



## CIRCUIT GOURMAND RIMOUSKI-NEIGETTE

Circuit gourmand du **dimanche, 18 septembre 2011** de **10 h à 16 h** dans la *MRC Rimouski-Neigette*.

### Descriptifs des entreprises participantes



#### **Ferme La Vallonneuse**

Fondée en 2008, la Ferme La Vallonneuse fait de la production maraîchère, de l'élevage de chevaux et de poules pondeuses à Saint-Valérien-de-Rimouski. Notre culture est certifiée biologique par l'organisme ECOCERT. Nos spécialités sont l'ail et une grande variété de fines herbes. Mais nous produisons aussi quelques légumes dont la pomme de terre, la courgette et la roquette. Nous offrons nos produits frais au Marché public de Rimouski pendant la saison estivale, sur Paniers d'ici, ainsi qu'à la ferme.

#### **Information :**

*Ferme La Vallonneuse*

670, 4<sup>e</sup> rang Ouest, Saint-Valérien-de-Rimouski QC  
G0L 4E0



**Jean Lemay**

Téléphone : 418 907-2274 Courriel : [lemayjean@gmail.com](mailto:lemayjean@gmail.com)

**Joan Sullivan**

Téléphone : 418 318-368 Courriel : [joansullivan@gmail.com](mailto:joansullivan@gmail.com)



*Entente spécifique sur la mise en œuvre du « plan de développement stratégique » de l'agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent*



### ***Le Château Blanc, Apiculteurs Inc.***

Vers la fin des années 80, Jean-Guy assistait son beau-père, M. Charles Ruest, dans ses travaux d'apiculture lorsqu'il décida d'acquérir ses propres ruches. Avec la collaboration de son épouse Suzanne, le projet prend de l'envergure et, en 1988, les promoteurs créent l'entreprise Le Château Blanc. Au fil des ans, celle-ci connaît une croissance continue tout en conservant son esprit familial, selon le souhait de ses propriétaires. En 2006, le Château Blanc enr. change de raison sociale pour devenir Le Château Blanc, apiculture Inc., afin d'intégrer la relève; Mireille et Alain.

L'entreprise est certifiée miel 100 % Québec depuis 2010. À noter que seulement 7 producteurs au Québec qui en font partie. La miellerie répond à des normes strictes de salubrité. Il y a une traçabilité du miel entre le rucher la le pot de miel certifié par le Bureau de normalisation du Québec.

Le Château Blanc est la seule entreprise apicole située dans la MRC Rimouski Neigette. L'entreprise possède une boutique de vente où l'on peut se procurer de l'hydromel, miel clair et crémeux, le Caramiel® (qui est d'ailleurs enregistré à l'OPIC (Office de la Propriété intellectuelle du Canada) gelée de miel, etc.

#### **Information :**

Le Château Blanc, Apiculture Inc.  
 521, chemin des Prés Ouest, Rimouski QC  
 Téléphone : 418 722-9788    Télécopieur : 418 724-6088  
 Courriel : [miellerie@mielchateaublanc.com](mailto:miellerie@mielchateaublanc.com)  
 Site Internet : [www.mielchateaublanc.com](http://www.mielchateaublanc.com)





## Le Jardin Nature

Production maraîchère biologique certifiée par Écocert Canada. Une soixantaine de produits vous sont offerts sous forme de panier hebdomadaire, selon 3 formats et pour 14 semaines débutant à la mi-juillet. Venez découvrir de nouveaux produits tel que la courge butternut, le concombre citron et la carotte mauve ! Les points de ventes de l'entreprise : Coop Alina, Fromage en tête, Marché Public, et à la ferme sur commande téléphonique. Une présentation de la production biologique ainsi que les méthodes de conservation de produits frais vous seront expliquées lors de votre passage à notre entreprise dans le cadre du *Circuit Gourmand*.

### Information :

*Le jardin Nature*

55, Rang 4 Est, Saint-Anaclet-de-Lessard QC  
 G0K 1H0

Téléphone : 418 750-7123

Courriel : [jardin.nature@globetrotter.net](mailto:jardin.nature@globetrotter.net)

Site Internet : [www.lejardinnature.com](http://www.lejardinnature.com)





**Microcharcuterie de la ferme « C'est la faute des biquettes », bergerie, etc.**

Déterminés à toujours faire mieux en ce qui a trait à la qualité, aux saveurs et à la fraîcheur, Annie et François de la Microcharcuterie de la ferme « C'est la faute des biquettes » bergerie, etc. s'évertuent à concocter pour vous des recettes originales sans gluten ni agents de conservation, chapelures, colorants ou autres indésirables, le tout, à partir de leur propre production animale élevée avec le plus grand respect. Agneau, veau, porc et autruche.

**Information :**

Microcharcuterie de la ferme « C'est la faute des biquettes », bergerie, etc.

165, 3<sup>e</sup> rang Est, Le Bic

Téléphone : 418 736-5554

Courriel : [bergeriedesbiquettes@globetrotter.net](mailto:bergeriedesbiquettes@globetrotter.net)

Site Internet : [www.lafautedesbiquettes.com](http://www.lafautedesbiquettes.com)

