

Découvrez les saveurs qu'elle renferme !



Les Fermes Naturobio 1

Légumes biologiques variés cultivés en serre ou en champs, fines herbes fraîches, pain frais et produits transformés vous sont offerts dans nos deux points de distribution.

Rencontrez-nous de juin à novembre à la gare d'Amqui les mardis, jeudis et les samedis de 11h00 à 18h00, Les vendredis au marché public de Val-Brillant ou directement à notre ferme de Val-Brillant.

358 rang 2 est
Val-Brillant, Québec G0J 3L0
Tél.: (418) 742-3010

Émilie Dionne
propriétaire

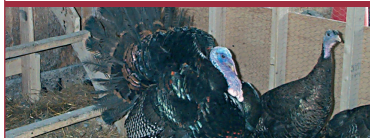


La Vallée de la Framboise 2

Depuis 2003, notre vin, notre boisson et notre liqueur de framboise et de cassis ainsi que nos mistelles séduisent les amateurs de fins produits. Découvrez nos produits et nos activités, telle l'autocueillette, en nous visitant à notre boutique de Val-Brillant.

34 route Lauzier,
Val-Brillant, Québec G0J 3L0
Tél.: (418) 742-3787
Télécopieur: (418) 742-3481

Jean-Paul Label et Chantal Paradis
Propriétaires



Jardins naturellement Bio s.e.n.c. 3

Nous produisons une grande diversité de légumes, de fruits et de plantes médicinales biologiques ainsi que des gibiers à plumes (dindes sauvages et pintades biologiques).

Offert directement à la ferme (s.v.p., appelez pour annoncer votre venue). Aussi disponible au Supermarché GP et à la Coop d'alimentation Richelieu d'Amqui.

202 rang St-Napoléon,
Amqui, Québec G5J 1C2
Tél.: (418) 629-1234

Gaston Bélanger et Mélanie Laprise
Propriétaires



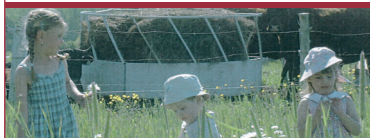
Un potager dans la Vallée 4

De juillet à octobre, vous pouvez acheter au camion-kiosque d'Un potager dans la Vallée des légumes frais biologiques et des pains artisanaux.

À Amqui : mardi et jeudi de 16h00 à 18h00, Samedi de 11h00 à 17h00, dans le stationnement du CLSC près de l'Auberge Beauséjour.

À Causapsal : mercredi de 16h00 à 18h00, dans le stationnement du marché Alimentation Causap.

Davy Boudreault et Marijo Guimont
Propriétaires
Tél.: (418) 756-1343



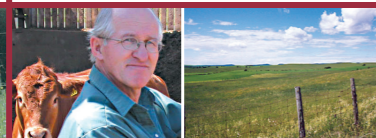
Bistro-Boutique du bon Vieux Temps 5

Nous offrons une vaste gamme de produits tel que confitures et marinades ancestrales, cretons, pâtés et quiches. Nous sommes aussi producteurs d'élevages naturels de faisans, perdrix, pintades, lapins, canards, Porcs et bouvillons «Salers».

Tous nos produits sont en vente à notre boutique à Saint-Léon-le-Grand.

272 Plourde,
St-Léon-le-Grand, Québec G0J 2W0
Tél.: (418) 743-2382 ou (418) 743-2367
Télécopieur: (418) 743-2391

Marie-Ève Michaud et Steve Lamontagne
Propriétaires



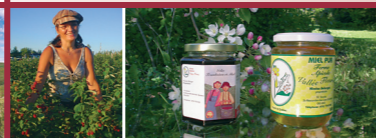
Ferme Boval 6

Natur'BOEUF est une viande distinctive au niveau du goût, mais aussi du partenariat régional qu'elle représente. Entièrement produite en région! Ce qui distingue la viande Natur'BOEUF d'une autre viande, c'est qu'elle a subi une maturation de 16 jours, ce qui donne à la chair toute sa tendreté et sa saveur.

Offert en exclusivité dans les Supermarchés GP.

Rang 6,
Ste-Irène, Québec
Tél.: (418) 629-7550

Gilles St-Laurent
Producteur Natur'BOEUF
Propriétaire Ferme Boval



Ferme apicole Vallée Fleurie 7

Le miel est roi à la Vallée Fleurie. Miel liquide et crémeux vous sont offerts en plus de nos petits fruits (framboises, bleuets, etc.), confitures et gelées de framboises et de miel, autocueillette et visite à la ferme.

Offert chez : Supermarché GP d'Amqui, Marché Richelieu d'Amqui et Causapsal, Marché Champêtre à la gare d'Amqui et à notre boutique directement à la ferme.

19 rue Savoie,
St-Alexandre-des-Lacs, Québec G0J 2C0
Tél.: (418) 778-3183

Nicolas Bélanger
Propriétaire



Les Fraîcheurs de la Vallée 8

Le champignon pleurote est aussi délectable qu'attrayant par ses couleurs, il vous ravira. Offerts frais, séchés ou en chapelure, les champignons pleurotes c'est pas juste beau à voir, c'est bon! Visite à la ferme les jeudis et vendredis, sur réservation.

Offert dans les Supermarchés GP du Bas-Saint-Laurent et à la ferme.

2 petit rang 2,
Causapsal, Québec G0J 1J0
Tél.: (418) 756-3959
Télécopieur: (418) 756-3959

Clément Lemieux et Louise Tremblay
Propriétaires



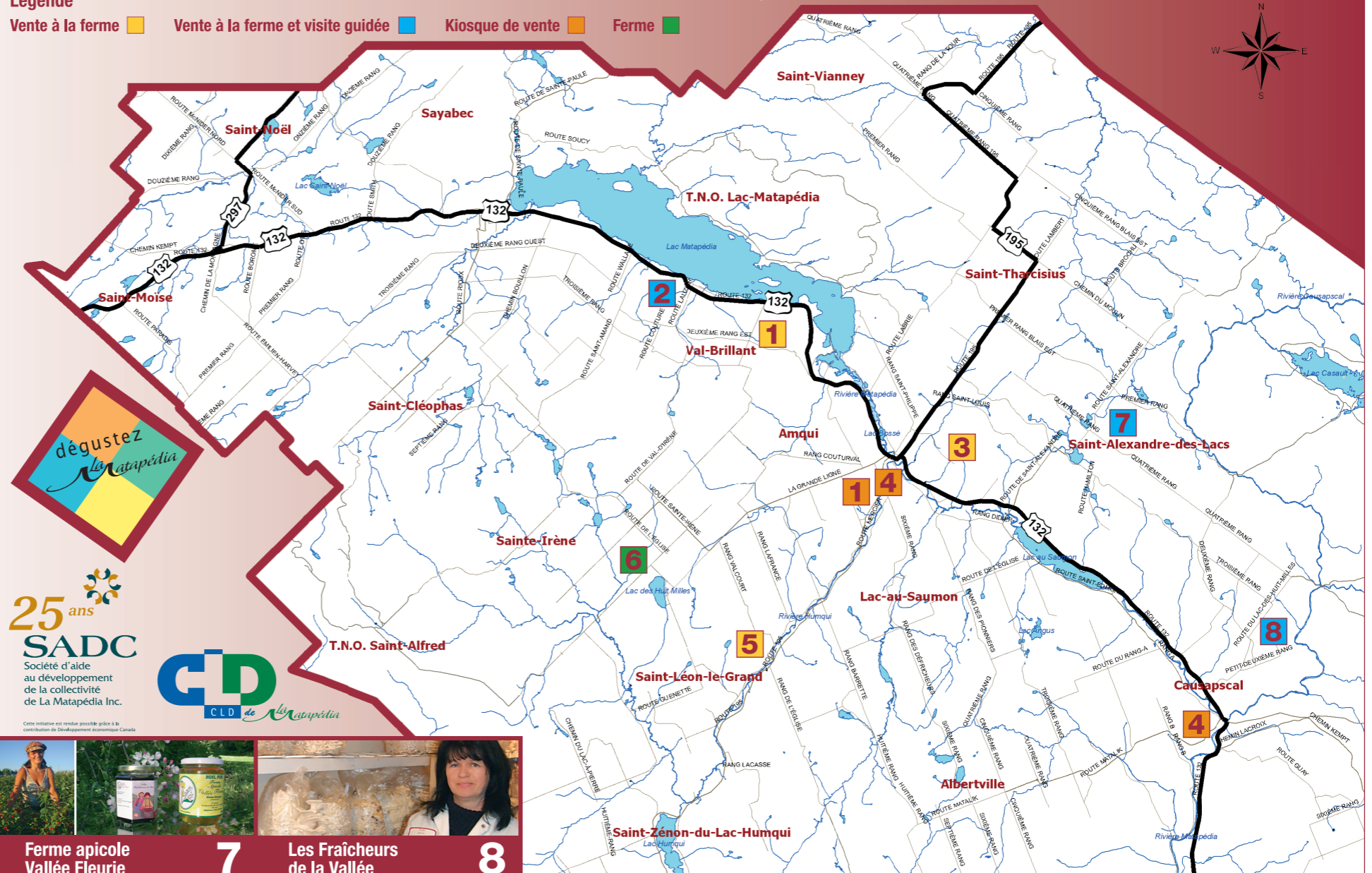
Légende

Vente à la ferme

Vente à la ferme et visite guidée

Kiosque de vente

Ferme



Dégustez La Matapédia