



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 41 000 exemplaires

Date : 22 avril 2005



LA FERME BIO ROUSSEAU

Manger bio « logique » !

« C'est en 1995, à l'âge de 22 ans que Jenny Litalien s'installe sur une ferme dans la perspective de devenir agricultrice. Sans même le savoir, cette avant-gardiste fait l'élevage d'agneaux puis de porcs biologiques. La jeune femme passionnée et visionnaire a porté son entreprise à devenir la première ferme ovine et porcine biologique d'envergure dans la région. Elle élève aujourd'hui un cheptel de près de 500 bêtes à Saint-Gabriel.

100 \$ et plus à Saint-Gabriel). Il est également possible de visiter les installations, ce qui vous permettra de mieux comprendre les enjeux de l'agriculture biologique. Les petits et les grands aimeront y voir les animaux et en apprendre sur le contenu de leur assiette !



La certification bio est une attestation des plus contrôlées en matière d'alimentation. L'appellation biologique est protégée par la loi et les fermes sont régulièrement inspectées. Le cahier de charge ne tolère aucun pesticide, herbicide, engrais chimiques, OGM, suppléments antiaux, hormone ni antibiotique. Par conviction, et en posant un regard vers l'avenir, Jenny Litalien suit des normes écologiques depuis le début de l'exploitation de sa ferme, ce qui lui a valu le prestigieux socle biologique il y a 5 ans.

La Fédération d'agriculture biologique du Québec rendait hommage aux pionniers du bio en février dernier. La Ferme Bio Rousseau a été nommée finaliste pour sa participation au développement du secteur biologique québécois. En 2003, l'association d'horticulture de la Mitis octroie pour la première fois le Prix Pierre-Martin à une ferme afin de souligner les efforts soutenus de Ferme Bio Rousseau pour la préservation de l'environnement.

Non seulement l'agriculture biologique est respectueuse de la nature, mais le bien-être des bêtes est aussi primordial. Par exemple, celles-ci doivent pouvoir accéder à l'extérieur le plus souvent possible, avoir suffisamment d'air frais et de luminosité, vivre dans un environnement propre et elles ne seront en aucun temps mises en cage. Quand on ne soigne pas les animaux aux antibiotiques, il faut bien les connaître individuellement. C'est purement une vocation de suivre le développement de chaque agneau et porcelet dès leur

naissance, pour s'assurer de leur santé... et de celle du consommateur !

Les adeptes du bio n'ont rien inventé, ils sont simplement revenus aux traditions d'autan. À la Ferme Bio Rousseau, on dit que c'est en quelque sorte un retour à la terre. Certains clients d'âge mûr affirment même que la viande goûte « comme dans leur temps ».

Évidemment, tous ces petits soins prodigués aux animaux et aux champs engendrent des coûts importants. Par exemple, le foin et le grain certifiés biologiques dont se nourrissent les animaux doivent être achetés à des prix élevés lorsqu'ils ne sont plus disponibles à la ferme. Puisque les bêtes croissent naturellement et donc moins rapidement qu'en élevage industriel, elles sont gardées pour une plus longue période. À la Ferme Bio Rousseau, cet investissement est primordial et bénéfique, puisque qu'une saine alimentation est à la base de notre santé.

Pour offrir à votre famille de la viande assurément bonne pour vous, bonne au goût et dont vous connaissez la provenance, optez pour les produits de la Ferme Bio Rousseau. En plus de se retrouver sur le menu du restaurant 360 Degrés et de l'Auberge du Marge Grenouille, une grande variété de coupes d'agneau, de porc et de bœuf est disponible à la Coop Alina ou directement à la ferme. Des paniers mensuels composés des choix du client sont disponibles et permettent d'obtenir un rabais de 10 % (accordé pour tout achat de

L'avenir s'annonce prometteur pour la ferme Ferme Bio Rousseau qui s'inspire de son slogan : « De la production à la transformation. »



Bio Rousseau

111, rue Principale,
Saint-Gabriel
(Québec, QC) J0Y 1M0
(418) 778-4489



Hôtel Rimouski
Séjour agréable, cuisine raffinée au goût d'ici

133 chambres et 52 suites • 16 salles de réceptions • Restaurant / Bistrot • Intérieur haute qualité
Pluieuse intérieure et glissade d'eau • Spa, salle d'exercice • Centre de santé

225, boul. René-Lévesque Est, Rimouski / 1 800 463-0755 • www.hotelrimouski.com

ALINA
LES SPÉCIALISTES
DES ALIMENTS NATURELS

ALINA
certifié
Bio
logique

Nous sommes fiers d'offrir à nos clients les meilleurs choix santé dont les viandes biologiques (porc, bœuf, agneau) de la Ferme Bio Rousseau !

99, ST-GERMAIN OUEST, RIMOUSKI
1 877 723-0355
WEB : WWW.COOPALINA.COM