest  
Saint-Alban (Qc) GOA 3B0

418.268.6536  
nosvei@globetrotter.net

---

## Nos produits

- € Poulets de grains
- € Porcs
- € Bleuets (autocueillette dès le printemps 2007)
- € Framboises (autocueillette dès le printemps 2007)



---

## Disponibilité des produits

Vous pouvez, sur réservation, venir visiter la ferme et ses propriétaires.

L'autocueillette de bleuets et framboises sera disponible dès le printemps 2007.



# Clapier Jean-Pierre Chénard

## Lapins

---

Monsieur Jean-Pierre Chénard est un éleveur de lapins de Portneuf. Il opère son clapier depuis une quinzaine d'année. Il élève actuellement une centaine de lapins. Ce dernier en vend beaucoup pour la reproduction. Il peut aussi vendre ses lapins pour la consommation, mais ces derniers ne sont pas transformés.

**Clapier Jean-Pierre Chénard**  
M. Jean-Pierre Chénard et  
Mme Louissette Douville

665, chemin Île Grandbois  
Saint-Casimir (Qc) G0A 3L0

418.339.2833  
chenardjp@globetrotter.net

---

### Nos produits

Lapins (vivants ou abattus).

Vendus entiers.



---

### Disponibilité des produits

Sur commande.

Téléphoner pour information et commandes.



# Fromagerie des Grondines (Ferme AACAT)

Ouverture à  
l'automne  
2006

## Fromages et viandes biologiques

La Fromagerie des Grondines est une nouvelle fromagerie artisanale établie à Grondines qui ouvrira ses portes à l'automne 2006. Sa principale activité est la production de trois (3) fromages fins haut de gamme dont deux (2) au lait cru biologique de chèvres et de vaches (Suisses brunes).

Ces fromages seront fabriqués uniquement à partir des troupeaux de la ferme. La transformation sur place permettra de valoriser le lait biologique et de développer les produits du terroir de Grondines.

De plus, un comptoir de ventes est aménagé sur place où il est possible de se procurer des produits de la fromagerie et les viandes biologiques de la ferme. D'autres produits régionaux seront disponibles au comptoir ainsi qu'une salle qui sera mise à la disponibilité de notre clientèle, comme les groupes scolaires, pour des ateliers pédagogiques.

**Ferme AACAT**  
(Fromagerie des Grondines)  
M. Charles Trottier et  
Mme Solange Goudreau

270, 2<sup>e</sup> Rang Est  
Grondines (Qc) G0A 1W0

418.268.5342  
almta@globetrotter.net

M. Louis Arsenault, fromager  
louisarsenault@globetrotter.net

### Nos produits

#### Fromages fins artisanaux

- € Pâte ferme composée de lait cru biologique de chèvres et de vaches Suisses brunes
- € Semi-ferme au lait cru biologique de vaches Suisses brunes
- € Pâte ferme au lait pasteurisé de brebis et chèvres (Le Louis Riel). Il a déjà été commercialisé et a gagné un prix
- € Autres fromages régionaux et biologiques

#### Bœuf certifié biologique

- € Bœuf haché maigre
- € Steak surlonge
- € Contre-filet
- € Filet mignon
- € Rôti de palette
- € Rosbif
- € Cubes à bouillir
- € Fondue chinoise
- € Steak minute
- € Rôti d'épaule désossé

#### Veau de lait biologique certifié

- € Côtelettes
- € Rôti de cuisseau
- € Escalopes
- € Cubes à bouillir
- € Rôti de palette
- € Veau haché
- € Osso buco
- € Foie
- € Saucisses de veau
- € Os à soupe
- € Rôti de palette désossé

#### Saucisses de chèvres biologiques

- € Merguez
- € Ciboulette
- € Ail et miel
- € Tomates basilic



### Disponibilité des produits

À l'année, au comptoir de ventes de la fromagerie (située à peine à 1 km de la sortie 250 de l'autoroute 40) et dans les comptoirs de produits de spécialités.



# Ferme Alain Leclerc et Chantal Savard



## Veaux de grain

---

La ferme de Chantal Savard et Alain Leclerc est située à Saint-Basile et est opérée par ses propriétaires depuis 1995. Ces derniers élèvent 600 veaux de grain par année. Les veaux sont sans hormone de croissance et sont élevés sur litière. De 10 à 12 veaux sont disponibles par semaine.

### Ferme Alain Leclerc et Chantal Savard

220, rang Saint-Georges  
Saint-Basile (Qc) G0A 3G0

418.329.2505  
Ferme-alcs@globetrotter.net

---

### Nos produits

- € Veaux de grain, en carcasse ou ½ carcasse.
- € 10 à 12 veaux disponibles par semaine.
- € Saucisses sur demande.



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.

---

# Ferme Catélie

## Agneaux

---

Ferme Catélie est une jeune entreprise en production ovine en opération depuis avril 2004. Elle compte 120 brebis Arcott-Rideau et trois (3) béliers Suffolk pure race. La prolificité des femelles et la masse musculaire des béliers font le mélange parfait qui distingue l'élevage de Ferme Catélie. Ce qui différencie par-dessus tout cette ferme, c'est qu'elle nourrit ses femelles d'ensilage de luzerne, de mil et de brome. En buvant le lait de la mère, l'agneau assimile toute la saveur particulière de ce mélange d'ensilage; ce qui donne, avec la croissance de celui-ci, toute la succulence et la tendreté de la viande.

### Ferme Catélie

Mme Catherine Laliberté

1704, route 138  
Donnacona (Qc) G3M 1C8

418.285.4553  
catelie@globetrotter.net

---

### Nos produits

- € Agneau (méchoui)
- € Gigot avec os
- € Gigot roulé
- € Steak de gigot
- € Côtelettes
- € Carrés
- € Cubes d'épaule
- € Épaule roulée
- € Épaule avec os
- € Steak d'épaule
- € Agneau haché
- € Brochette marinée
- € Fondue chinoise
- € Saucisses merguez : tomates, cari et coco provençal



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.



# Ferme Marjolaine & Guy Béland



## Légumes et viande de boeuf

La Ferme Marjolaine & Guy Béland est une ferme maraîchère et bovine à votre service depuis 1988. Nous y cultivons une grande variété de légumes d'une fraîcheur exceptionnelle. Notre spécialité est le maïs sucré, les fruits et légumes de même que les oignons à mariner, les fèves et les glaïeuls. À l'automne, des centaines de citrouilles de différentes grosseurs vous sont offertes à notre kiosque.

Nous sommes membre du Club Écolo-Max qui aide les producteurs à utiliser un minimum de pesticides dans leurs champs.

La marque de commerce de notre ferme est définitivement la qualité. Notre maïs est cueilli à la main et les semences utilisées ne contiennent aucune trace d'OGM, comme exigé par l'Association des producteurs de maïs sucré de Neuville. Un grand stationnement est aménagé près du kiosque de même qu'un air de repos avec abri pour les clients.

Ferme Marjolaine & Guy Béland

1308, route 138  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.2334

## Nos produits

- € Asperges (mi-mai à la mi-juin)
- € Oignons à mariner
- € Maïs sucré (environ 12 variétés)
- € Patates rouges, blanches et bleues à chair blanche
- € Carottes
- € Fèves
- € Oignons blancs et rouges
- € Poireaux
- € Concombres
- € Tomates de serre
- € Poivrons
- € Laitue
- € Betteraves
- € Fines herbes en pot
- € Glaïeuls
- € Fraises d'été (disponibles en formule autocueillette)
- € Courges spaghetti et butternut
- € Citrouilles

Viande de bœuf disponible à l'année et congelée en diverses coupes disponibles (steak, steak haché, rôti, fondue, tournedos, cubes, etc.).



## Disponibilité des produits

À l'année pour la viande, en saison pour les fruits et légumes.

Kiosque en bordure de la route 138, ouvert sept (7) jours en saison.





# Ferme d'élevage de wapitis Jean-Luc Bédard



## Wapitis

---

Vous aurez du wapiti à son meilleur. Nos animaux sont en liberté dans de grands parcs aménagés spécialement pour eux, dans un environnement calme, semi-boisé et naturel. Les hormones et antibiotiques sont absents de leur ration alimentaire.

### Ferme d'élevage de wapitis Jean-Luc Bédard M. Jean-Luc Bédard

555, rang Saguenay  
Saint-Raymond (Qc)  
G3L 3G2

418.337.6284  
418.337-5127 (cellulaire)  
418.337.6027 (fax)

---

### Nos produits

- € Wapitis carcasses ou demi-carcasses
- € Wapitis fumés
- € Capsules de bois de velours (format de 60)



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.



# Ferme Saint-Gilbert



## Veaux

---

Nous avons un troupeau de 85 vaches de race Simmentale que nous croisons avec des taureaux Angus Rouges. Nous vendons leurs veaux (du « baby beef » ou veau « sous-la mère ») à un poids d'environ 800 livres vivants, donc 420 livres carcasse. Les veaux ne reçoivent pas d'hormone de croissance, ni antibiotique. Ils passent l'été au pâturage avec leurs mères.

### Ferme Saint-Gilbert

M. Simon Marcotte

71, rue Principale  
Saint-Gilbert (Qc) G0A 3T0

418.268.5151

marcottessim@hotmail.com

---

## Nos produits

Veaux par quart de carcasse (100 livres). Les pièces de viande sont congelées chez le boucher. Nos clients déterminent les coupes de viande qu'ils veulent avoir dans leur commande.



---

## Disponibilité des produits

Les abattages se font surtout en octobre et novembre. C'est à ce moment que la viande est disponible.

---

# Ferme Saint-Joseph



## Veaux et porcs biologiques

La Ferme Saint-Joseph est située à Saint-Alban dans le comté de Portneuf, à mi-chemin entre Québec et Trois-Rivières. Notre production se concentre principalement dans le veau « sous la mère », c'est-à-dire un veau qui demeure avec sa mère tout au long de sa vie (de 0 à 8 mois environ) et son alimentation est constituée de fourrage ainsi qu'un peu de grains et, bien évidemment, du lait maternel. Ce type d'élevage procure à la viande la tendreté du veau de lait avec un goût et une couleur qui se rapprochent plus du bœuf. Ce type de veau est également appelé « baby-beef ». Nous produisons également du porc.

**Ferme Saint-Joseph**  
Mme Émilie Savard et  
M. Christian Caron

574, rang Saint-Joseph Ouest  
Saint-Alban (Qc) G0A 3B0

418.268.8802  
fermest-joseph@globetrotter.net

## Nos produits

### VEAU

- € Côtelettes
- € Escalopes
- € Veau haché
- € Cubes à brochette
- € Cubes à ragoût
- € Jarrets
- € Rôti de palette
- € Rôti d'épaule
- € Rôti du Roi (désossé)
- € Contre-filet
- € Faux-filet
- € Steaks
- € Filet mignon
- € Foie
- € Os à soupe

### PORC

- € Côtelettes sans os
- € Côtelettes avec os
- € Escalopes
- € Bifteck de fesse
- € Porc haché
- € Cubes
- € Côtes levées
- € Jarrets
- € Rôti de longe désossé
- € Rôti de soc désossé
- € Rôti de fesse avec os
- € Rôti pique-nique avec os
- € Filet mignon
- € Foie
- € Rognons



## Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.



# Ferme Un Vent de Folie



## Bœufs Highland

---

Dernière arrivée sur le rang Saint-Joseph Ouest, la Ferme Un Vent de Folie a basé ses activités sur la production de bœufs Highland pur sang; un animal rustique des hautes terres d'Écosse. Le Highland, qui a un tempérament doux, a de longues cornes et une robe à poils longs. Il s'adapte donc bien au climat du Québec. Les bouvillons sont amenés à l'âge de 18 mois afin de produire une viande plus tendre et persillée.

**Ferme Un Vent de Folie**  
Mme Julie Soulard et  
M. Patrick Basler

450, rang Saint-Joseph Ouest  
Saint-Alban (Qc) G0A 3B0

418.268.4566  
unventdefolie-  
highland@hotmail.com

---

### Nos produits

- € Cubes à brochette
- € Filet mignon
- € T-Bone (aloyau avec filet)
- € Boston, faux-filet, ribs steak
- € Rosbif
- € Rôti d'épaule, rôti de palette
- € Steak à fondue
- € Bœuf haché maigre
- € Cubes à ragoût
- € Saucisses (miel-ail-dijon, bière-poireau, italiennes, légumes)
- € Foie
- € Os à soupe



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.

---

# Les Caprineries



## Chèvres

---

La ferme Les Caprineries, une entreprise familiale, a vu le jour en mai 2000 à Grondines. Le troupeau compte aujourd'hui 170 chèvres laitières, principalement de races La Mancha, Alpine et Toggenbourg. Elles sont nourries uniquement de grains et de foin biologiques.

### Les Caprineries

Mme Mélissa Ricard-Savard et  
M. Pierre Ricard

215, rue Principale  
Grondines (Qc) G0A 1W0

418.268.3499  
pierre@caprineries.com  
www.caprineries.com

---

### Nos produits

- € Fromages de chèvres de type cheddar (réguliers, aux fines herbes)
- € Fromage parmesan (lait de chèvres)
- € Tortillon (lait de vaches)
- € Saucisses de chèvres
- € Chevreaux entiers
- € Filets mignons et autres pièces de viande

Autres produits de chèvres disponibles prochainement :

- € Lait embouteillé
- € Fromages frais
- € Fromage Féta



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.  
Boutique construite sous peu.  
Livraison disponible (commandes par Internet ou par téléphone).

---

# Ranch d'Alton



## Bisons biologiques

---

Au Ranch d'Alton, nous élevons des bisons et pratiquons l'agriculture biologique depuis 1992. Ce magnifique animal a conservé son caractère sauvage et n'est pas fragile comme les bovins d'aujourd'hui. Il est rustique, s'alimente quasi exclusivement aux fourrages et nécessite un minimum de soins l'hiver. Il donne une viande succulente et excellente pour la santé qui répond aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui préoccupés de leur santé et du bien-être des animaux.

### Ranch d'Alton

M. François Bertrand et  
Mme Francine Boissonnault

524, rang Saint-Joseph Ouest  
Saint-Alban (Qc) G0A 3B0

418.268.5588

alton@globetrotter.net  
<http://pages.globetrotter.net/alton/>

---

### Nos produits

- € Viande de bisons en carcasses ou congelée
- € Coupes diverses
- € Saucisses
- € Pâtés

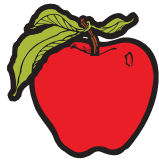


---

### Disponibilité des produits

En tout temps à la ferme (sur appel) ou par la Ferme Le Crépuscule (<http://www.fermelecrepuscule.com/rejoindre.html>) qui livre partout au Québec diverses viandes biologiques. Nous livrons aussi à Québec pour les commandes importantes.





# **Production maraîchère et fruitière**

# Blé d'inde sucré Drolet



## Maïs

Nous exploitons la ferme familiale depuis 12 ans. Nous sommes membre de l'Association des producteurs de maïs de Neuville et offrons des produits d'une grande qualité.

**Blé d'inde sucré Drolet**  
M. Richard Drolet

229, route 138  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.2997

## Nos produits

Maïs en cinq (5) variétés.



## Disponibilité des produits

En saison (environ de la mi-juillet au début septembre).

Au kiosque à la ferme au 229, route 138, en bordure de la route à Neuville.

Ouvert sept (7) jours.





# Darveau, maraîcher



## Fruits et légumes

La famille Darveau, qui vend depuis plus de 30 ans, poursuit sa quête vers l'excellence dans chacune des étapes de sa production. Un environnement convivial, imprégné de couleurs et de fins arômes où vous trouverez des produits estivaux fraîchement cueillis.

**Darveau, maraîcher**  
M. Hervey et  
Mme Pierrette Darveau

216, route 138  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.2451  
[jfdarveau@videotron.ca](mailto:jfdarveau@videotron.ca)

## Nos produits

- € Fruits et légumes populaires dont l'incomparable maïs sucré
- € Framboises
- € Carottes
- € Oignons blancs et rouges
- € Fèves vertes et jaunes
- € Betteraves
- € Tomates
- € Courges
- € Concombres
- € Pois mange-tout

L'entreprise se spécialise dans les produits frais du jour.

Les producteurs seraient ouverts à produire, sur demande, des produits actuellement non disponibles.



## Disponibilité des produits

En saison, au kiosque.

Kiosque à la ferme au 216, route 138, en bordure de la route à Neuville.



# Famille Godin (Ferme Marcan)



## Fruits et légumes

Entreprise familiale poursuivant ses activités de père en fils depuis 1762, toujours au sein de la famille Godin.

Autrefois une ferme laitière, la Ferme Marcan est aujourd'hui majoritairement maraîchère et fruitière. La famille Godin cultive sur des terres à Donnacona et à Neuville.

L'entreprise pratique aussi l'acériculture au sein de l'érablière familiale.

**Famille Godin  
(Ferme Marcan)**

M. Marc et  
Mme Annie Godin

900, 2<sup>e</sup> Rang  
Donnacona (Qc) G3M 1A6

418.283.0167  
418.520.9886

## Nos produits

- € Maïs sucré de Neuville, en plusieurs variétés
- € Grande variété de légumes vendus en kiosque, selon les produits du moment
- € Fruits : fraises, melons, cantaloups
- € Pommes de terre\* pour les conserves (400 sacs de 50 livres de pommes de terre à écouler en octobre). Préférable de réserver.

\* *Les pommes de terres sont produites avec de l'engrais naturel; ce qui permet d'avoir une pomme de terre naturelle, d'une grande qualité et très bonne au goût.*

Possibilité de livraison pour les plus grandes quantités.

## Disponibilité des produits

En saison.

2 kiosques :

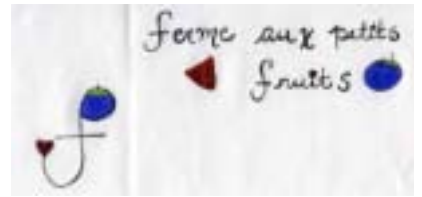
- € Kiosque au 937, route 365, Neuville.
- € Kiosque au 1561, route 138, Donnacona.

Fournit d'autres kiosques à Saint-Raymond, Saint-Basile, Saint-Augustin et Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier.

Kiosques ouverts sept (7) jours, en saison (de la mi-juin pour les fraises jusqu'au début octobre).



# Ferme aux petits fruits



## Petits fruits

---

La Ferme aux petits fruits est sise sur un site enchanteur à Saint-Alban. Au cœur même de la MRC de Portneuf et à mi-chemin entre Québec et Trois-Rivières, nous débuterons nos activités dès l'automne 2007. Nous produirons des petits fruits, plus précisément des framboises et des bleuets en corymbe (géants). Les variétés ont été choisies avec soin pour vous offrir de gros fruits fermes, savoureux et qui se conservent bien. La framboise d'automne, disponible dès septembre 2007, vous procure un fruit frais, savoureux et à bon prix, même en automne. Pour sa part, le bleuets en corymbe est gros, savoureux, ferme et mûr à souhait. Des produits uniques dans la région!

### Ferme aux petits fruits

M. Francis Marcotte et  
Mme Marise Toupin

290, rang de la Rivière-Blanche  
Saint-Alban (Qc) G0A 3B0

418.268.3590



---

### Nos produits

- € Framboises d'automne (dès 2007)
- € Framboises d'été (dès 2008)
- € Bleuets en corymbe - géants (dès 2010)



---

### Disponibilité des produits

En été et automne dès l'automne 2007.

---

# Ferme Bio-De-Ly



## Fruits et légumes

Ferme laitière familiale depuis 1930. Denis Rochette, 4<sup>e</sup> génération, prend possession de la ferme en 1988. Il s'associe à Lyette DuSablou en 1993 et ils créent ensemble Ferme Bio-De-Ly.

En 1996, la ferme commence à offrir la production maraîchère biologique et la vente en kiosque aux abords de la route 138 à Neuville permet le contact avec la clientèle, soucieuse de leur alimentation, qui recherche des légumes frais.

Nos légumes sont produits selon les lois de la nature et le respect de l'environnement. Du champ à l'assiette, on y retrouve le vrai goût d'autrefois.

La ferme est présentement en pré-certification biologique pour la production laitière.

**Ferme Bio-De-Ly**  
Mme Lyette DuSablou et  
M. Denis Rochette

1635, route 138  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.3574  
lyettedusablou@videotron.ca

## Nos produits

Légumes offerts du 15 juillet au 15 septembre :

- € Maïs sucré
- € Carottes
- € Betteraves
- € Oignons
- € Poireaux
- € Navets
- € Tomates
- € Courges
- € Concombres
- € Melons d'eau
- € Citrouilles
- € Potirons
- € Pomme de terre
- € Fèves



## Disponibilité des produits

En saison (environ de la fin juillet à la mi-septembre).

Provision d'automne disponible, réservation au (418) 876-3574.

# Ferme Degau



## Fruits et légumes

Producteur laitier et maraîcher. Vaste variété de produits offerts.

### Nos produits

#### Légumes

- € Maïs sucré 1 et 2 couleurs, plusieurs variétés disponibles dès la première semaine de juillet jusqu'à la fin septembre
- € Betteraves
- € Carottes
- € Fèves jaunes et vertes
- € Tomates cerises et italiennes
- € Poivrons verts et rouges
- € Oignons jaunes et rouges
- € Patates bleues, blanches et rouges (patates nouvelles disponibles)
- € Concombres verts
- € Petits concombres du Québec
- € Courges spaghetti
- € Poirets

#### Fruits

- € Fraises d'été disponibles en juin
- € Fraises d'automne disponibles à la fin juillet
- € Framboises rouges et noires disponibles à la mi-juillet
- € Citrouilles
- € Cantaloups
- € Cerises de terre

#### Décorations

- € Orge
- € Maïs grains
- € Maïs décoratif (disponible été 2007)

**Ferme Degau**  
M. Denis Gaudreau

1188, rue du Ruisseau  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.2225  
418.285.9284  
degau@megaquebec.net



### Disponibilité des produits

Kiosque de ventes situé sur la route 138 (1132, route 138) à côté des Serres Boisjolies. Ouvert sept (7) jours sur sept (7), du début juillet à la fin septembre. Téléphone au kiosque : (418) 876-2345 (Michel).

Un autre kiosque est prévu à Pont-Rouge à l'été 2007 au 4, rue du Jardin.



# Ferme Domino inc.



## Maïs

---

Producteur de maïs sucré pré-refroidi et de citrouilles. Produit environ 60 000 poches de cinq (5) douzaines par année (donc environ 300 000 douzaines par année).

Quatre (4) kiosques en saison : Neuville en bordure de la 138; Pont-Rouge sur le boulevard Notre-Dame; Saint-Augustin sur la route 138; Cap-Rouge.

Vente en gros et au détail, avec service de livraison.

**Ferme Domino inc.**  
M. Michel Noreau

960, route 138  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.3350  
fdomino@globetrotter.net

---

## Nos produits

- € Citrouilles
- € Maïs sucré, environ 15 variétés



---

## Disponibilité des produits

Commandes par téléphone pour la vente en gros.

Produits disponibles au détail dans nos kiosques ouverts sept (7) jours.

Service de livraison (environ du 15 juillet à la fin septembre).

---

# Ferme écologique C.D.T.



## Fruits et légumes biologiques

---

La Ferme Écologique C.D.T. vous offre des petits fruits de saveurs inégalées grâce à une méthode culturale artisanale en profond respect avec la nature et son environnement. Chez-nous, **aucun intrant chimique n'est utilisé!!!** Venez nous rencontrer, allez aux champs et offrez-vous le calme de la nature dans un environnement sain et relaxant tout en dégustant les fruits de la terre.

Nous possédons aussi une érablière. Nos produits de l'érable sont issus d'une agriculture artisanale et respectueuse de l'environnement. Aucun produit chimique ni procédé industriel ne sont utilisés sur notre ferme. Comme dans tous nos autres produits, vous retrouverez un goût d'autrefois, une saveur inégalable et une qualité garantie. Au plaisir de combler vos papilles!!!

**Ferme écologique C.D.T.**  
M. Claude Talbot

1275, Route 138  
Donnacona (Qc) G3M 1C7

418.285.0824  
c.bio@globetrotter.net  
Site web: en construction

---

### Nos produits

- € Asperges
- € Fraises d'été
- € Framboises
- € Bleuets

### Produits de l'érable

- € Sirop: boîte de 540 ml.; gallon (8 x 540 ml.),  
tire, beurre, sucre mou (500 ml. et 250 ml.),  
cassonade (250 gr.)



---

### Disponibilité des produits

Du 15 mai (asperges) à la fin d'août (bleuets).  
Produits disponibles en kiosque et auto-cueillette.

---

# Ferme Langlois et Fils (Chez Médé)



## Fruits et légumes

Vous trouverez chez-nous ce que vous ne trouverez pas ailleurs. Depuis 1669 jusqu'à aujourd'hui, la 11<sup>e</sup> génération de Langlois offre des légumes et des fruits collés aux grandes tendances culinaires tels que : courges Pâtisson et Hubbard, échalote française, tomate poire jaune, piment banane, patate bleue à chair blanche ou bleue, brocolis orange et Veronica, carotte ronde, betterave en spirale et plusieurs autres. De première qualité et débordant de saveurs, ils sont toujours frais du jour et fièrement récoltés à la main.

Notre gestion écologique combine les méthodes ancestrales et les techniques modernes. Nous minimisons l'utilisation de pesticides tout en utilisant l'engrais organique de nos vaches laitières qui elles-mêmes sont nourries au maïs-grains de nos champs.

N'hésitez pas à venir voir Médé. Il est toujours prêt à donner ses conseils et bonnes idées!

Nous sommes très ouverts à nous tourner vers de nouvelles productions vous permettant de suivre les tendances culinaires du moment.

### Ferme Langlois et Fils (Chez Médé)

Fernand, Murielle, Daniel  
et Carol Langlois

1087, route 138  
Neuveville (Qc) G0A 2R0

418.876.2816  
mede3@hotmail.com

### Nos produits

- |  |  |
|--|--|
| € Maïs sucré   | € Brocolis   |
| € Carottes (de couleur) : mauves, jaunes, orangées   | € Variété de piments : jaunes, verts, rouges   |
| € Variété de patates : bleues à chair blanche ou bleue, rouges et blanches                           | € Citrouilles  |
| € Variété de bettes : chiogga, carillon (bettes longues), bettes à carder, rouges, jaunes, blanches) | € 12 variétés de courges d'été et d'hiver : Sweet Mama, courges poivrées, Hubbard, Pâtisson, Turban, Eight Ball (courge ronde), Golden Dawn (cylindrique, jaune doré), Sebring, Butternut, Buttercup, etc. |
| € Variété d'oignons : rouges, blancs, espagnols  | € Cantaloups   |
| € Échalotes (ordinaires et françaises)   | € Tomates  |
| € Choux  | € Melons d'eau   |
| € Navets   | € Aubergines   |
| € Fèves : mauves, vertes, jaunes   | € Fines herbes   |
| € Variété de salades   | € Ail  |
| € Pois mange-tout  | € Etc.   |
| € Variété de choux-fleurs : cheddar, graffiti (mauve), Veronica                                      |  |



### Disponibilité des produits

De juillet à octobre (en saison).

Au kiosque en bordure de la route 138. Facilité de paiement (Interac).



# Ferme maraîchère Nadeau



## Légumes

---

La Ferme maraîchère Nadeau est une ferme familiale existant depuis 22 ans. La ferme offre à son kiosque légumes, fleurs et les surplus du potager. Yves Nadeau, agronome de formation, opère la ferme par passion. Ce dernier est très ouvert à collaborer avec les chefs cuisiniers et à produire selon leurs demandes et leurs besoins. Les légumes produits à la ferme sont biologiques, mais ne sont pas certifiés.

**Ferme maraîchère Nadeau**  
M. Yves Nadeau

5, route 138  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.2322  
nadeaudube@globetrotter.net

---

## Nos produits

- € Maïs sucré (10 variétés)
- € Concombres
- € Glaïeuls
- € Surplus du potager (les surplus du potager sont biologiques)
- € Pâtissons (mini-courges jaunes)



---

## Disponibilité des produits

Kiosque ouvert sept (7) jours, en saison, jusqu'à la Fête du Travail.  
Produits selon la disponibilité du moment.



# Ferme Marjolaine & Guy Béland



## Légumes et viande de boeuf

La Ferme Marjolaine & Guy Béland est une ferme maraîchère et bovine à votre service depuis 1988. Nous y cultivons une grande variété de légumes d'une fraîcheur exceptionnelle. Notre spécialité est le maïs sucré, les fruits et légumes de même que les oignons à mariner, les fèves et les glaïeuls. À l'automne, des centaines de citrouilles de différentes grosseurs vous sont offertes à notre kiosque.

Nous sommes membre du Club Écolo-Max qui aide les producteurs à utiliser un minimum de pesticides dans leurs champs.

La marque de commerce de notre ferme est définitivement la qualité. Notre maïs est cueilli à la main et les semences utilisées ne contiennent aucune trace d'OGM, comme exigé par l'Association des producteurs de maïs sucré de Neuville. Un grand stationnement est aménagé près du kiosque de même qu'un air de repos avec abri pour les clients.

Ferme Marjolaine & Guy Béland

1308, route 138  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.2334

## Nos produits

- € Asperges (mi-mai à la mi-juin)
- € Oignons à mariner
- € Maïs sucré (environ 12 variétés)
- € Patates rouges, blanches et bleues à chair blanche
- € Carottes
- € Fèves
- € Oignons blancs et rouges
- € Poireaux
- € Concombres
- € Tomates de serre
- € Poivrons
- € Laitue
- € Betteraves
- € Fines herbes en pot
- € Glaïeuls
- € Fraises d'été (disponibles en formule autocueillette)
- € Courges spaghetti et butternut
- € Citrouilles

Viande de bœuf disponible à l'année et congelée en diverses coupes disponibles (steak, steak haché, rôti, fondue, tournedos, cubes, etc.).



## Disponibilité des produits

À l'année pour la viande, en saison pour les fruits et légumes.

Kiosque en bordure de la route 138, ouvert sept (7) jours en saison.



# Ferme Orel



## Fruits et légumes

La Ferme Orel est une ferme maraîchère, propriété de Odette et Eddy Lavallée. Un kiosque est aménagé devant la ferme, en bordure de la route 138. Les clients peuvent venir s'y procurer une grande variété de légumes frais de la saison. Des fruits sont aussi disponibles dont du melon et du cantaloup. Les propriétaires produisent aussi l'excellent maïs de Neuville (12 à 13 variétés).

Le kiosque ouvre aussi ses portes vers la fin mars pour faire la vente de produits de l'érable.

**Ferme Orel**  
Mme Odette et  
M. Eddy Lavallée

1592, route 138  
Neuville (Qc) GOA 2R0

418.876.2207

## Nos produits

- |   |  |
|---|--|
| € Maïs de Neuville (12 à 13 variétés)                     | € Cerises de serre   |
| € Pommes de terre (aussi disponibles pour les provisions) | € Bleuets  |
| € Choux   | € Pommes   |
| € Navets  | € Melons   |
| € Oignons rouges et jaunes                                | € Cantaloups   |
| € Courges, courges spaghetti, courges peanut              | € Fraises d'été et d'automne   |
| € Carottes  | € Citrouilles  |
| € Concombres  | € Produits de l'érable (sirop, beurre, pain de sucre, tire, bonbons d'érable, sucre granulé, etc.) |
| € Bettes  | € Carottes et pommes pour les chevreuils aussi disponibles   |
| € Fèves   |  |
| € Poireaux  |  |
| € Tomates   |  |



## Disponibilité des produits

En saison, approximativement de la mi-juin au 31 octobre.

Kiosque en bordure de la route 138, ouvert sept (7) jours.

\*\*Kiosque ouvert vers la fin mars pour les produits de l'érable.

Fraises d'été disponibles en formule autocueillette.

Lundi au vendredi : de 9h30 à 20h  
Samedi : de 9h30 à 19h  
Dimanche : de 9h30 à 20h

# Fraisière Faucher



## Fraises

---

Producteur de fraises depuis 1977. Nous faisons partie d'un club de dépistage « Club Écolo-Max » dont les membres utilisent le moins de produits chimiques possible. Nous employons environ 150 cueilleurs pour nos 100 000 plants. En nouveauté, nous utilisons la plantation sur toile pour obtenir une qualité supérieure et pour empêcher les mauvaises herbes. Nous sommes une production familiale avec notre fils qui vient de se joindre à l'entreprise.

**Fraisière Faucher**  
Lise, Raymond et Israël  
Faucher

516, Grand-Capsa  
Pont-Rouge (Qc) G3H 1L2

418.873.2354  
raymondfaucher@globetrotter.net

---

## Nos produits

€ Fraises (une dizaine de variétés)



---

## Disponibilité des produits

De la mi-juin à la fin juillet.

Vente en gros et détail.

Autocueillette.

---

# Fraisière Leclerc (Ferme Floroma inc.)



## Fraises

---

Notre ferme familiale, reconstruite en neuf en 2005, se situe aux limites de Pont-Rouge et de Cap-Santé. En plus d'être producteur laitier, nous cultivons des fraises d'été depuis une quinzaine d'années. Nous portons toujours une attention toute spéciale à la qualité du fruit offert.

Savourez l'été en venant acheter ou cueillir vos fraises à la Fraisière Leclerc!

**Fraisière Leclerc  
(Ferme Floroma inc.)**  
Florent, Ghislaine et  
Patrick Leclerc

51, rang l'Enfant-Jésus  
Pont-Rouge (Qc) G3H 1S3

418.873.4819  
fermefloroma@hotmail.com

---

## Nos produits

€ Fraises d'été



---

## Disponibilité des produits

Approximativement de la mi-juin à la mi-juillet.

Vous trouverez nos fraises à nos deux (2) kiosques à Pont-Rouge (près du Esso et près du Pétro-Canada) et à notre kiosque à Cap-Santé (sur la route 138).

Aussi disponibles à la ferme pour achat ou autocueillette.

---

# Fraisière Saint-Basile



## Petits fruits

---

Fermette localisée à Saint-Basile depuis 1965 s'adonnant à la production de petits fruits.

Fraises d'été : en vente au kiosque et autocueillette aux champs.

Framboises : autocueillette aux champs seulement.

Bleuets : seront disponibles en 2007, en formule autocueillette aux champs et en vente au kiosque.

**Fraisière Saint-Basile**  
Ginette, Réналd et  
Marlène Gauthier

205, rang Sainte-Anne  
Saint-Basile (Qc) G0A 3G0

418.329.2052

---

## Nos produits

- € Fraises
- € Framboises
- € Produits de l'érable (sirop et beurre d'érable)
- € Bleuets en 2007

Vente en gros et détail, autocueillette.



---

## Disponibilité des produits

Selon la saison pour les petits fruits.

À l'année pour les produits de l'érable.

---

# Route des Kiosques



## Fruits et légumes frais, maïs de Neuville

---

Une vingtaine de producteurs maraîchers se sont regroupés afin de mettre en valeur les récoltes. La tradition des producteurs est d'offrir des légumes et fruits frais, de la terre à la table. La richesse particulière du sol est propice aux cultures maraîchères. Neuville jouit d'un micro-climat qui permet de mettre en culture au moins une semaine avant la moyenne de fermes de la région.

Parmi toutes ces productions, une se démarque particulièrement : le maïs de Neuville. Il existe un groupement de producteurs qui promeuvent et protègent la qualité unique du maïs sucré comme étant un produit différent répondant à des normes précises quant à la production, l'entreposage et la mise en marché.

**Route des Kiosques**  
M. Gaétan Gaudreault

188, rue du Ruisseau  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.2225  
degau@megaquebec.net

---

---

### Nos produits

Une grande variété de fruits et légumes cultivés de manière traditionnelle, écologique ou biologique.



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles en saison, de juin à octobre.

---

# Le Caveau à Légumes



## Légumes

Suite à une formation en culture biologique, le propriétaire a traduit ses connaissances aux bénéfices de son maraîcher.

Ferme maraîchère spécialisée dans la vente de maïs sucré, légumes et fruits de la saison. Le maïs est cueilli à la main et les semences utilisées ne contiennent aucune trace d'OGM, comme exigé par l'Association des producteurs de maïs sucré de Neuville.

Les gens sont invités à s'arrêter au kiosque en bordure de la route 138. Le kiosque est très bien aménagé et agréable à fréquenter. Une grande variété de légumes y est disponible.

### Le Caveau à Légumes

Mme Josée et  
M. Guy Béland

1398, route 138  
Neuville (Qc) GOA 2R0

418.876.3003

## Nos produits

- € Maïs sucré de Neuville
- € Choux
- € Navets
- € Carottes
- € Oignons (blancs et rouges)
- € Fèves (jaunes et vertes)
- € Patates (blanches et rouges)
- € Poireaux
- € Betteraves (longues et rondes)
- € Ail
- € Tomates (régulières, cerises rouges et jaunes, italiennes)
- € Piments
- € Concombres
- € Brocolis
- € Courges
- € Citrouilles et citrouilles décoratives



## Disponibilité des produits

En saison.

Kiosque ouvert du lundi au vendredi, de 9h à 19h.

Le samedi et le dimanche, de 9h à 18h.





# Les Cultures Picard

## Fraises et framboises

---

La ferme Les Cultures Picard se situe à Saint-Alban, à mi-chemin entre Québec et Trois-Rivières. Petite entreprise familiale très accueillante axée sur la qualité du produit et la satisfaction du client. Nous offrons l'autocueillette ainsi que le produit déjà cueilli pour ceux qui le désirent, disponible à notre kiosque. Nous faisons partie d'un club « Écolo Max » (c'est-à-dire avec le moins de produits chimiques possibles), avec conseils d'un agronome en cours de saison.

**Les Cultures Picard**  
Mme Aline Hamel et  
M. Jacques Picard

275, chemin Sainte-Anne  
Saint-Alban (Qc) G0A 3B0

418.268.3785



---

### Nos produits

- € Fraises
- € Framboises

---

### Disponibilité des produits

En saison :

Fraises disponibles à partir de la fin juin pour une période de trois (3) semaines.

Ensuite les framboises pour un autre trois (3) semaines.

Produits disponibles au kiosque à la ferme, en autocueillette ou sur commande (restaurants ou autres).

Heures d'ouverture :

Sur semaine : 8h à 20h

Fin de semaine : 8h à 17h

---

# Les Serres du Saint-Laurent inc.



## Tomates de serres

---

Depuis ses débuts, l'entreprise s'applique à cultiver une tomate de qualité supérieure, appréciée en toutes saisons à travers le Québec pour son goût unique et sa fraîcheur exceptionnelle. À titre de leader de l'industrie serricole québécoise, Savoura s'engage à offrir aux consommateurs, toute l'année, les meilleures tomates sur le marché.

Les tomates Savoura, à consommer sans modération!

Les Serres du Saint-Laurent inc.

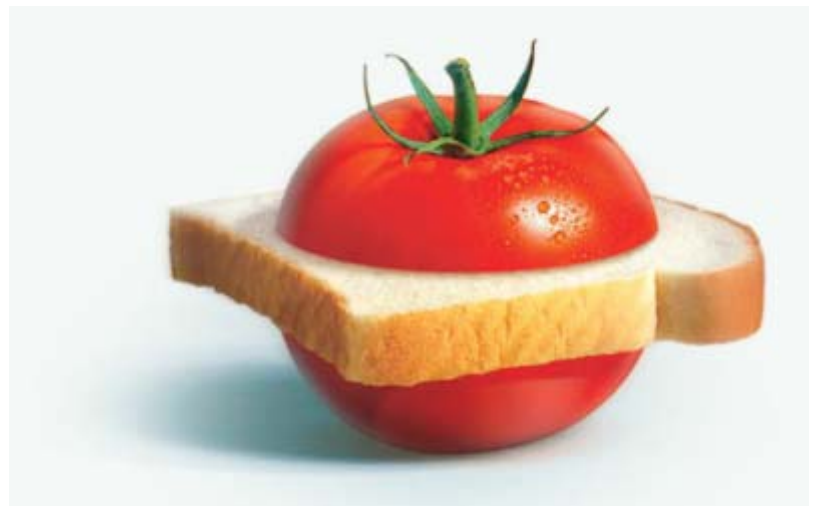
700, rue Lucien-Thibodeau  
Portneuf (Qc) G0A 2Y0

418.286-6681  
vente@savoura.com  
www.savoura.com

---

### Nos produits

- € Tomates Savoura Beef
- € Tomates Savoura Grappe
- € Cellos quatre (4) tomates
- € Cellos 460 grammes
- € Bruschetta
- € Pastalita
- € Mini-Savoura
- € Grappe Cocktail Savoura



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.

---

# Le Verger du Roy



969 Chemin du Roy  
Deschambault, Québec  
G0A 1S0

Tel: (418) 286-2226

## Produits de la pomme

---

L'autocueillette est notre spécialité. Notre verger mérite une visite, car il est, selon notre clientèle, le plus beau et le plus propre. Site enchanteur, lac à truites, ballades en voiturette gratuites, tables à pique-nique, simplement pour le plaisir!

---

### Le Verger du Roy

468, chemin du Roy  
Deschambault-Grondines(Qc)  
G0A 1S0

418.286.2226  
rona00071@hotmail.com

### Nos produits

- € Pommes
- € Prunes
- € Citrouilles
- € Jus de pommes frais (sans agent de conservation)
- € Gelées
- € Beurre de pommes
- € Sirop de pommes



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles en saison.

---

# Marius R. Bédard



## Fruits et légumes

---

« Les Bédard, des pionniers à Neuville de la vente de légumes au détail ».

Tous les produits sont cultivés sur notre ferme. Autocueillette dans les champs pour les fraises d'été.

Membre du « Club Écolo-Max », c'est-à-dire avec le moins de produits chimiques possible.

### Marius R. Bédard

1068, route 138  
Neuville (Qc) G0A 2R0

418.876.3374  
418.576.3374 (cell.)  
mariuslyse@hotmail.com

---

## Nos produits

### Spécialités

- € Fraises d'été et d'automne
- € Melons charentais, d'eau, de miel et cantaloups
- € Maïs sucré et légumes de toutes sortes
- € Potirons



---

## Disponibilité des produits

En saison.

Gloriette à la ferme au 1068, route 138 (en face du Motel Légaré), en bordure de la route à Neuville. Au Marché du Vieux-Port de Québec.

Kiosque ouvert sept (7) jours sur sept (7) en saison (environ mi-juin à la fin septembre).



# Patates Dolbec



## Pommes de terre

---

Ce n'est pas d'hier que nous cultivons la pomme de terre dans la famille Dolbec. Quand, en 1967, Herman Dolbec achète la plantation de pommes de terre de son père, Adrien, à Saint-Ubalde dans le comté de Portneuf, il décide d'adapter une tradition d'excellence ancestrale à la modernité des années 2000. Aujourd'hui, Patates Dolbec c'est une équipe dynamique qui allie expérience et esprit innovateur dans la culture de la pomme de terre. Chez Patates Dolbec, nous connaissons la pomme de terre en profondeur. Nous vous proposons des produits d'une exceptionnelle qualité, en grande quantité.

---

## Nos produits

### Pommes de terre et légumes transformés

Pommes de terre (Biologiques) rouges ou russet en sacs de 3 ou 5 livres  
Pommes de terre (Irrésistibles) blanches, rouges ou russet en sacs de 5 livres  
Pommes de terre (Au four) emballées papier aluminium en boîtes de 50 livres  
Pommes de terre (Sacs en papier) 5, 10, 15 ou 50 livres  
Pommes de terre (Sacs en plastique) 5, 10 et 15 livres  
Pommes de terre (Boîtes 10 livres) blanches, rouges ou russet  
Pommes de terre (Boîtes 50 livres) russet en nombre de 50, 60, 70, 80, 100 et 120  
Pommes de terre (Vrac)  
Têtes de brocolis  
Carottes en bâtonnets, rondelles ou en cubes  
Céleris tranchés  
Têtes de choux-fleurs  
Choux verts tranchés  
Macédoine au choix  
Navets tranchés en bâtonnets ou en cubes  
Oignons jaunes ou espagnols émincés ou en rondelles  
Poireaux tranchés au choix  
Poivrons tranchés au choix  
Radis en rondelles  
« Zuccinis » tranchés en rondelles ou en cubes

---

## Disponibilité des produits

À l'année.

Livraison fiable, rapide et efficace! Peu importe où que vous soyez, que ce soit dans les centres urbains ou en régions, vous serez servis comme si vous étiez près de nos entrepôts.

### Patates Dolbec

M. Stéphane Dolbec

Contact pour commandes :  
M. Vianney Dolbec

295, route 363  
Saint-Ubalde (Qc) G0A 4L0

418.277.2442  
dolbec@globetrotter.net  
www.dolbec.ca

Vous trouverez chez Patates Dolbec tous les types de pommes de terre. Que ce soit en frites, bouillies, en purée ou pour une salade, Patates Dolbec peut vous fournir une variété spécifique pour chacune de vos applications.

Quelques-unes de nos variétés :

- € AC Belmont
- € Chieftain
- € Eramosa
- € GoldRush
- € DR Norland
- € Provento
- € SuperiorYukonGold



# Pommes Delisle



## Pommes

---

Entreprise établie depuis les années 50 qui s'adonne à la production de pommes de génération en génération. Des pommes fraîches, cueillies à mesure, vous sont offertes à notre kiosque en bordure de la route 138. Au cours de la saison, environ 15 variétés différentes vous sont offertes dont la fraîcheur est garantie.

Vous pouvez aussi vous adonner à l'autocueillette du mois d'août à la fin octobre (grosse saison du 10 septembre au 5 octobre environ). Venez cueillir vos pommes en admirant la magnifique vue sur le fleuve qui s'offre à vous!

Les propriétaires se font toujours un plaisir de vous accueillir, de vous servir et de vous faire goûter les produits pour faciliter vos choix!

### Pommes Delisle

M. Bernard Delisle et  
Mme Marie-Claude Moisan

156, route 138  
Neuville (Qc) GOA 2R0

418.876.3745

---

## Nos produits

### Pommes (environ 15 variétés)

- € Lodi
- € Vista Bella
- € Melba
- € Paulared
- € Jerseymack
- € Quinte
- € Lobo
- € McIntosch (3 variétés)
- € Cortland
- € Spartan
- € Empire
- € Honeycrisp
- € Duchesse

Pommettes Mont-Royal (utilisées pour faire de la gelée)

Pommes de seconde qualité (à chevreuils) disponibles



---

## Disponibilité des produits

En saison (environ du mois d'août à la fin octobre).  
Kiosque ouvert sept (7) jours.

---

# Les Productions maraîchères Clément Roy

## Paniers de légumes biologiques (ASC)

---

Les productions maraîchères Clément Roy de Donnacona est une des fermes biologiques du Québec faisant partie du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC). Elle offre donc des « paniers bio » à sa clientèle.

Selon le concept ASC, les clients deviennent des partenaires de la ferme en achetant une part des récoltes à l'avance. Par la suite, ils reçoivent un panier de légumes bio frais à chaque semaine pendant 14 semaines. Cela permet d'établir un lien privilégié avec le producteur, d'encourager la production locale, de protéger l'environnement et de s'assurer de consommer des produits d'une fraîcheur garantie.

Clément Roy a préparé, pour la saison 2006, des paniers pour 250 familles. À chaque semaine, il livre ses légumes bio et quelques fruits dans des points de chute à Québec, Loretteville, Sainte-Foy et Saint-Augustin. Les familles porteuses viennent chercher leur panier directement à la ferme le vendredi après-midi ou le samedi matin, à partir du mois de juillet.

Les paniers pour chaque famille représentent des portions de huit (8) à neuf (9) légumes pour quatre (4) personnes. Le coût d'un panier est de 350 \$ pour la saison, soit un panier par semaine pendant 14 semaines.

La ferme a aussi des variétés de légumes qui peuvent être vendus aux gens pendant la période d'hiver.

Les productions maraîchères  
Clément Roy

1189, 2<sup>e</sup> Rang  
Donnacona (Qc) G3M 1A8

418.285.1881



---

## Nos produits

### Grande variété de légumes selon la saison

Environ 25 sortes de légumes, quelques fruits, fines herbes  
De juillet à octobre

### Autres légumes disponibles (dès la mi-octobre pour la période d'hiver)

- € Pommes de terre
- € Carottes
- € Oignons
- € Betteraves
- € Choux
- € Navets



---

## Disponibilité des produits

Produits disponibles selon la saison. Appeler à la ferme.  
Appeler avant le début de la saison pour devenir un client ASC.



# Robert Beaumont et Fils Enr.

**Robert Beaumont et Fils Enr.**  
Producteur de pomme de terre.  
Frites et table, patates de provision,  
foin, avoine, paille.

## Pommes de terre

---

La ferme produit 30 000 sacs de pommes de terre de 50 livres par année. 20 % sont vendues à l'état frais et 80 % sont destinées à la restauration sous forme de pommes de terre pelées rondes, pommes de terre tranchées ou au four. La variété Gold Rush est priorisée.

**Robert Beaumont et Fils Enr.**  
M. Doris et  
Mme Rita Beaumont

48, rang du Brûlé  
Pont-Rouge (Qc) G3H 1B5

418.873.2238

---

### Nos produits

€ Pommes de terre en sacs de 50 lbs



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.

---



# Terra Sativa



## Légumes et fines herbes biologiques

Ferme maraîchère certifiée biologique par Écocert-Canada, propriété de six (6) jeunes terriens fringants ayant à cœur l'environnement et ceux qui l'habitent. Nous cultivons sur trois (3) hectares environ 150 variétés de fruits et légumes, fines herbes, fleurs comestibles et plantes médicinales; le tout de façon semi-mécanisée. Cela signifie beaucoup de bras, un peu de machinerie, et bien sûr aucun pesticide ou engrais de synthèse.

Terra Sativa, Terre de Cultures  
M. Richard Boucher

750, rang Saint-Joseph Ouest  
Saint-Alban (Qc) G0A 3B0

418.268.4499  
terrasativa@globetrotter.net

### Nos produits

#### Légumes

Ail  
Alkekenge  
Aubergines  
Basilic  
Bettes à carde  
Betteraves  
Brocolis  
Carottes bottes  
Carottes d'hiver  
Carottes (petites à lunch)  
Céleris-raves  
Cerises de terre  
Choux chinois  
Choux d'été  
Choux d'hiver  
Choux-raves  
Choux-fleurs  
Ciboulette  
Citrouilles Small Sugar  
Citrouilles rouge vif d'Estampes  
Concombres champ  
Concombres serre  
Coriandre  
Courges Acorne (poivrées)  
Courges Butternut  
Courges Delicata  
Courges Buttercup Kabocha  
Courges Sweet Dumpling  
Courges Red Kury  
Courges spaghetti  
Courges Mini-Spag. Small Wonder  
Courgettes petites resto  
Courgettes standard  
Courgettes grosses  
Cresson  
Échalotes/oignons verts  
Épinards  
Fenouil  
Fleurs d'ail  
Fleurs comestibles  
Fraises  
Germinations de Sarrasin  
Germinations de tournesol

Haricots jaunes  
Haricots mauves  
Haricots verts  
Kale  
Laitue  
Mâche  
Menthe fraîche  
Mesclun  
Navets  
Oignons blancs  
Oignons jaunes  
Oignons rouges  
Oseille  
Patates  
Persil frais  
Piments cayenne (frais)  
Piment cayenne (secs)  
Piments Habanero (frais)  
Piments Habanero (secs)  
Piments Jalapeño (frais)  
Piments Jalapeño (secs)  
Poireaux petits  
Poireaux gros  
Pois à écosser  
Pois mange-tout  
Pois mange-tout mauves  
Poivrons de couleurs  
Poivrons verts  
Radis  
Radis Daikon  
Radis noirs  
Rapini  
Rhubarbe  
Roquette  
Rutabagas  
Sariette fraîches  
Thym frais  
Tomates cerises  
Tomates champs  
Tomates Corne de bouc  
Tomates de serres  
Tomatillo  
Topinambour

#### Herbes fraîches

Basilic frais  
Ciboulette fraîche  
Coriandre fraîche  
Fleurs comestibles  
Menthe fraîche  
Persil frais  
Sariette fraîche  
Thym frais  
Livèche frais  
Origan  
Menthe poivrée  
Calandule  
Mélisse  
Bourrache  
Camomille  
Capucines  
Roses trémières (fleurs)

#### SEC

Sariette été  
Persil italien  
Origan  
Basilic mix  
Estragon mexicain  
Menthe poivrée  
Calandula  
Sauge  
Basilic citron  
Menthe verte  
Mélisse  
Tréfle rouge  
Thym



### Disponibilité des produits

À l'année, selon les produits.



# Verger D'Eschambault



## Pommes

---

Cette entreprise familiale se concentre exclusivement sur la production de pommes. Le kiosque est situé en bordure du chemin du Roy à Deschambault. On y vend plusieurs variétés telles que la Melba, Lobo, Cortland et plusieurs autres. En saison, il vous est possible de venir cueillir vos pommes au verger et pourquoi pas y pique-niquer et profiter de la campagne et de la vue sur le majestueux fleuve Saint-Laurent.

---

**Verger D'Eschambault**  
Messieurs Denis, Yvon, Alain,  
Gilles et Vital Groleau

440, chemin du Roy  
Deschambault (Qc) G0A 1S0

418.286.3484 (kiosque)  
418.286.4215 (autocueillette)  
pommela@msn.com

## Nos produits

### Plusieurs variétés de pommes

- € Melba
- € Paulared
- € Nortland
- € Lobo
- € McIntosh
- € Cortland
- € Bientôt : la Honneycrips
- € Du miel produit à Saint-Casimir est également en vente au kiosque



## Disponibilité des produits

En saison seulement, jusqu'à écoulement des stocks (environ de la mi-août à la mi-octobre).

---

# Vergers Neuville



## Fruits

Petit pomiculteur de 350 pommiers localisé à Neuville en bordure de la route 138. En plus d'une douzaine de variétés de pommes, d'autres fruits sont disponibles dont des prunes et des poires.

**Vergers Neuville**  
M. Richard Lefebvre

1575, route 138  
Neuville (Qc) GOA 2R0

418.876.1234  
richardtd.lefebvre@videotron.ca

## Nos produits

- € Prunes « Mont-Royal » (vers la fin août, pour une période de 3-4 semaines)
- € Framboises d'été
- € Poires « Beauté flamande » (vers la fin septembre)
- € Pommes en 12 variétés (mi-août à la fin octobre) :
  - Vista Bella
  - Jersey mac
  - Paulared
  - Lobo
  - Jonamac
  - McIntosh
  - Melba
  - Spartan
  - Cortland
  - Honeygold
  - Liberty
  - Trent

La date de maturité des pommes diffère selon leur variété.

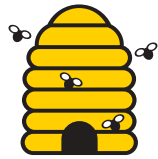
Les pommes sont disponibles au kiosque ou en formule autocueillette.



## Disponibilité des produits

Kiosque ouvert du mercredi au dimanche, en saison.

Autocueillette de pommes du mercredi au dimanche, dès 12h, à partir du 1<sup>er</sup> septembre.



# Produits de l'abeille

# Ferme J.M.D.S.L. inc.



## Produits de l'abeille

---

La Ferme J.M.D.S.L. inc., subdivision Grondines, se spécialise dans la pollinisation de bleuets et la production de miel. Elle appartient à la Ferme J.M.D.S.L. inc. située au Lac Saint-Jean, plus précisément à Saint-Nazaire. Productrice de bleuets depuis 30 ans, en 1995 elle se lança en apiculture pour combler son besoin de pollinisation. En 2003, une décision fut prise en raison du printemps tardif qui ne permettait pas aux ruches de bien se développer pour la pollinisation des fleurs de bleuets. C'est ainsi que la subdivision à Grondines vit le jour. La subdivision en pleine expansion projette d'agrandir pour l'automne 2006. La Ferme J.M.D.S.L. inc. emploie 15 personnes; six (6) à Grondines dont deux (2) permanents. Présentement, l'inventaire est de 925 ruches et la projection est de 1500 ruches dans trois (3) ans.

### Ferme J.M.D.S.L. inc.

Dominique Larouche, Laurette Maltais et Claudette Simard

Pour commandes : Isabelle ou Michel Larouche

705, route 138  
Grondines (Qc) G0A 1W0

418.268.3865  
fermejmdsl@hotmail.com

---

## Nos produits

- € Miel de bleuets
- € Miel de fleurs des champs
- € Miel de sarrasin
- € Miel d'automne
- € Cire d'abeilles



---

## Disponibilité des produits

Nous sommes ouverts à l'année, du lundi au vendredi, de 8h à 17h.

---

# Les Ruchers Beaudry



## Produits de l'abeille

---

Depuis 1975. Entreprise unifamiliale. Production de miel, de pollen vendu en pots ambrés et de cire d'abeilles en blocs ou en chandelles. Petits champs de framboises et de cassis en saison. Des milliers d'abeilles à votre service!

---

**Les Ruchers Beaudry**  
M. Raymond Beaudry

1680, route 138  
Donnacona (Qc) G3M 1C8

418.285.2642  
[raymondbeaudry@globetrotter.net](mailto:raymondbeaudry@globetrotter.net)

### Nos produits

- € Miel non pasteurisé, liquide ou crémeux
- € Pollen de fleurs
- € Cire d'abeilles
- € Chandelles en cire d'abeilles
- € Petits fruits en saison (framboises et cassis)



---

### Disponibilité des produits

À l'année, sauf pour les petits fruits.

---

# Rucher Jean-Claude Tessier



## Produits de l'abeille

---

Entreprise familiale possédant une trentaine de ruches.

Nos produits sont disponibles directement chez le propriétaire.

Producteur en harmonie avec la nature depuis 28 ans.

---

Rucher Jean-Claude Tessier  
M. Jean-Claude Tessier

165, Notre-Dame  
Saint-Casimir (Qc) G0A 3L0

418.339.2810  
[rayjean@infoteck.qc.ca](mailto:rayjean@infoteck.qc.ca)

### Nos produits

- € Miel liquide naturel
- € Miel crémeux
- € Miel en rayons
- € Bloc de cire



---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.

---



# Produits de l'érable



# Le Siroptier inc.



## Produits de l'érable

Le Siroptier inc. est situé à Saint-Ubalde de Portneuf, municipalité présentant une forte concentration acéricole.

En mars 2000, Le Siroptier inc. et l'Érablière du Lac Galette lançaient sur le marché québécois « La Boîte à sirop », un contenant de type « vinier ». Aujourd'hui, La Boîte à sirop est vendue dans une centaine de restaurants et hôtels au Québec et en Ontario. La Boîte à sirop est toujours le seul contenant sur le marché qui permet de garder le sirop d'érable à la température ambiante, une fois entamé, offrant ainsi au maximum les saveurs de l'érable.

Le Siroptier inc. s'est donné comme mission de commercialiser ce sirop d'érable 100 % pur, de le mailler par les saveurs naturelles présentes dans le sirop d'érable et de l'identifier à son terroir.

Produit selon les spécifications de notre cahier de charge et Certifié "MK pareve", notre sirop d'érable est un produit de première qualité. Redécouvrez, grâce à l'habileté de notre maître sucrier, « les goûts d'érable 100 % naturels » de la cabane à sucre.

## Nos produits

### Sirop d'érable pur à 100 %\*\* disponible biologique

- € Dans une bouteille de verre (40, 100, 200, 250, 375 & 500 ml)
- € Dans une bouteille de plastique comprimable (375 & 414 ml)
- € Dans une canne de métal (540 ml)
- € Dans un cup de 30 ml
- € Dans un contenant de type vinier (1 litre, 1.5, 2 et 8 litres)
- € Dans une bouteille de plastique de type Jug (100, 250 & 500 ml, 1 litre, 2 et 4 litres)
- € Dans une bouteille de plastique multicouche (1 litre, 2 & 4 litres)

### Sucre d'érable pur à 100 %

- € 4 catégories : fin, pépites ¼, pépites ½, pépites
- € Dans un sac de plastique / 6 unités à la caisse (250 g & 1 kilo)
- € Dans une chaudière de plastique de 5 kilos



## Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.

## Le Siroptier inc.

1296, route 363  
Saint-Ubalde (Qc) G0A 4L0

418.277.2524

info@canadamaplesyrup.ca  
www.canadamaplesyrup.ca

### Bonbons durs à l'érable

- € Emballés individuellement et mis en vrac dans une caisse de 7 kg
- € Emballés individuellement et mis en sac de 91 g

### Beurre d'érable 100 % pur

- € 12 pots de 250 g à la caisse

### Vinaigrettes

- € Dans une bouteille de plastique de type Jug (250 & 500 ml, 1 litre, 2 & 4 litres)
- € Vinaigrette à l'érable
- € Vinaigrette à l'érable & Dijon

Vous pouvez acheter nos produits à partir du Canada et des États-Unis (Australie à venir). Ils vous sont livrés directement à partir de nos entrepôts dans chacun de ces pays. Pour ce, rendez-vous au [www.canadamaplesyrup.ca](http://www.canadamaplesyrup.ca) dans la section « Acheter nos produits ». Nos produits sont aussi disponibles en palettes.



**Certification : Kosher Pareve**



**Point de vente  
de produits divers**



## Produits divers

---

**Au jardin de MaGi** est une petite entreprise familiale qui existe depuis peu de temps, située dans le comté de Portneuf à Saint-Ubalde. Notre ferme a débuté avec quelques chèvres, des poules, un potager et un charmant petit kiosque de produits du terroir.

**Le jardin de MaGi** distribue les meilleurs produits de l'érable, de miel, de veau sous la mère, d'agneau et de fruits et légumes et bien d'autres produits frais. **Au jardin de MaGi** s'approvisionne chez les producteurs les plus réputés de chez nous tels que : Érablière Alain Gingras, Ferme Le Tournesol, Bergerie Lavallée. Du jardin à votre table : Au jardin de MaGi.

Nos clients apprécient beaucoup les présentations de produits d'érable que nous faisons directement sur place, chez vous, au moment que vous le jugez opportun. Tire sur la neige, goûtez divers produits d'érable, vente sur place.

**Au jardin de MaGi**  
Mme Ginette Labelle

764, rang Saint-Charles  
Saint-Ubalde (Qc) G0A 4L0

418.277.2773  
jardinmagi@hotmail.com

---

## Nos produits

**Au jardin de MaGi** vous propose une liste des produits distribués directement à votre domicile ou à votre travail.

- € Produits d'érable : sirop, beurre, tire, etc.
- € Produits du miel : liquide ou crémeux
- € Produits du veau : steaks, rôtis, cubes, escalopes, etc.
- € Produits de l'agneau : merguez, brochettes, carrés, etc.
- € Fruits et légumes : en saison
- € Conserves maison
- € Oeufs frais
- € Bois de chauffage
- € Glace en sac



---

## Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.

Pour commande, information ou pour prévoir une rencontre, vous pouvez nous rejoindre en tout temps, sept (7) jours par semaine, par téléphone, par courrier électronique ou en nous rendant visite à notre kiosque saisonnier.

---

# Carotte et chocolat



## Magasin d'alimentation biologique et végétarienne

---

Carotte et chocolat est un magasin d'alimentation biologique et végétarienne situé au centre-ville de Saint-Raymond. La majorité des produits qu'on y retrouve sont certifiés biologiques ou sans produit chimique. On peut s'y procurer du prêt-à-manger, des suppléments alimentaires et des produits de soins corporels biologiques. Un espace cadeaux (produits importés d'Asie ou artisans régionaux) y est aussi aménagé. Une section livres et magazines ainsi que des certificats-cadeaux sont aussi disponibles. Une véritable épicerie pour ceux et celles qui se préoccupent de leur santé.

**Carotte et chocolat**  
Mme Guylaine Trudel

180, rue Saint-Joseph  
Saint-Raymond (Qc) G3L 1H6

418.337.3323  
carochoco@cite.net  
<http://pages.cite.net/carochoco>

---

### Nos produits

#### Produits portneuvois

- € Pains de la Boulangerie Largou
- € Viandes de bisons biologiques (du Ranch d'Alton)
- € Diverses viandes biologiques (poulet et porc de chez Caprice de Paysans, veau de la Ferme Saint-Joseph)
- € Fromages de la Ferme Tourilli

#### Autres produits

- € Prêt-à-manger : salades, fougasses, pâtes, coucous, trempelettes, humus, etc.
- € Fruits et légumes biologiques. Produits laitiers biologiques.
- € Produits de chèvres (lait, fromage, yaourt).
- € Diverses viandes biologiques.
- € Pâtes alimentaires, légumineuses (lentilles, fèves, soya, pois chiches).
- € Céréales (millet, quinoa, sarrasin, seigle, kamut, épeautre).
- € Thé, café bio équitable, chocolat bio équitable, sucre bio équitable, huiles biologiques (olives, de noix, carthame, sésame, etc.), farine bio, miel bio, mélasse bio.
- € Produits de « La Clef des Champs » : capsules, glycérolé, thé, épices, teinture mère.
- € Jus, chips, etc.
- € Suppléments alimentaires.
- € Produits de soins corporels biologiques « DRUIDE » (savon, gel douche, shampooing, bain moussant, etc.).



---

### Disponibilité des produits

#### Heures d'ouverture

Lundi au vendredi : 9h à 21h

Samedi : 9h à 17h

---

# La Boîte à Chocolat



## Chocolaterie

---

La Boîte à Chocolat est une chocolaterie qui vous propose un chocolat fin de type artisanal et ce, dans différents formats et parfums.

De par sa vocation d'entreprise d'insertion sociale en collaboration avec l'Arc-en-ciel, la chocolaterie offre donc à des personnes présentant des problèmes d'habileté et de productivité, la possibilité de s'impliquer, à leur rythme et selon leur potentiel dans différents cadres de travail soit : la fabrication et la production de chocolat, l'emballage, l'entretien des lieux.

Pour vos campagnes de financement, toute l'équipe vous propose une barre de chocolat noir belge (pure, amandes, coconut-arachides) de première qualité. Chaque barre peut avoir le logo de votre cause sur un papier d'emballage attrayant. De plus, lorsque vous vendez notre chocolat, vous encouragez trois (3) causes : la vôtre, La Boîte à Chocolat et l'Arc-en-ciel.

Notre barre pèse 75 g, nous vous l'offrons à 1,50 \$ et vous la vendez 3,00 \$. Un bon profit tout en encourageant plusieurs causes de Portneuf.

---

### Nos produits

- € Chocolats fins artisanaux
- € Chocolats corporatifs
- € Barres pour campagnes de financement
- € Emballages cadeaux
- € Café équitable
- € Café Internet

### Aussi disponible sur place:

- € Sirop d'érable de la Ferme Jurica
- € Miel de la Ferme JMDSL
- € Produits de la Galerie Gourmande
- € Biscuits Monsieur Félix et Norton
- € Les produits Equita (café équitable)

Possibilité de location de fontaine de chocolat  
Ateliers d'initiation à la fabrication de chocolat disponibles

---

### Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.

### La Boîte à Chocolat

Coopérative de solidarité  
Les Partenaires de Portneuf  
M. Benoît Leclerc,  
coordonnateur de la boutique

213, rue Notre-Dame  
Donnacona (Qc) G3M 1G6

418.285.0655

laboiteachocolat@globetrotter.net  
www.boiteachocolat.com



# La Galerie Gourmande



## Vente de produits du terroir portneuvois

La Galerie Gourmande est située à Deschambault dans une maison historique de 1870. C'est l'endroit tout désigné pour y faire une rencontre amoureuse, soit de vos papilles avec des produits du terroir de la région de Portneuf.

La Galerie Gourmande se spécialise dans la vente de produits de qualité tels : tartinades, coulis, beurres aromatisés, confits et moutardes. Tous nos produits sont fabriqués avec amour à partir des fruits et produits de notre région. Tout au long de la saison estivale, la Galerie Gourmande offrira à votre palais, pour son plus grand plaisir, des cafés, sorbets et glaces artisanaux, fromages québécois, agneau et plus encore. Notre mission est de mettre en valeur les produits de notre riche terroir tout en offrant à la population, aux touristes et aux entreprises, l'occasion de les découvrir en plus de savourer des saveurs typiques de notre belle région.

**La Galerie Gourmande**  
Mme Amélie Bracquemont

276, chemin du Roy  
Deschambault (Qc) G0A 1S0

418.286.2005  
amebrac@cspportneuf.qc.ca

## Nos produits

Tartinade fraises  
Tartinade framboises  
Coulis fraises, framboises et bleuets  
Beurre de framboises  
Beurre de fraises  
Caramel à l'érable  
Compote pommes et fraises  
Gelée de pommestes  
Invasions fruitées (beurre de fruits des champs)  
Confit de carottes  
Confit d'oignons au sirop d'érable  
Confit d'oignons et cassis  
Confit d'oignons aux canneberges  
Vinaigre de vin de cassis  
Gelée de cidre au cassis  
Gelée de vin  
Moutarde à l'ancienne aux pommes et sirop de pommes et noisettes  
Fromages  
Érable (suçons, sirop, gelée, beurre, moulins, etc.)  
Aliksir Hydrolats et Brume d'ambiance  
Glaces et sorbets artisanaux

### AGNEAU

Merguez à l'agneau  
Saucisses agneau tomates et basilic  
Terrine agneau porto et pruneaux  
Sauce à spaghetti à l'agneau  
Confit d'agneau  
Rouleau croustillant à l'agneau  
Agneau fumé tranché

Corbeilles et paniers corporatifs disponibles



## Disponibilité des produits

Produits disponibles à l'année.  
Boutique ouverte en saison estivale soit du 24 juin au 24 août.



# Marché public de Portneuf



## Marché public

---

Les produits de la région de Portneuf sont mis en valeur par la tenue du Marché public dans la région de Portneuf, plus précisément à Ville de Portneuf. Sis dans le cadre enchanteur du fleuve Saint-Laurent, près du quai de Portneuf, le marché offrira divers produits alimentaires (terroir, bio, boulangeries artisanales, poissonnerie, produits de l'érable, viandes de bisons, veaux, poulets, etc.), fruits et légumes, plantes et fleurs, artisanat. Venez découvrir les saveurs et savoir-faire de notre région!

### Marché public de Portneuf M. François Caron

En face du quai de Portneuf,  
sur la route 138  
(tente-chapiteau) à Portneuf

418.286.3844  
vilport@globetrotter.net

---

## Nos produits

### Selon la période

- € Produits du terroir et biologiques
- € Pains de boulangeries artisanales
- € Poissons (saumons, morues, flétans, turbos, etc.) et fruits de mer (homards, crevettes, pétoncles, etc.) de la poissonnerie mobile JPJF de Havre-Saint-Pierre
- € Viandes : bisons, veaux, poulets, bœufs, saucisses, etc.
- € Fruits et légumes variés, selon la période
- € Produits de l'érable, miel
- € Etc.

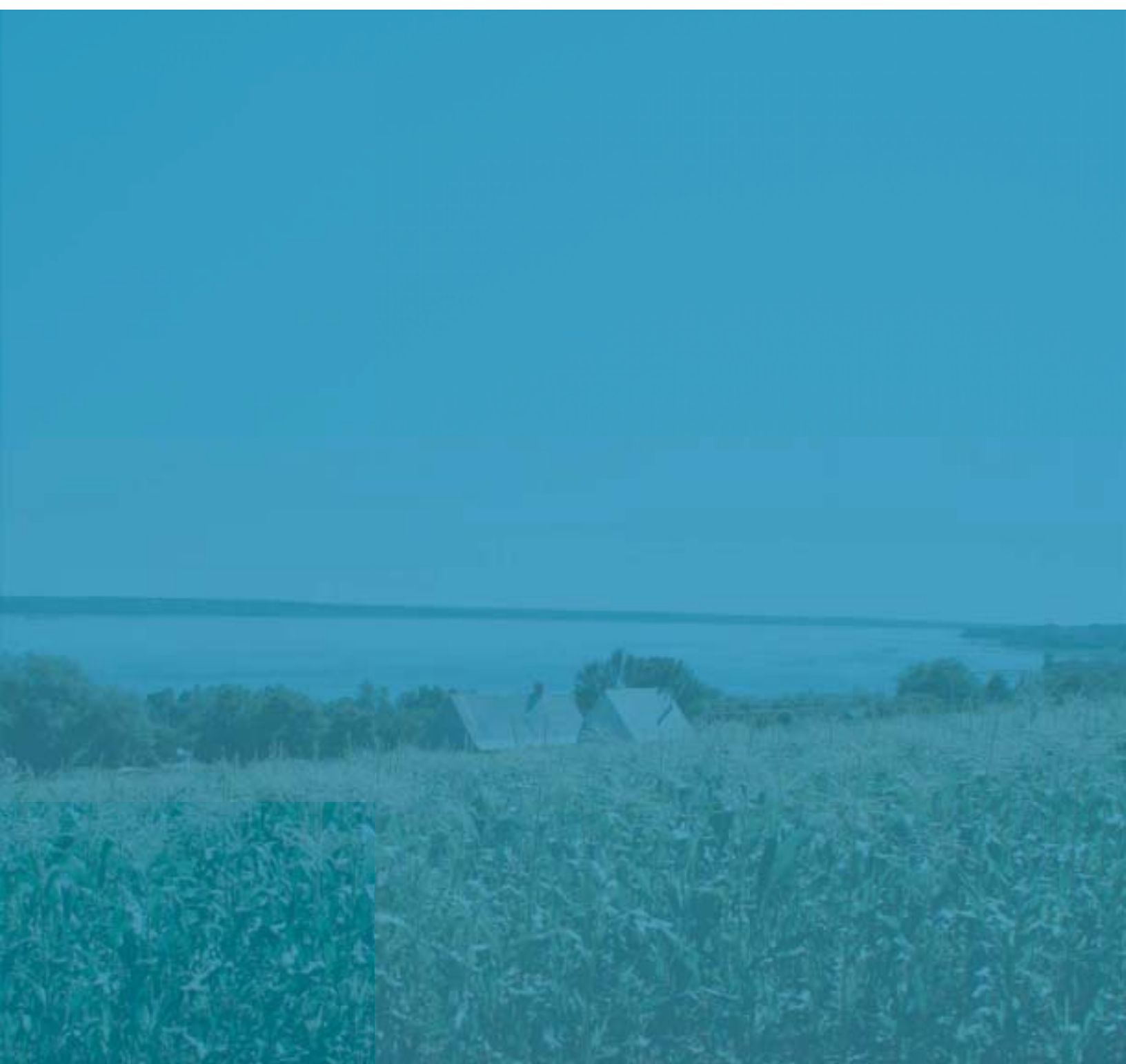


---

## Disponibilité des produits

Ouvert du 24 juin au 10 septembre 2006.  
Du lundi au dimanche, de 10h à 18h.

---



Centre local de développement

*La fierté de créer*

*- croissance*

*- dynamisme*

*- détermination*

185, route 138  
Cap-Santé (Québec)  
G0A 1L0

Tél.: (418) 285-4616  
Télec.: (418) 285-4655

<http://www.portneuf.com>  
[cldportneuf@globetrotter.net](mailto:cldportneuf@globetrotter.net)