

GUIDE 2022
DES PRODUITS AGRICOLES D'ICI

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

MRC
VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

DÉVELOPPER SERVIR REPRÉSENTER



Photo : Ferme du Soleil Levant

**CRÉDITS
PHOTOS**



**PHOTO DE LA
COUVERTURE :**
Ferme Thuya



**PHOTO DE
L'ARRIÈRE :**
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 hommes et aux femmes 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) des produits locaux au restaurant et dans les commerces où vous achetez des aliments ;
- Mettez de la fraîcheur dans vos assiettes en privilégiant les produits locaux et saisonniers dans vos recettes ;
- Expliquez à votre entourage les retombées de l'achat local ;
- Et surtout, partagez 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

Sommaire



Photo : Jonathan Samson

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS 6 à 8

DÉFI 100% LOCAL 7

FOIRE GOURMANDE
VALLÉE-DE-LA-GATINEAU 8



MARCHÉS PUBLICS 9 à 11

MARCHÉ AGRICOLE
LES SAVEURS DE LA VALLÉE 10

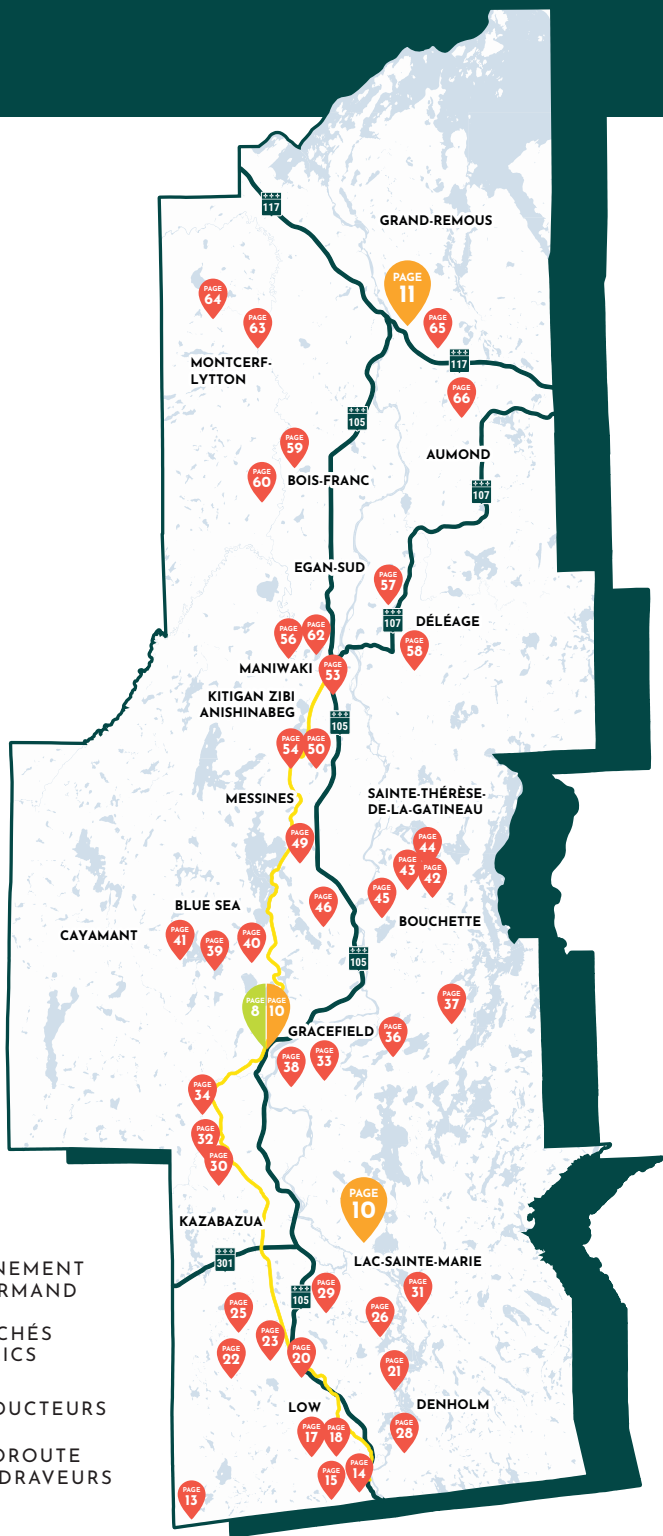
MARCHÉ FERMIER
DE GRAND-REMOUS 11



Photo : Ferme Thuya

12 à 67 PRODUCTEURS

FERME PLEINE LUNE 13 • DRÛP FRUIT INC. 14 • FERME BOREAL 15
FERME RÉSERVOIR 16-17 • FERME THUYA 18-19 • FERME L'EAU DU RUISSEAU 20
LES ARÔMIERS 21 • FERME PEABODY 22 • FERME LARONDE 23
FERME VENOSTA 25 • LES ALPAGAS AUX DRÔLES DE TOUPETS 26-27
LES FERMES MCMILLAN 28 • FERME AU GROS SABOT 29
FERME GUY GRÉGOIRE 30 • FERME SAGE 31 • SULLIVAN SIMMENTALS 32
FERME BROWN 33 • JARDINS PICANOC 34-35 • JACOMIEL 36
ÉRABLIÈRE J.B. CARON 37 • FERME DES TROIS KAYAKS 38 • DOMAINE DU CERF 39
FERME C. TREMBLAY ET FILLES 40 • FLEURASOPHIE 41 • FERME CAYA 42
FERME LEDUC ET FILLE 43 • VERGER ET CIDRERIE MERLEAU 44
FERME GUY LACROIX 45 • LES FRUITS DU SOMMET 46-47
FERME AU SOLEIL LEVANT 48-49 • BRANCHES D'OR 50-51
AWAZIBI PURE MAPLE SYRUP 52-53 • MITIGOMIN AGRICULTURE 54-55
FERME GILMOUR 56 • FERME PHILIPPE LAFONTAINE 57
LA BIOMARAICHÈRE DE LA VALLÉE 58 • FROMAGERIE LA CABRIOLE 59
LES JARDINS CÉLESTE 60-61 • FERME DE NOS RÊVES 62
FERME DE LA CHUTE ROUGE 63 • SUCRERIE BEAUBEL 64
DOMAINE DU PETIT SAPIN 65 • ÉRABLIÈRE BO-SIROP 66-67



-  ÉVÉNEMENT GOURMAND
-  MARCHÉS PUBLICS
-  PRODUCTEURS
-  VÉLOROUTE DES DRAVEURS



ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

6



DÉFI 100 % LOCAL

**Partout au Québec
Tout le mois de septembre 2022**

 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 themselves. 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

Le samedi 17 septembre 2022

66, rue Saint-Joseph, Gracefield

Ne manquez pas la 8^e édition de la Foire Gourmande de la Vallée-de-la-Gatineau! Plusieurs producteurs et transformateurs de la MRC sauront vous faire découvrir leurs produits par le biais de dégustations gastronomiques préparées par eux, ainsi que par des chefs partenaires. Consultez la page Facebook du Marché Les Saveurs de la Vallée pour plus de détails.

Don't miss the 8th edition of the Gatineau Valley Gourmet Fair! Several producers and processors from the MRC will help you discover their products through gastronomic tastings prepared by them, as well as by partner chefs. Visit Market Les Saveurs de la Vallée's Facebook page for more details.



Photo : Ferme Thuya



Photo : Ferme Peabody

FOIRE
gourmande
Vallée-de-la-Gatineau





MARCHÉS PUBLICS

MARCHÉ AGRICOLE LES SAVEURS DE LA VALLÉE



Vendredi de 12 h à 17 h
du 17 juin au 9 septembre 2022

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 épicuriens 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!

Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market is the weekly gathering of epicureans visiting the Gatineau 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!

• **Marché de l'action de Grâce le 8 octobre 2022.**

Thanksgiving Market on October 8th, 2022.

• **Marché de Noël le 3 décembre 2022.**

Christmas Market on December 3th, 2022.

• **Marché de Pâques**

le 8 avril 2023. *Easter Market on April 8th, 2023.*



MARCHÉ FERMIER DE GRAND-REMOUS



Vendredi de 12 h à 17 h
du 24 juin au 2 septembre 2022

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

A woman with blonde hair tied back, wearing a white t-shirt, is seen from behind, operating a blue tractor. The tractor has a large, cylindrical attachment, possibly a hay baler or similar agricultural implement. The tractor's body is blue with a black seat and a black fuel tank with the word 'FORD' visible. The background features a weathered wooden barn with a gabled roof, surrounded by trees and a gravel area. The sky is overcast. A large red semi-transparent overlay covers the right side of the image, and a white-bordered red box contains the title 'PRODUCTEURS' in a bold, white, distressed font.

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 commençons notre première saison à Low depuis 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 la 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 et collectés à la ferme ou livrés à domicile (Low et Venosta).

Subscription to winter baskets available from November to February and collected at the farm or delivered to your home (Low et Venosta).

- Au Marché agricole
Les Saveurs de la Vallée.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market.
- Boutique en ligne. *Online store.*
- À la Ferme Boreal à Low.
At Boreal Farm in Low.

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 de 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 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

🌐 thuya.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 anime. 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 artisanaux 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 passer dans notre magasin de ferme dans la grange avec un système d'honneur.

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.*



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.

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.

PRODUITS • PRODUCTS

- Bœuf nourris à l'herbe.
Grass-fed beef.
- Oeufs. *Eggs.*
- Paniers de légumes hebdomadaires.
Weekly vegetable box.

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

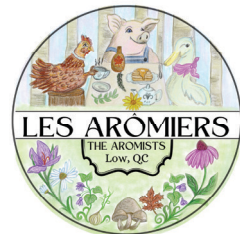
Catherine & Christian Gagnon

4, chemin Lowell, Low

☎ 819 930-4606

✉ cgenfamille@gmail.com

f 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

- Herbes aromatiques et plantes sauvages. *Aromatic herbs and wild plants*
- Ail et fleurs d'ail. *Garlic and garlic flowers.*
- Sapins de Noël. *Christmas trees.*
- Porc de pâturages. *Pasture porc.*
- Douzaines d'oeufs colorés. *Dozen of coloured eggs.*
- Confitures et marinades. *Jams and marinades.*
- Sirop de bouleau. *Birch sirup.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur rendez-vous. *At the farm by appointment*
- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée et au Marché Vieux-Hull. *At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market and at Marché Vieux-Hull's Market*



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 ancestraux. Nous vendons du porc, 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 collectes de fonds pour notre communauté.

Peabody Farm raises heritage pigs. We sell pork, piglets (to other farms to grow) and host seasonal markets, 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 and Easter Farmers' Market.



Photos : 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 établie à Venosta depuis 2010. Nous vous offrons de l'agneau local de qualité. Nos agneaux sont élevés naturellement en pâturage, sans antibiotique ni hormone. Nous cultivons également plusieurs petits fruits, dont les bleuets, les camerises et les framboises, ainsi que des légumes variés. Nous vous invitons chaleureusement à venir visiter nos animaux, ainsi qu'à vous procurer nos produits et conserves maison directement à la ferme. Nous offrons une aire de pique-nique, une invitation à venir déguster un thé de saison!

Laronde Farm has been established in Venosta since 2010. We offer quality local lamb. Our lambs are raised naturally in the pastures, without antibiotics or hormones. We also grow several berries, including blueberries, camerises and raspberries, as well as a variety of vegetables. 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, an invitation to come and enjoy a seasonal tea!





Photo : Jonathan Samson



Photos : Ferme Venosta

FERME VENOSTA

Joanne Mayer

625, chemin du Lac Pike, Low

☎ 613 794-9393

✉ fermevenosta@isalpi.com

🌐 fermevenosta.com

f Ferme Venosta



La Ferme Venosta est dédiée à produire et distribuer des produits locaux, québécois, cultivés en harmonie avec la nature.

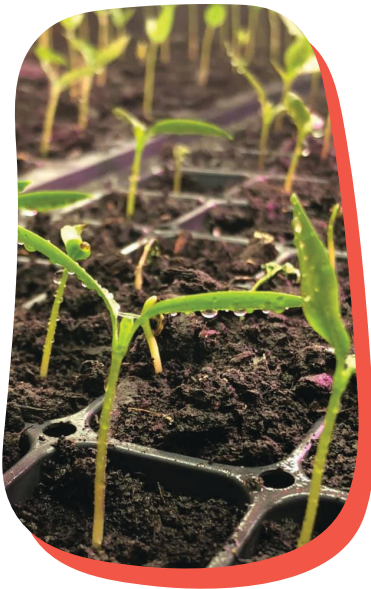
The Ferme Venosta is dedicated to producing and distributing local, Quebec products, cultivated in harmony with nature.

PRODUITS • PRODUCTS

- Légumes variés. *Various vegetables.*
- Semis. *Seedlings.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme. *At the farm.*
- Au dépanneur Bélisle à Low.
At the Bélisle convenience store in Low.
- Service de livraison. *Delivery service.*



LES ALPAGAS AUX DRÔLES DE TOUPETS

Jessica Bérubé & Adam Paquin

684, chemin Martindale, Low

☎ 819 790-3618

✉ alpagasauxdrolesdetoupets@gmail.com

f Les alpagas aux drôles de toupets

📷 @alpagas_aux_droles_de_toupets



Nouvellement arrivés à Low, nous sommes une petite famille ayant envie d'aventures qui sortent de l'ordinaire! C'est pourquoi notre but premier est de faire vivre à tous nos visiteurs un moment unique, inoubliable et exceptionnel avec nos alpagas. Lors de votre visite vous pourrez non seulement voir les alpagas, mais vous pourrez aussi vous procurer des produits fabriqués avec leur douce et chaude fibre. Dans notre boutique, vous y trouverez des mitaines, des foulards, des bas, des balles de sècheuse, des semelles et plus encore!

Newly arrived in Low, we are a small family with a desire for adventures that are out of the ordinary! That's why our main goal is to ensure all our visitors live a unique, unforgettable and exceptional moment with our alpacas. During your visit you will not only be able to see the alpacas, but you will also be able to buy a product made with their soft and warm fiber. In our boutique, you will find mittens, scarves, socks, dryer balls, insoles and more!

PRODUITS • PRODUCTS

- Produits tricotés (bas, foulards, chapeaux, gants, chandails, couvertures, pantoufles).

Knitted products (socks, scarves, hats, gloves, sweaters, blankets, slippers).

- Viande d'alpagas. *Alpaca meat.*
- Visite à la ferme. *Farm visit.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

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

- 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!



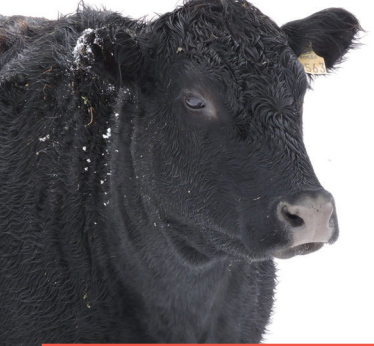
Photo : Jonathan Samson



Photo : Jonathan Samson



Photo : Jonathan Samson



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

La Ferme au gros sabot a été créée par un jeune couple de militaires 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 sur la race de vaches Highland qui a été choisie pour leur simplicité, leur viande succulente et basse en cholestérol, leur capacité d'adaptation au climat, ainsi que leur personnalité adorable. La ferme au gros sabot accueille les familles pour une visite à la ferme hors du commun.

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 Highland cows breed for their simplicity, succulent and low cholesterol meat, their ability to adapt to the climate, and their adorable personality. The big hoof farm welcomes families for an unusual farm visit.

PRODUITS • PRODUCTS

- Bœuf Highland naturel.
Natural Highland beef.
- Citrouille et courge.
Pumpkins and squashes.
- Oeufs de poules en liberté.
Free range hen eggs.
- Visites à la ferme.
Visits to the farm.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme, ouverte à l'année sur rendez-vous.
At the farm, open all year-round by appointment.
- Autocueillette de citrouilles et de courges au cours du mois de septembre.
Pick-your-own pumpkins and squash during the month of September.
- 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 à la ferme sur rendez-vous.
Pick-your-own 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.

A multigenerational family farm breeding purebred Red Angus beef cattle.

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.

Family farm raising purebred Simmental beef cattle. It operates field crops located in the derby settlement of Gracefield.

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

- Boeuf 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.

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.

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.



Photos : Jonathan Samson



Photo : Jacomiel

JACOMIEL

Michel Carpentier

Gracefield

- ☎ 819 968-0883
- ✉ jacomiel8@gmail.com
- 🌐 jacomiel.com
- f Jacomiel
- 📷 @jacomiel



Passionné par les abeilles, mais surtout, passionné par tout ce qui est naturel, Germain Carpentier a toujours eu à cœur d'offrir à ses proches le meilleur miel qui soit. C'est pour rendre hommage à cet homme, connu et reconnu dans notre Vallée, que nous avons voulu continuer cette belle aventure. C'est donc avec fierté que nous poursuivons cette grande tradition... de père en fils! Nous avons donc redémarré la production d'une quarantaine de ruches depuis maintenant 4 ans.

Passionate about bees, but above all, passionate about everything that is natural, Germain Carpentier has always been keen to offer his loved ones the best honey there is. To pay tribute to this man, known and recognized in our Valley, we wanted to continue this great adventure. It is therefore with pride that we continue this great tradition... from father to son... We have therefore revived the production of around 40 beehives for the past 3 years.

PRODUITS • PRODUCTS

- Miel 100 % pur et naturel.
Pure and natural honey.
- Miel en vrac. *Bulk honey.*
- Miel en rayon. *Comb honey.*
- Jacosello (emballage et scellant d'aliments réutilisables).
Jacosello (Reusable beeswax food wraps).

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Au Marché agricole Les Saveurs de la Vallée. *At Les Saveurs de la Vallée 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 ; à la Chocolaterie MC Chaloin et au Mini-marché Courtney à Gracefield ; au Magasin Jardin à Kazabazua.

At the Boucherie à l'ancienne, the Boulangerie La mie sous la croûte, the boutique Chez Gargantini and the boutique La Mesure - Marché en vrac à Maniwaki ; at Chocolaterie MC Chaloin and Courtney's Mini-marché in Gracefield ; at Magasin Jardin in Kazabazua.



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



ÉRABLIÈRE
J.B. 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 épiceries 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 & Jacqueline Tremblay

92, montée des pins, Blue Sea

☎ 819 463-3896 | 819 463-2524

✉ nicole@carrieretremblay.com

f Cabane à sucre Domaine du Cerf



*Domaine
du Cerf*
LAC BLUE SEA

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'érable, 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

FERME C. TREMBLAY ET FILLES

Céline Tremblay

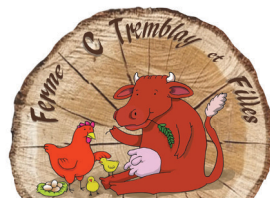
91, chemin de Blue Sea Nord, Blue Sea

☎ 819 463-4312

✉ ent.cel@hotmail.com

🌐 fermectremblay.com

📍 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.*

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



Photos : Félix Laveault-Allard

FERME CAYA

Ariane Matteau & Erik Higgins

19, chemin du Lac Caya, Bouchette

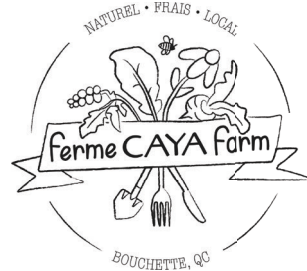
☎ 873 650-1299 | 819 465-2706

✉ ferme.caya.farm@gmail.com

🌐 fermecaya.com

📘 Ferme CAYA Farm

📷 @ferme_caya_farm



La Ferme Caya est une petite entreprise maraîchère, située dans le cœur de la Vallée-de-la-Gatineau, près du Lac Trente-et-un-Milles. Nous sommes fiers d'encourager et de préserver la diversité naturelle en produisant des aliments sains et de qualité, sans avoir recours aux engrais et pesticides chimiques, tout en favorisant des méthodes de cultures ancestrales.

Caya Farm is a small business specialized in fresh vegetables located in the heart of the Gatineau Valley, near 31 mile lake. We are proud to promote and preserve natural diversity by producing healthy, high-quality foods without the use of chemical fertilizers and pesticides, while promoting ancestral farming methods.

PRODUITS

PRODUCTS

- Ail. Garlic.
- Fleurs comestibles.
Edible flowers.
- Micropousses. *Microgreens.*
- Verdures. *Greens.*

POINTS DE VENTE

SELLING POINTS

- Au Marché agricole les Saveurs de la Vallée.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market.
- À la Boucherie à l'ancienne et à la boutique La Mesure - Marché en vrac à Maniwaki.
At the Boucherie à l'ancienne and the boutique La Mesure - Marché en vrac in Maniwaki.
- Chez plusieurs restaurants locaux, dont L'Huile d'Olive.
At several local restaurants including L'Huile d'Olive.



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 citrouilles et de courges. Vous cherchez une activité familiale à faire à l'automne? Venez cueillir vos courges et vos citrouilles, il nous fera plaisir de vous accueillir!

Beef farm that also produces pumpkins and squash. You are looking for a family activity to do in the fall? Come pick your-own squash and pumpkins. We would be happy to have you over!

PRODUITS • PRODUCTS

- Citrouilles.
Pumpkins.
- Courges décoratives.
Decorative gourds.
- Courges buttercup.
Buttercup squash.
- Courges butternut.
Butternut squash.
- Courges Hubbard bleues.
Hubbard squash.
- Courges poivrées.
Acorn squash.
- Courges spaghetti.
Spaghetti squash.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme au kiosque libre-service de la mi-septembre au 31 octobre.
At the farm at the self-service kiosk from mid September to October 31st.
- Autocueillette de citrouilles de 10 h à 16 h de la dernière fin de semaine de septembre jusqu'à l'Action de grâce et en semaine sur réservation pour les groupes.
Pick-your-own pumpkins from 10 am to 4 pm from the last weekend in September until Thanksgiving and during the week for group reservations.

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).

Le Verger et Cidrerie Merleau est un petit verger situé à Bouchette. Les premiers pommiers, des Lobo, ont été plantés il y a 16 ans. Présentement, le Verger Merleau occupe 1 hectare de terrain sur lequel on retrouve une douzaine de 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 16 years ago. Currently the orchard occupies 1 hectare of land on which we can find a dozen cultivars. The most popular are : Lobo, Honeycrisp, McIntosh, Cortland, Norland, Rouville, Freedom and Haralson. We also offer several cidres.

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.



Photo : Jocelyn Galipezou



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.

150 cattle head farm that raises beef to meet the needs of local beef and calf consumers. The animals are raised without hormones or 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 meet sale in various carcass sizes.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur appel.
- À la Boucherie à Bouchette.

At the farm on call.
At La Boucherie store in Bouchette.



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 bleuets et de framboises, la culture de légumes de champs, l'élevage de sangliers, ainsi que la production et la vente de produits du terroir.

Agritourism farm combining the operation of a 9-hole golf course, pick-your-own blueberries and raspberries, field vegetables, raising wild boars, as well as selling local products.

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.
- Autocueillette de légumes
au 261, Route 105.
Pick-your-own vegetables at 261 Route 105.
- Au Marché agricole les Saveurs
de la Vallée.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market.
- 9, chemin Potvin, Messines.



Photo : Jonathan Samson



Photo : Jonathan Samson

PRODUITS • PRODUCTS

- Bacon, peperettes, jerky, saucisses, côtelettes et autres découpes de sangliers.
Wild boar bacon, peperettes, jerky, sausages, roast, chops and more.
- Aronia dans le vinaigre.
Black caronia in vinegar.
- Délice au gingembre.
Ginger delight.
- Gelées (7 variétés).
Jellies (7 varieties).
- Moutarde (3 variétés).
Mustard (3 varieties).
- Sirop de fruit (3 variétés).
Fruit syrup (3 varieties).
- Vinaigre de vin (12 variétés).
Wine vinegar (12 varieties).
- Jus de framboises, de bleuets et de rhubarbe.
Raspberry, blueberry and rhubarb juice.
- Aronia Ambrosia, mistelle d'aronia et de rhubarbe à 18 % d'alcool.
"Aronia Ambrosia" Rhubarb and aronia Mistelle, 18% alcohol content.
- Le Messinois, mistelle de bleuets à 17 % d'alcool.
"Le Messinois" Blueberry Mistelle, 17% alcohol content.



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.

The "Ferme au soleil levant" is a family business specializing in 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.

PRODUITS • PRODUCTS

- Bleuets. *Blueberries.*
- Camerises. *Haskap.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme sur rendez-vous.
At the farm by appointment.
- Autocueillette, de 9 h à 18 h,
de la mi-juin au début septembre.
*Pick-your-own from mid-June to early September,
from 9am to 6pm.*



Photo : Ferme au Soleil Levant



BRANCHES D'OR

Pauline Rowell, Denis Côté & Adrien Côté

261, route 105, Messines

☎ 819 465-2026 | 873 566-8444

✉ lesommetagro@hotmail.com

🌐 branchesdor.com

f 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. Toute notre matière première provient de nos opérations forestières supervisées par un ingénieur forestier. La transformation en huile essentielle est près de 1500 tonnes de branches respectant les normes d'aménagement forestier et développement durable. Nous avons développé près de 20 produits tels que des gels, de crèmes, des lotions, des savons, brumisateurs, nettoyants et notre nouvelle collection «Liberté en forêt».

Branches D'Or is in operation since 1984. We produce and transform more than 18 varieties of plants and trees, such as white, red and grey pine into essential oils. All our raw material comes from our forest operations, supervised by a forestry engineer. The essential oil transformation represents close to 1,500 tons of branches that meets the industry standard and sustainable development. We have developed almost 20 products such as gels, creams, lotions, soaps, mists, cleaners and our new collection "Liberty in the forest".

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

CANADA NO.1
MÉDIUM / MEDIUM

CANADA NO. 1
CLAIR / LIGHT

CANADA NO.1
MÉDIUM / MEDIUM

AWAZIBI • LIQUORIC
 SIROP D'ÉRABLE PUR • LIQUORIC
 PURE MAPLE SYRUP • LIQUORIC
 AWAZIBI
 UN MÊLANGE DE TRADITION ET DE TECHNOLOGIE • BLENDING TRADITION WITH TECHNOLOGY
 Produit en / Fabriqué sur le
 Territoire Kitchan Zibi Anishinabe Aki
 Un mélange de tradition
 et de technologie
 Blending Tradition
 with Technology
 500 mL

AWAZIBI
 LIQUORIC • LIQUORIC
 SIROP D'ÉRABLE PUR • LIQUORIC
 PURE MAPLE SYRUP • LIQUORIC
 AWAZIBI
 UN MÊLANGE DE TRADITION ET DE TECHNOLOGIE • BLENDING TRADITION WITH TECHNOLOGY
 Produit en / Fabriqué sur le
 Territoire Kitchan Zibi Anishinabe Aki
 Un mélange de tradition
 et de technologie
 Blending Tradition
 with Technology
 1 L

AWAZIBI • LIQUORIC
 SIROP D'ÉRABLE PUR • LIQUORIC
 PURE MAPLE SYRUP • LIQUORIC
 AWAZIBI
 UN MÊLANGE DE TRADITION ET DE TECHNOLOGIE • BLENDING TRADITION WITH TECHNOLOGY
 Produit en / Fabriqué sur le
 Territoire Kitchan Zibi Anishinabe Aki
 Un mélange de tradition
 et de technologie
 Blending Tradition
 with Technology
 250 mL



AWAZIBI PURE MAPLE SYRUP

Communauté de Kitigan Zibi Anishinabeg

1, chemin Paganakomin Mikan, Kitigan Zibi

☎ 819 441-2323 poste 21 | 819 449-5170

✉ linda.dwyer@kza.qc.ca

🌐 awazibi.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 time immemorial. 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 : Jocelyne Galipeau

MITIGOMIN AGRICULTURE

Kayoki Post-Whiteduck
 Kitigan Zibi
 ☎ 819 208-6382
 ✉ kpw7000@gmail.com
 🌐 mitigomin.ca
 📌 Mitigomin Agriculture
 📷 @mitigominagriculture



Mitigomin
Agriculture

Mitigomin Agriculture est une ferme de plantes aromatiques produisant du "Kayo-Tea". Kayo-Tea est leur marque de tisane bio en feuilles. Tous les emballages sont biodégradables et la production est réalisée de manière écologique, soit sans l'utilisation de pesticides et selon plusieurs pratiques de permaculture, d'artisanat sauvage et de jardins de pollinisateurs.

Mitigomin Agriculture is primarily a herb farm that produces "Kayo-Tea". Kayo-Tea is their brand of organic loose-leaf herbal tea. All packaging is biodegradable and production is done in environmentally friendly ways including ; pesticide free, permaculture practices, proper wildcrafting practices and pollinator gardens.



Photo : Mitigomin Agriculture



Photo : Mitigomin Agriculture

PRODUITS • PRODUCTS

- Plus de 25 variétés de tisane en différents formats disponibles : Menthes (menthe poivrée, menthe verte, menthe marocaine, menthe chocolat, menthe gingembre, menthe argentée, menthe ananas, menthe citron douce, menthe pomme, menthe fraise, menthe pamplemousse, menthe orange, menthe banane).

More than 25 varieties in various formats available. Mints (Peppermint, Spearmint, Moroccan Mint, Chocolate Mint, Ginger Mint, Silver Mint, Pineapple Mint, Sweet Lemon Mint, Apple Mint, Strawberry Mint, Grapefruit Mint, Orange Mint, Banana Mint)

- Citronnelle, mélisse, verveine citronnée, sauge ananas, mélisse, agastache (anis), feuille de framboise, ortie, chaga, thé du Labrador, sapin baumier.

Lemongrass, Lemon Balm, Lemon Verbena, Pineapple Sage, Bee-balm, Agastache (Anise), Raspberry Leaf, Stinging Nettle, Chaga, Labrador Tea, Balsam Fir

- Et encore plus! *And more!*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Boutique en ligne. *Online store.*
- Au Marché de Noël de Wakefield et au Marché Les saveurs de la Vallée de Gracefield.

At Wakefield Christmas Market and at Les saveurs de la Vallée Market of Gracefield.

- À la Coop de Bouchette, la boutique de la Ferme Juniper, le magasin général de Wakefield, la ferme L'eau du ruisseau et à La Mesure - Marché en vrac.

At the Coop de Bouchette, the Juniper Farm Store, the Wakefield General Store, L'eau du ruisseau Farm and La Mesure - Marché en vrac.

Photo : Mitigomin Agriculture



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 faire découvrir de savoureuses variétés de légumes fraîchement cultivés dans la Vallée-de-la-Gatineau. Gâtez-vous!

Young market gardeners offering produce without pesticides and without herbicides. The Gilmour Farm welcomes you in the heart of the city of Maniwaki to discover the tasty varieties of freshly picked vegetables in the Gatineau Valley. Treat Yourself!

PRODUITS • PRODUCTS

- Plus de 30 variétés de légumes et fines herbes, notamment : bettes à carde, chou frisé, courge, mesclun, haricot, oignon, piment fort, pomme de terre, tomate, radis, etc.

More than 30 varieties of vegetables and fine herbs : swiss chard, kale, squash, salad mix, string beans, onion, hot pepper, potatoe, tomatoe, radishe, etc.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Abonnements à des paniers d'été collectés à la ferme ou livrés à domicile.

Subscription to summer baskets collected at the farm or delivered to your home.





FERME PHILIPPE LAFONTAINE

Philippe Lafontaine

12, chemin Beaudoin, Déléage

☎ 819 449-5693

✉ philippe.lafontaine@hotmail.com

f Ferme Philippe Lafontaine

La Ferme Philippe Lafontaine a été fondée en 1985. Elle produit plusieurs légumes dont la tomate rouge, rose et cocktail, le concombre anglais et libanais, le piment et la salade frisée, et ce, sans ajout de pesticides. Leur production en serre est quatre mois plus hâtifs que les cultures traditionnelles au champ. Plusieurs légumes du jardin s'ajoutent également à leur production dès le mois de juillet.

Ferme Philippe Lafontaine was founded in 1985. It produces several vegetables including red, pink and cocktail tomatoes, English and Lebanese cucumbers, chilli and curly salad, without adding pesticides. Their greenhouse produce is four months earlier than traditional field crops. Several vegetables from the garden are also available in July.

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.

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- À la ferme, de 10 h à 18 h, de mai à la mi-septembre.

At the farm, from 10am to 6pm, from May 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 Métro Lapointe.



LA BIOMARAICHÈRE DE LA VALLÉE

Dieudonné Gasore & Anne-Marie Siriba

Déléage

☎ 819 306-0566 | 613 716-5470

✉ dieudonnegasore@gmail.com

🌐 coachgymtonic.com/index.php/profil-du-coach/

La Biomaraichère de la Vallée est une ferme de production de légumes exotiques, légumineuses et de céréales sans pesticides ni engrais chimiques. Des paniers sont disponibles en vente à la ferme ou par livraison à domicile.

La Biomaraichère de la Vallée is a farm producing exotic vegetables, legumes and grains ecologically grown, without pesticides nor chemical fertilizers. You can get baskets of vegetables directly at the farm or by delivery.

PRODUITS • PRODUCTS

- Légumes exotiques. *Exotic vegetables.*
- Légumineuses exotiques. *Exotic legumes.*
- Céréales exotiques. *Exotic grains.*

POINTS DE VENTE • SELLING POINTS

- Livraison à domicile. *Home delivery.*
- Au Marché fermier de Grand-Remous.
At Grand-Remous Farmers' Market.



Photo : 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 à 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 Metro, IGA et boucheries de la région, à la Mie sous la croûte, Chez Gargantini, O'Viandes et à la Coop de Bouchette.
At Metro, IGA and butcher shops in the region, at Mie sous la croûte, Chez Gargantini, O'Viandes and at the Coop de Bouchette.
- Au Marché les Saveurs de la Vallée de Gracefield et au Marché de l'Outaouais de Hull. *At Les Saveurs de la Vallée Market of Gracefield and at the Outaouais Market of Hull.*



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, auparavant connus sous le nom de Ferme Paul Danis, est une ferme familiale cultivée par la famille Danis depuis 1876 à Montcerf-Lytton. Cette terre de plusieurs centaines d'acres ayant connu plusieurs productions agricoles est dorénavant destinée à la production maraîchère. Nous en sommes à notre 5^e année de production de maïs sucré et de pommes de terre et nous cultivons aussi des légumes diversifiés sous régie écologique. Un magnifique verger de 1 000 camérisiers nous permet également de vendre de la délicieuse camerise, fraîche ou transformée. Petit fruit au goût et aux valeurs nutritives exceptionnelles, la camerise est connu depuis longtemps par les Japonais comme étant le fruit de la longévité de la vie et le fruit de la vision. Étant une culture hâtive, nous récoltons généralement la camerise tout au long du mois de juillet. Nous avons comme ambition d'augmenter progressivement la consommation de fruits et légumes locaux et sains, ayant à cœur la santé des habitants et des villégiateurs de la Vallée-de-la-Gatineau. Procurez-vous un abonnement à nos paniers.

Les Jardins Céleste, formerly known as Ferme Paul Danis, is a family farm cultivated by the Danis family since 1876 in Montcerf-Lytton. With over several hundred acres, this land has provided over the years, numerous agricultural activities and is now dedicated to producing vegetables ecologically grown. We are in our 5th year of sweet corn and potato crops and we also grow diversified vegetables on a small scale. A magnificent orchard of 1,000 haskap trees also allows us 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 the fruit of vision. Being an early crop, we usually harvest the berry throughout the month of July. Our ambition is to progressively increase the consumption of local and healthy fruits and vegetables, with the health of the inhabitants and vacationers of the Gatineau Valley at heart. Buy a subscription to our baskets.





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.*
- Pomme 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.*
- Kiosque à Maniwaki ; détails à venir sur notre page Facebook. *Vegetable stand in Maniwaki ; details to come on our Facebook page.*



Photo : Jonathan Samson

FERME DE NOS RÊVES

Marcel St-Martin & Carole Rozon

143, chemin de Montcerf, Montcerf-Lytton

☎ 819 449-4691 | 819 834-4763

✉ 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.



FERME DE LA CHUTE ROUGE

Francyne Major

200, chemin de Lytton, Montcerf-Lytton

☎ 819 449-3596 | 819 441-4048

✉ francyne.major@picanoc.ca

f Ferme de la Chute Rouge



La Ferme de la Chute Rouge élève des vaches Highland et des poules pondeuses.

The Ferme de la Chute Rouge raises Highland cows and laying hens.

PRODUITS • PRODUCTS

- Œufs frais.
Fresh eggs.
- Bœuf Highland.
Highland beef.

POINTS DE VENTE SELLING POINTS

- À la ferme.
At the farm.
- À la boutique Chez Gargantini
à Maniwaki.
At Chez Gargantini store in Maniwaki.



Photo - Ferme de la Chute Rouge



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.



Photos : Domaine du petit sapin

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)

f 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, au cours de la dernière fin de semaine de novembre et des trois premières de décembre (samedi et dimanche).

At the sugar bush, during the last weekend of November and the first three of December (Saturday and Sunday).





Photo : Éric Labonté, MAPAQ

ÉRABLIÈRE BO-SIROP

Johanne Bonenfant & Éric Bélanger
106, chemin des Érables, Grand-Remous
☎ 819 440-5234 | 819 660-2486
✉ johannebonenfant@hotmail.com
🌐 bosirop.com
f Érablière Bo-sirop



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



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, au Marché public d'Aylmer et au Marché des saveurs du Québec à Montréal.
At Les Saveurs de la Vallée Farmers' Market, at Grand-Remous Farmers' Market, at Aylmer Farmers' Market and at Quebec Flavors Market in Montreal.
- À la Coop de Bouchette ; à la Boucherie O'Max à Gracefield ; au Dépanneur Relais des Chutes à Grand-Remous ; à la boutique Chez Gargantini à Maniwaki ; à la Boucherie Rock Lafrenière de Messines ; 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 Boucherie O'Max in Gracefield ; at the Dépanneur Relais des Chutes in Grand-Remous ; at the Chez Gargantini store in Maniwaki ; at the Boucherie Rock Lafrenière in Messines ; 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 2022
DES PRODUITS AGRICOLES D'ICI