SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

25 ans qu'on s'aime...



SAVEURS & GOURMANDISES

2023

MARCHÉ DES SAVEURS
DU BAS-SAINT-LAURENT

Du 30 novembre au 3 décembre 2023

Venez découvrir le savoir-faire et l'originalité
des entreprises bioalimentaires de la région!

1300 produits d'ici
À déguster, acheter ou commander
aux Tennis de Rimouski (416 avenue Rouleau)
saveursbsl.com



La CARTE-CADEAU
Saveurs du Bas-Saint-Laurent

UTILISABLE AUPRÈS
DES MARCHANDS PARTICIPANTS

SAVEURSBSL.COM/CARTE-CADEAU



RENFLOUEZ-LA RÉUTILISEZ-LA DONNEZ-LA EN CADEAU

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC



FIÈRE D'ENCOURAGER
NOS PRODUCTEURS LOCAUX.

Bonne saison estivale !

MAÏTÉ BLANCHETTE VÉZINA
DÉPUTÉE DE RIMOUSKI

418 722-9787
maite.blanchettevezina.rimo@assnat.qc.ca

395 boul. Jessop, bur. 103
Rimouski (Québec) G5L 1M9



SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Photo : MRC Kamouraska

Le réseau des Saveurs du Bas-Saint-Laurent est fier de vous offrir cette brochure qui se veut une magnifique incursion dans l'univers gustatif de la région. Le Bas-Saint-Laurent regorge de produits agroalimentaires délicieux où la tradition s'allie à l'originalité et au savoir-faire des producteurs et des transformateurs.

En parcourant cette brochure, vous trouverez :

- des artisans producteurs ou transformateurs où il est possible de vous rendre pour acheter des produits ou visiter l'entreprise.
- des commerces qui offrent une variété de produits agroalimentaires bas-laurentiens.
- des restaurateurs qui mettent en valeur les produits agroalimentaires à leur menu.

SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, réseau de membres œuvrant dans le domaine bioalimentaire, a pour mission de faciliter la commercialisation et la promotion des produits de la région bas-laurentienne. Découvrez les produits régionaux en recherchant le logo des Saveurs du Bas-Saint-Laurent. Celui-ci vous permet d'identifier plus facilement les produits de notre région disponibles dans les marchés d'alimentation, les boutiques spécialisées, à la ferme ou dans les auberges et les restaurants.

LÉGENDE

Les restaurants sont classifiés avec la terminologie : Table authentique (priorité aux produits régionaux uniques, menu distinctif et la plupart opérées par des chefs propriétaires) ; Table gourmande (grand choix de produits régionaux) ; Table hôtelière (menu familial, établissement souvent ouvert à l'année) ; Petite table (cafés, repas légers, peut à la limite offrir uniquement le repas du midi).

Certification biologique Ecocert

Certification biologique Québec Vrai

Établissement signalisé sur les routes

En raison de la pandémie de la COVID-19, veuillez noter que les informations diffusées dans le présent guide pourraient changer sans préavis. Avant de vous déplacer, nous vous conseillons de communiquer avec l'entreprise afin de valider les heures d'ouverture ainsi que les mesures particulières à respecter.

Cette brochure est imprimée sur du papier Rolland Enviro Print, certifié FSC® Mixte et Rain Forest Alliance. Il contient 100 % de fibres postconsommation.

FSC® Sources Mixtes [redacted]
www.fsc.org Cert no. XXX-XXX-XXXX
© 1996 Forest Stewardship Council



Photo : MRC Kamouraska

KAMOURASKA

1 ALIMENTATION LEBEL

metro PLUS
LEBEL
TOUJOURS PLUS POUR VOUS

615, 1re Rue Poiré
La Pocatière G0R 1Z0
418 856-3827
metro.ca/trouver-une-epicerie/150
info@metrolebel.com

Produits : très grande variété de produits transformés en magasin : sushis maison, viandes et poissons fumés, viandes et poissons marinés, saucisses maison, pains, pâtisseries et une multitude de plats maison. Large gamme de produits biologiques et sans gluten. Nous encourageons les entreprises régionales avec notre section spécialisée. Dégustation gratuite.
Horaire : à l'année, du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h; samedi et dimanche 8 h à 19 h.

2 MARCHÉ PUBLIC DE LA GRANDE-ANSE

MARCHÉ PUBLIC de la Grande-Anse
LA POCATIÈRE

401, 1re rue Poiré (Stationnement de l'ITAQ)
La Pocatière G0R 1Z0
418 856-3702, poste 1
marchepublicgrandeanse.ca
facebook.com/marchepubliclapocatiere
info@marchepublicgrandeanse.ca

Produits : produits maraîchers, fromages, champignons, viandes, hydromels et miels, pains et autres découvertes.
Horaire : les samedis du 1er juillet au 30 septembre, de 9 h 30 à 14 h 30.

Venez découvrir les producteurs, les transformateurs et les artisans de la région. Animation sur place. Restez à l'affut de la programmation!

3 LES POULETS DE GRAIN DU KAMOURASKA

POULETS DE GRAIN DU KAMOURASKA
Vente au détail
(418) 856-3306

126, chemin du Village
Saint-Onésime-d'Ixworth G0R 3W0
418 856-3306
poulet1@xplornet.ca

Produits : poulet de grain naturel, végétal, sans facteur de croissance, sans médicament, sans gras, sans farine animale, refroidi à l'air.
Points de vente : Boucherie Stan Roy inc. (Saint-Épiphane), M. Rosaire Talbot (Squatec, 418 855-2875). À la ferme.
Horaire : les samedis, du 1er janvier au 15 septembre de 8 h à 12 h, et du 16 septembre au 31 décembre de 8 h à 16 h. Vous devez téléphoner avant de vous présenter.

4 LES TRÉSORS DU FLEUVE

Les trésors du fleuve

156, chemin de la Petite-Anse
Rivière-Ouelle G0L 2C0
418 856-5660 | tresorsdufleuve.com
info@tresorsdufleuve.com

Produits : anguille fumée, merrines d'anguille : tomates et câpres, citron et coriandre, canneberges et pistaches, à saveur de fumée ; saucisses d'anguille (quatre saveurs : écorce d'orange, vin blanc, miel et ail, fumée à la bière), anguille fraîche à l'automne et congelée le reste de l'année.
Points de vente : Fromagerie Le Mouton Blanc, Alimentation LeBel (La Pocatière), Poissonnerie Marché Atwater (Montréal). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Présence sur différentes tables de restaurants et dans divers événements. Suivez notre page Facebook pour les détails.
Horaire : à l'année. Vous devez téléphoner avant de vous présenter.

Visite des sites de pêche à l'automne sur réservation.

5 MICROBRASSERIE LA BALEINE ENDIABLÉE

BRASSERIE INDÉPENDANTE AUBERGE CONVIVIALE
BALEINE ENDIABLÉE

229, route 132
Rivière-Ouelle G0L 2C0
418 371-0758 | baleineendiablee.com
info@labaleineendiablee.com

Produits : bières artisanales. Consultez notre site internet pour découvrir nos bières disponibles.
Cuisine et spécialités – Table hôtelière : restaurant spécialisé en viandes fumées sur bois d'érable.
Horaire : sujet à changement. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Nos objectifs, en ce qui a trait aux produits brassicoles, sont assez simples. Nous voulons d'une part respecter les styles de bière classiques et d'autre part suivre les tendances et innover. Idéalement, chaque client pourra retrouver les styles qu'il sait déjà apprécier dans la bière, oser de nouvelles choses et développer ses goûts. Nous voulons revisiter la façon de goûter la bière.

Hébergement sur place. Dégustation payante.

6 AUBERGE COMME AU PREMIER JOUR

Auberge Comme au Premier Jour
Depuis 2001

224, boulevard Bégin (route 230)
Saint-Pacôme G0L 3X0
418 852-1377 | aubergecommeaupremierjour.com
commeaupremierjour@bellnet.ca

Cuisine et spécialités – Table authentique : fine cuisine régionale, agneau, chevreau, sanglier, anguille fumée, fromages, légumes bios, herbes de bord de mer du Kamouraska, flétan. Bières et cocktails locaux.
Menu à la carte : soir : à partir de 10 $.
Horaire : de mai à octobre. Souper du lundi au samedi de 18 h à 21 h. Déjeuner le dimanche de 9 h à midi. Vente de produits cuisinés à l'auberge.

Situés dans l'ancien presbytère de 1868, nous sommes fiers de mettre en valeur les produits locaux depuis 22 ans. Servis dans une magnifique salle à manger ou sur la terrasse avec vue sur le jardin. Permis d'alcool. Certifié Terroir et saveurs du Québec, Aliments du Québec et Fourchette bleue.

Hébergement de 9 chambres dont certaines climatisées et bornes pour voitures électriques.

7 ALIMENTS LUDO (9060-4802 QUÉBEC INC.)

Mont-Carmel
418 498-2945 | alimentsludo.ca
alimentsludo@videotron.ca

Produits : pizzas : extra garnie, garnie, italienne, steak haché, pepperoni fromage, végétarienne. Sauce à spaghetti LUDO. Pâte à pizza. Pâtés mexicain, à la viande et au poulet.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.

Située à Mont-Carmel de Kamouraska depuis ses débuts il y a plus de 20 ans, l'entreprise Aliments Ludo s'est développée dans le secteur de la fabrication d'aliments préparés. Fabriquant et distribuant originalement des sandwichs et mets préparés, les dirigeants consacrent leurs efforts dans la fabrication de pizzas congelées, pâtés, pâte et sauce à spaghetti.

Pas de vente sur place.

8 ÇA GOÛTE LE BOIS!

100, rue Notre-Dame
Mont-Carmel G0L 1W0
418 928-3564 | cagoutelebois.ca
facebook.com/Ça-goûte-le-bois-102769352039407
nrickvilleneuve@hotmail.com

Produits : sirop de sapin baumier, aguilles d'épinette, aiguilles de mélèze, poivres des dunes, thé du Labrador, crème brûlée au peuplier baumier, bruschetta aux pousses d'épinette, sorbet aux pousses d'épinette.
Points de vente : Ferme Vigo (12, rang 6 Saint-Onésime), Boulangerie La Pocatière (La Pocatière), Épicerie chez Daniel (Mont-Carmel).
Horaire : ouvert à l'année.

Ça goûte le bois! est une micro entreprise dans le haut-pays de Kamouraska, née à l'hiver 2021. Elle réunit plusieurs passions : la cuisine, la production horticole et les produits forestiers non ligneux. L'entreprise met en valeur les saveurs dont notre forêt regorge, trop souvent oubliées. Dégustation gratuite.

9 CÔTÉ EST

76, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 308-0739 | cote-est.ca
facebook.com/CoteEstKamouraska
info@cote-est.ca

Cuisine et spécialités – Table authentique : cuisine créative du marché et menu à l'ardoise. Produits maison et saveurs locales. Authenticité et fraîcheur. Boutique gourmande et caviste, produits du terroir et de spécialité, vins nature, bières québécoises. Découvertes et plaisirs de la table. Terrasse-bar avec vue superbe côté fleuve.
Menu à la carte : ardoise : 15 $ à 30 $.
Produits : inspirations du Chef, prêt-à-manger aux saveurs locales, variété de saucisses et charcuteries maison, confitures et vinaigres aux fruits régionaux, vins d'importation privée et du Québec, produits coups de coeur québécois. Boutique art de vivre et de la table.
Horaire : ouvert à l'année, horaire et services variables selon la saison. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Atmosphère décontractée et conviviale dans un charmant bâtiment classé monument historique. Mise en valeur du patrimoine gourmand de l'Est-du-Québec.

10 CHOCOLATERIE LA FÉE GOURMANDE

98, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 492-3030 | lafeegourmande.ca
info@lafeegourmande.ca

Produits : chocolaterie : chocolats fins, caramels et tartinades, crêpes et desserts, chocolat chaud maison. Bar laitier : crème glacée molle, gelatos et sorbets maison, trempages maison, poutine glacée de Kamouraska. Breuvages froids. Petits déjeuners servis à l'extérieur, crêpes et gaufres sucrés ou salés.
Points de vente : Alimentation LeBel, Poissonnerie Lauzier (Kamouraska), IGA Extra (Rivière-du-Loup), IGA Extra - Sirois et Jessop (Rimouski-Neigette).
Consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente. Vous trouverez également La Fée Gourmande à Saint-Jean-Port-Joli. Achat en ligne.
Horaire : à l'année : basse saison, de 9 h à 17 h ; haute saison, de 8 h à 22 h.

Visite de la chocolaterie : environ une heure qui permet de découvrir les lieux de production et les différentes techniques de travail utilisées lors de la fabrication des chocolats. Terrasse de 40 places. Visite de groupe sur réservation. Dégustation gratuite. Hébergement sur place.

11 GRAND'OURSE, LA CANTINE DE KAMOURASKA

53, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 492-2675 | grandourse.ca
kamouraska@grandourse.ca

Cuisine et spécialités – Table gourmande : avec ses créations gourmandes inspirées par le territoire et ses artisans, Grand'Ourse propose un menu « cantine nouveau genre » qui fait la part belle aux viandes, fromages, produits de la mer et autres gourmandises du terroir bas-laurentien et québécois. Grand'Ourse, c'est votre Mamie; c'est l'incontournable du Kamouraska pour faire scintiller vos papilles!
Menu à la carte : 9 $ à 28 $.
Horaire : de mai à octobre, de 11 h 30 à 20 h 30.

Terrasse de 60 places.

12 LES PÊCHERIES OUELLET INC.

38A, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1M0
418 492-1872 | lespecheriesouellet.com
pecheriesouellet@bellnet.ca

Produits : poissons et fruits de mer frais. Produits fumés ou marinés : truite arc-en-ciel, esturgeon noir, saumon de l'Atlantique, anguille, filets de hareng, moules dans l'huile, crevettes, pétoncles, terrine d'alose, merrines (pâtés de poissons), saucisses, prêts-à-manger.
Points de vente : Marché des saveurs Jean-Talon (Montréal), D. Bertrand et fils, Boucherie Bégin, Épicerie Européenne, Maison JA Moisan, Morena Épicerie, Unimer, IGA Extra des Sources, Les Pêcheries Raymond des bois, IGA Alimentation Raymond, Épicerie Rosset, Frigo, Viandex (Québec), IGA Extra, Marché Giguère (Lévis). Consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : d'avril à octobre, de 10 h à 17 h. Hors saison, sur réservation.

13 FERME GIJAMIKA

214, rang de l'Embarras
Kamouraska G0L 1M0
418 492-5304 | gijamika.com
gijamika@videotron.ca

Produits : agneau, boeuf, porc, poulet, diverses charcuteries et produits cuisinés à base d'agneau.
Points de vente : boutique à la ferme. Achat en ligne.
Horaire : à l'année, de 10 h à 17 h. Visite en entreprise de mai à octobre sur réservation.

C'est sur le rang de l'Embarras à Kamouraska que vous pouvez nous visiter et découvrir un espace unique, une ferme, une boutique et des gens passionnés. On souhaite vous rencontrer sur cette terre qui nourrit en portant un héritage de partages et de rencontres. C'est notre passion pour ce territoire verdoyant et ses animaux magnifiques que nous vous invitons à découvrir à nos côtés. Visite en entreprise et dégustation payantes.

14 L'AGNELLERIE INC.

209, rang de l'Embarras
Kamouraska G0L 1M0
418 492-3551 | lagnelleriekamouraska.com
facebook.com/lagnelleriekamouraska
lagnellerie@videotron.ca

Produits : agneau (différentes découpes emballées individuellement, produits transformés, prix spéciaux à l'achat d'un agneau entier ou demi). Agneau frais à l'année. Charcuteries.
Points de vente : Épicerie Chez Daniel (Mont-Carmel), Jardin du Bedeau, Ferme de la Durantaye, à la ferme (Kamouraska), COOP Alina (Rimouski). Commandes par internet.
Horaire : à l'année, de 7 h à 21 h, sur appel seulement.

Consultez notre site internet pour connaitre les différents restaurants utilisant nos produits. Livraison sur un grand territoire. Visite de l'entreprise.

15 BRÛLERIE DE L'EST INC.

Saint-Pascal
418 860-8896 | bruleriedukamouraska.com
cafe@bruleriedelest.com

Produits : maison de torréfaction offrant plus de 35 variétés de café fraîchement torréfié de plusieurs pays d'origine.
Points de vente : Ma caféine (Boucherville), Alimentation LeBel, Épicerie Gilbert Royer, Jardin du Bedeau (Kamouraska), Café Brûlerie RDL (Rivière-du-Loup), Boulangerie Le Caf' St-Jean (Saint-Jean-de-Dieu), Café Grains de Folie (Trois-Pistoles). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

Transformation et distribution de café et de thé.

Pas de vente sur place.

16 ÉRABLIÈRE NATHALIE LEMIEUX

957, 4e Rang Est
Saint-Pascal G0L 3Y0
418 867-9146 | erablierenathalielemieux.com
natlemieux@live.ca

Produits : produits d'érable : sucre mou et granulé, beurre, gelée, tire, sirop, noix de cajou, pacanes, amandes et noix mélangées à l'érable, beurre de poire, ketchup aux fruits. Autres produits à l'érable : moutarde, caramel, beurre d'érable aux noix, fondue à l'érable, pop cakes et tartes à l'érable, revelo et crème glacée, etc.
Cuisine et spécialités – Table gourmande : repas traditionnel d'érablière, de mars à avril (pendant les sucres), réservation obligatoire.
Horaire : de février à mai, de 9 h à 21 h ; le reste de l'année, sur appel.
Points de vente : Ferme Cybèle, Épicerie Chez Daniel, Bar Laitier Le Blizzaroïde, Jardin du Bedeau, Le Dep du Village (Kamouraska), COOP Alina (Rimouski-Neigette).

Tire sur la neige à 14 h toutes les fins de semaine et sur réservation en semaine. Sur réservation à l'année. Visite en entreprise sur réservation. Dégustation gratuite et payante.

17 LES JARDINS DE LA MER/ ATELIER BOUTIQUE

90, route 132 Est
Saint-Germain-de-Kamouraska G0L 3G0
418 714-0075 (cell.) | lesjardinsdelamer.org
lesjardinsdelamer@yahoo.ca

Produits : plantes de bord de mer fraîches (salicorne, persil de mer, arroche), algues séchées, beurre et jus d'églantier, foin d'odeur, poivre de mer et gibier, sel aux herbes, thé du Labrador en feuilles ou fleurs, thé floral glacé, tisane d'hiver, menthe et pétales de roses, boîtiers cadeaux, livre de recettes.
Points de vente : produits disponibles dans la plupart des épiceries fines du Bas-Saint-Laurent. Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : ouvert du 15 juin au 9 octobre 2023.
Horaire d'été : tous les jours, de 10 h à 18 h. Horaire d'automne, mi-septembre à mi-octobre, du jeudi au dimanche, de 10 h à 18 h.

Dégustation des plantes marines sur place.

18 TÊTE D'ALLUMETTE MICROBRASSERIE



265, route 132 Ouest
Saint-André G0L 2H0
418 493-2222 | tetedallumette.com
info@tetedallumette.com

Produits : grande variété de bières artisanales. Vous pouvez aussi déguster sur place nos pogos maison faits avec une pâte à la bière, un bon choix de bières de microbrasseries et plusieurs spécialités régionales.
Horaire : tous les jours, du 24 juin au 15 octobre, dès 11 h.

Depuis 10 ans, Tête d'Allumette réalise son rêve fou de brasser ses bières sur feu de bois, alliant la rigueur des fines technologies à la rusticité des procédés de brassage ancestraux. La place est en effervescence constante avec son pub qui accueille locaux et touristes, à l'année, tant dans sa belle maison ancestrale que sur sa grandiose terrasse extérieure surplombant le fleuve. Boutique avec bières pour emporter. Consultez notre page Facebook pour être au courant des nouveautés et événements spéciaux. Achat en ligne.

19 FERME LA BRUMEUSE

LA BRUMEUSE

219, rang 2 Est
Saint-André-de-Kamouraska G0L 2H0
581 214-3008 | labrumeuse.ca
info@labrumeuse.ca

Produits : découpes de boeuf variées, bacon de boeuf, jerky, oeufs fermiers, os à soupe, peperettes, pepperoni, poulet, salami, saucisses.
Points de vente : Le Dep du Village (Saint-André-de-Kamouraska). Achat en ligne.
Horaire : à l'année. Boutique à la ferme le samedi de 14 h à 16 h.

La Brumeuse se veut une entreprise pionnière dans la désindustrialisation de l'agriculture. Notre souhaitons vous partager notre passion, faire une différence sur l'empreinte environnementale, ainsi que vous offrir des aliments de qualité qui ont un visage, celui d'une famille près de vous. Les commandes faites en ligne peuvent être récupérées dans le local de cueillette en tout temps.

20 LE JARDIN DES PÈLERINS

Le Jardin des Pèlerins

6, route 132 Est
Saint-André G0L 2H0
418 493-1063 | jardindespelerins.com
info@jdpelerins.ca

Produits : Sel du Pèlerin (aux herbes), Sel pimenté, Sel aux champignons forestiers, légumes de saison, fruits (cerises griottes, bleuets, pommes), jus de pomme, jus vivifiant (pommes, framboises, argousier).
Points de vente : produits disponibles dans les épiceries fines, dans divers marchés régionaux et dans d'autres régions du Québec. Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : en saison, de juillet à septembre. Autocueillette sur réservation. Boutique de produits.

21 PORC O' RYE DU KAMOURASKA

PORC O'RYE KAMOURASKA

431, 5e Rang Ouest
Saint-Joseph-de-Kamouraska G0L 3P0
418 866-1573 | porcorye.ca
claude@oryekamouraska.com

Points de vente : Boulangerie Du pain...C'est tout! (Saint-Roch-des-Aulnaies), Alimentation LeBel, Épicerie chez Daniel, Maxi Saint-Pascal, Épicerie Charest (Kamouraska), Station service Michaud, Metro Marché du Témis (Témiscouata), Gas-Bar Saint-Patrice, L'épicerie du village (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville (Les Basques), L'Ardoise Épicerie Boutique (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.
Horaire : ouvert tous les samedis de 9 h à 16 h. Sur appel du dimanche au vendredi.

Entreprise locale du Kamouraska spécialisée dans la distribution de viande de porc écoresponsable produite par notre famille. Que ce soit pour des pièces de viande ou des produits transformés, nous avons ce qu'il vous faut !

22 FERME LES PETITS RÉGALS DES BOIS

Ferme cynégétique Les petits régals des bois

893, route 230 Ouest
Saint-Alexandre-de-Kamouraska G0L 2G0
418 970-1001 | 581 337-7620
facebook.com/Les-petits-regal-des-bois-1404866269534944
lmmni@outlook.com

Produits : sanglier : découpes scellées sous vide, produits transformés et prêts-à-manger. Coq à chair entier, oeufs frais de poule et de caille également offerts en toute saison. On y retrouve aussi des tisanes de nos aromates des champs.
Horaire : vendredi, samedi et dimanche, de 8 h à 17 h. Du lundi au jeudi sur rendez-vous.

Passez visiter la ferme avec nos animaux curieux de nature! Nous partageons notre passion avec grand plaisir, de l'interprétation sur leur mode de vie à l'ambitieux projet d'en faire l'élevage. Celui-ci comprend entre 80 et 120 sangliers, des marcassins aux reproducteurs.

Vous voulez plus d'information sur le volet cynégétique (chasse)? N'hésitez pas à nous contacter. La famille vous accueillera le bonheur aux yeux et la joie au coeur. Hâte de vous y retrouver, soit au champ, en boutique ou aux aires de pique-nique. Un bon moment pour s'enrichir et échanger avec vos producteurs locaux!



Photo : Roger Grandmaison

TÉMISCOUATA

23 VERGER PATRIMONIAL DU TÉMISCOUATA

VERGER
PATRIMONIAL DU TÉMISCOUATA

656, rang Notre-Dame-des-Champs
Pohénégamook G0L 1J0
418 854-0720, poste 2350
vergerpatrimonialdutemiscouata.com
info@corpovpt.org

Produits : produits de la pomme (jus brut, gelée, beurre de pomme, etc.) et produits régionaux. Autocueillette de pommes de variétés ancestrales et commerciales.
Horaire : ouvert durant la période de récolte. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Visitez le plus ancien verger de pommes du Témiscouata et faites la découverte de saveurs oubliées! Impossible de ne pas tomber sous le charme des grands pommiers quasi-centenaires et des cultivars patrimoniaux qui offrent des fruits aux propriétés gustatives, nutritives et culinaires hors du commun. L'entretien du site est assuré par l'équipe du Verger patrimonial du Témiscouata, une entreprise d'économie sociale qui œuvre au développement agroalimentaire du territoire.

24 DOÜ PRODUITS D'ÉRABLE BIOLOGIQUES

Produits d'érable biologiques
doü

Saint-Marc-du-Lac-Long
581 234-8856 | 418 868-5681 | dou.bio
mathieu@dou.bio

Produits : beurre d'érable, gelée d'érable d'antan, gelée d'érable et sapin, gelée d'érable et framboise, gelée d'érable et pomme, gelée de fraise, sirop d'érable, sucre d'érable.
Points de vente : Fromagerie Le Détour, Alimentation Vincent Guay (Metro), Metro du Témis (Témiscouata), Alimentation Pierre-Luc Arsenault (Metro Plus) (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.

En 2019, nous avons collaboré avec l'entreprise Toulidou pour préparer une transition. Depuis le 1er janvier 2020, nous sommes propriétaires et voulons assurer la tradition d'excellence. Nous continuons la transformation des produits de l'érable.

Pas de vente sur place.

25 ALIMENTATION VINCENT GUAY

633, rue Commerciale Nord, local 100
Témiscouata-sur-le-Lac
(Cabano) **G0L 1E0**
418 854-2177 | metro.ca
facebook.com/metroCabano
mf022656mgr@metro.ca

Horaire : à l'année, du lundi au vendredi de 8 h à 20 h ; samedi et dimanche de 8 h à 19 h.

Chez Metro, nous savons que les aliments font partie de votre vie quotidienne et qu'ils vous accompagnent dans les petits comme dans les grands moments. Nous disposons d'un comptoir de sushis ainsi qu'un comptoir de pizzas faits maison et de poulet frit. Un chef en magasin vous offre un grand éventail de plats prêts à manger. Grande gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande ou dans le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent et une grande gamme de produits bas-laurentiens.

26 FROMAGERIE LE DÉTOUR



120, rue Commerciale Nord
Témiscouata-sur-le-Lac
(Notre-Dame-du-Lac) **G0L 1X0**
418 899-7000 | fromagerieledetour.com
ledetour@videotron.ca

Produits : fromages au lait de brebis, de vache et de chèvre : Le Clandestin, Marquis de Témiscouata, La Dame du Lac, Magie de Madawaska, Grey Owl, Verdict d'Alexina, Imposteur, Émissaire, beurre ancestral, cheddar doux et moyen, fromage frais du jour, etc. Autres produits régionaux disponibles à la boutique.
Points de vente : boutiques et épiceries du Québec et du Canada.
Horaire : juillet et août, tous les jours, de 8 h à 18 h. Hors saison : du lundi au samedi de 8 h à 17 h et le dimanche de 9 h à 17 h.

Dégustation gratuite. Vitrine d'observation. Champions canadiens 2009 et 2014, Prix CASEUS 2009 et plusieurs prix nord-américains.

27 JARDINS DU TÉMIS

Jardins du Témis
SAVEURS D'UNE TERRE GÉNÉREUSE

215, 2e rang
Dégelis G5T 1S9
514 653-0965 | facebook.com/jardinstemis
jardinsdutemis@gmail.com

Produits : ail en bulbe, fleur d'ail marinée, ail mariné régulier et épicé, bleuets, prunes et légumes.
Points de vente : Épicerie Charest (Kamouraska), Station Service Michaud, Fromagerie Le Détour, Épicerie l'Incontournable, Metro du Témis, Amarante épicerie écologique, Alimentation Vincent Guay (Metro), Marché Bonichoix des Pins Enr. (Témiscouata), Marché Richelieu, IGA Extra, Maxi Témiscouata, Épicerie d'Amour Fraserville, Marché Desbiens et Fils, Terroirs d'ici et d'ailleurs (Rivière-du-Loup), Fromagerie des Basques, Boucherie Centre-Ville, Poissonnerie Verseau II (Les Basques), Vieux Loup de Mer, Poissonnerie Gagnon, Fromage en Tête (Rimouski-Neigette), Épicerie-Boucherie R. St-Gelais, Poissonnerie Matanaise (La Matanie). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : de juillet à septembre. Le reste de l'année sur réservation.

Près de 1 300 plants de bleuets. Visite sur réservation de juillet à septembre. Dégustation gratuite. Autocueillette de prunes, bleuets et légumes.

28 MARCHÉ GOURMAND DESJARDINS DU TÉMISCOUATA

MARCHÉ Gourmand DESJARDINS DU TÉMISCOUATA

1171, avenue de l'Accueil
Dégelis G5T 2G3
418 853-2332 | marche-gourmand-desjardins.com
facebook.com/MarcheGourmandDesjardins
Temiscouata
cdervd@ville.degelis.qc.ca

Produits : légumes frais du jardin, fruits et petits fruits, vins et spiritueux à base d'érable, produits d'érable, micropousses et champignons sauvages, plantes médicinales et charcuteries de porcs élevés en liberté, ail, fleur d'ail marinée, ail noir, miel, hydromels et plus encore.
Horaire : les dimanches de 10 h à 14 h, du 9 juillet au 17 septembre 2023.

Le Marché Gourmand, c'est la rencontre entre les producteurs, les transformateurs agroalimentaires et les consommateurs. Animation, aire de jeux et tables à pique-nique sur place afin que les visiteurs puissent apprécier leur visite et échanger avec ces hommes et ces femmes qui cultivent une terre généreuse.

29 BOULANGERIE COULEUR DE BLÉ

Couleur de blé
Boulangerie

493-A, avenue Principale
Dégelis G5T 1L7
418 494-0788 | couleurdeble.com
info@couleurdeble.com

Produits : variété de pains cuits sur sole, pains de saveur, baguettes, pâtisseries, sandwichs, soupes, salades, pizzas et beaucoup plus. Gamme de produits fins et de produits régionaux aussi disponible : terrines, charcuteries, fromages, produits d'érable, confitures, miel, etc.
Points de vente : nos pains sont disponibles les jeudis à l'Amarante épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac).
Horaire : du mercredi au vendredi, de 10 h à 17 h.

Sur le chemin du Parc national ou en direction des Maritimes, faites une pause pour vous approvisionner de plats prêts à manger, de savoureuses pâtisseries et bien sûr, de bons pains frais et croûtés faits entièrement de farines biologiques. Venez vous imprégner de l'ambiance du fournil et rencontrer une équipe d'artisans passionnés.

30 LA JARDINIÈRE

La Jardinière

Auclair
418 899-1481 | lajardinierebsl.com
info@lajardinierebsl.com

Produits : micropousses, germinations et jus d'herbe de blé. Champignons cultivés, shiitake, champignons sauvages et produits agroforestiers.
Points de vente : consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : à l'année. Commande par courriel ou par téléphone au 418 867-0854.

Produits certifiés biologiques, récoltés avec soin et emballés dans un délai de 24 heures.

Pas de vente sur place.

31 DOMAINE VERT FORÊT

Domaine Vert Forêt inc.

222, rang Saint-Grégoire Sud
Auclair G0L 1A0
418 899-0987 | domainevertforet.ca
info@domainevertforet.ca

Produits : produit de l'érable : sirop, beurre, sucre d'érable fin. Poulet, bœuf, œufs, fèves au lard et cretons, fruits confits à l'érable, miel artisanal.
Points de vente : Dépanneur Gaz-O-Bar CB (Lejeune), Amarante épicerie écologique, Fromagerie Le Détour (Témiscouata-sur-le-Lac).
Horaire : vente à la ferme à l'année, sur réservation.

Abonnez-vous à notre infolettre pour suivre notre projet d'autonomie alimentaire. Petit élevage de porcs nés à la ferme, élevés en liberté et nourris avec des grains certifiés biologiques.

32 DOMAINE ACER ÉCONOMUSÉE®



145, route du Vieux-Moulin
Auclair G0L 1A0
418 899-2825 | domaineacer.com
boutique@domaineacer.com

Produits : boissons alcoolisées à base d'érable issues de la fermentation, sirop d'érable et produits fins.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne. Livraison partout au Canada.
Horaire : l'été : du 20 juin au 2 septembre, du mardi au jeudi et le samedi de 9 h à 17 h, le vendredi de 11 h à 19 h. Fermé le dimanche et lundi. Hors saison estivale : du lundi au vendredi. Week-end de la fête du Travail et de l'Action de grâce : ouvert. Forfait cave-cocktail : l'été ou sur réservation. Dégustation et boutique : à l'année.

Bienvenue au Domaine Acer, érablière biologique spécialisée dans les vins de sève d'érable. Blanc sec, mousseux brut, apéritifs vieillis longuement en fûts, ils traduisent librement notre terroir! Après la visite guidée ou le forfait cave-cocktail, profitez de la terrasse avec l'un de nos cocktails ou un vin au verre accompagné de grignotines.

33 LE VALLON BLEU

23, route 295 Sud
Lejeune G0L 1S0
418 855-5368 | levallonbleu.com
info@levallonbleu.com

Produits : camerises fraîches, congelées et transformées. Certifiées bio. Framboises et bleuets aussi disponibles en autocueillette.
Points de vente : Dépanneur CB, Fromagerie Le Détour, Amarante épicerie écologique, Boulangerie Couleur de Blé (Témiscouata), Le Vrac (Rivière-du-Loup), IGA Extra - Jessop, COOP Alina, Demain épicerie zéro déchet (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.
Horaire : samedi, de 10 h à 15 h, ou sur rendez-vous.

À Lejeune se cachent les trésors bleus du Vallon, où près de 3 000 plants de camerises sont cultivés avec passion. Le Vallon Bleu, c'est une variété de produits découlant de la camerise. Au plaisir de vous y accueillir. Autocueillette. Dégustation gratuite.

34 VIV-HERBES



35, 2e Rang
Lejeune G0L 1S0
418 855-2731 | vivherbes.com
vivherbes@gmail.com

Produits : miels aromatisés : sapin, estragon, rose, lavande ; sel aromatisé : Sal Mensa ; vinaigres aromatisés : basilic pourpre, aneth/ail, à la monarde/framboise/menthe ; tisanes : Digesta, Lavandor, Relaxare, Respirare ; thés verts en mélange : jasmin/roses, menthe/fleurs. Ensembles cadeaux divers, produits cosmétiques et thérapeutiques naturels à base de plantes.
Points de vente : Amarante épicerie écologique (Témiscouata-sur-le-Lac).
Horaire : tous les jours, du 15 juillet au dimanche de la fête du Travail, de 10 h à 17 h. Le reste de l'année sur rendez-vous ou commande à l'année par vente postale (liste de prix sur demande).

Visite libre des jardins incluant tour guidé aux séchoirs, 10 $ plus taxes par adulte et gratuit pour les moins de 18 ans, sauf pour les groupes. Accès gratuit à la boutique incluant les dégustations. Prix sur demande pour une visite guidée pour les groupes de 12 personnes et plus.

35 ÉRABLIÈRE DU DOMAINE DE BEAUFOR



72A, 6e Rang Est
Biencourt G0K 1T0
418 509-0232 | 418 499-2022
domainedebeaufor.com
info@domainedebeaufor.com

Produits biologiques : sirop d'érable, beurre d'érable, tire d'érable, sucre d'érable granulé.
Produits non biologiques : caramel à l'érable, cornets de beurre/tire d'érable, tartinade choco-noisette à l'érable, gelée : érable, porto et érable, poivrons à l'érable, érable et expresso.
Points de vente : Vignoble Amouraska (Kamouraska), Amarante épicerie écologique, Fromagerie Le Détour, Boulangerie Couleur de Blé, Magasin Coop de Squatec, Épicerie Chez Lelou (Témiscouata), Station Houblon, Les Viandes du Marchand (Rivière-du-Loup), L'Ardoise Épicerie Boutique (Rimouski-Neigette), Ateliers Plein Soleil (La Mitis), Fromagerie du Littoral (La Matanie). Achat en ligne.

Domaine de BeauFor, fière entreprise familiale, produit du sirop d'érable sur ses terres depuis 1996. Au Domaine de BeauFor, production de sirop d'érable biologique va de pair avec douceurs de l'érable.

36 DOUCEUR D'ICI



418 868-4165 | douceurdici.ca
facebook.com/stephaniepageaujeanfrancois-moise
info@douceurdici.ca

Produits : de l'érable : sirop d'érable, beurre, pépites de sucre, sucre granulé, cornets, pain de sucre, tire, popcorn à l'érable, vinaigrette, moutarde, caramel, sauce BBQ, épices et confiseries.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

Pas de vente sur place.



Photo : Nicolas Gagnon

RIVIÈRE-DU-LOUP

37 AUBERGE DU PORTAGE

AUBERGE DU PORTAGE
CENTRE DE SANTÉ ET DE VILLÉGIATURE

671, route du Fleuve
Notre-Dame-du-Portage G0L 1Y0
418 862-3601 ou 1 877 862-3601
aubergeduportage.qc.ca
info@aubergeduportage.qc.ca

Cuisine et spécialités – Table gourmande : cuisine du terroir. Cuisine santé utilisant des produits frais de la mer et de gibiers.
Table d'hôte : midi : 25 $ à 34 $; soir : 32 $ à 50 $. Menu à la carte : 39 $ à 54 $.
Horaire : du 21 avril au 5 novembre 2023, tous les jours, de 7 h 30 à 9 h 30, de midi à 14 h et de 18 h à 21 h ; dimanche, brunch de 11 h à 14 h.

Salle à manger de 110 places avec verrière de 60 places. Hébergement sur place, salle de réunion avec vue sur le fleuve. Autres produits régionaux disponibles sur place.

38 BERGERIE DU PONT

Bergerie du Pont

55, chemin du Lac
Saint-Antonin G0L 2J0
418 862-9076 | bergeriedupont.ca
bergeriedupont@hotmail.com

Produits : agneau : gigot, épaule, carré, jarret, cubes, haché, tranches de collier, foie, côtelette, cœur, rognon, os à soupe, saucisses, terrines, rillettes, mousse de foie, bacon.
Points de vente : Fromagerie Le Mouton blanc (Kamouraska), Fromagerie Le Détour (Témiscouata), Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), Fromagerie des Basques (Les Basques), L'Ardoise Épicerie Boutique (Rimouski-Neigette). Consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : à l'année, tous les jours sur appel.

Ferme à dimension humaine, entreprise familiale qui produit des agneaux à chair délicate et savoureuse. Troupeau alimenté à partir de grain et de foin principalement produits à la ferme.

39 BLEUETIÈRE DU BAS-SAINT-LAURENT



143, 3e Rang
Saint-Modeste G0L 3W0
418 863-4692 | 418 826-2425

Produits : bleuets géants et bleuets nains frais et surgelés, tartes aux bleuets, carrés aux bleuets, croustades aux bleuets, pâtés à la truite.
Points de vente : Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), 90 rue Laval Rivière-du-Loup (en saison), Marché public de Rimouski, ainsi que directement à la ferme.
Horaire : bleuets frais et autocueillette sur réservation : août et septembre. Bleuets congelés : à l'année.

La Bleuetière du Bas-Saint-Laurent a débuté la culture des bleuets sauvages en 2004. Quatre ans plus tard, elle entreprend la culture en corymbe des bleuets géants afin de diversifier sa production. Elle est membre de l'Association des producteurs de bleuets du Lac Saint-Jean.

40 MICROBRASSERIE AUX FOUS BRASSANT



262, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup G5R 3A8
418 605-1644 | auxfousbrassant.com
info@auxfousbrassant.com

Produits : bières artisanales brassées sur place avec du malt québécois biologique et du houblon québécois selon les variétés : Chien jaune (blonde), Hurluberlue (rousse), Bagatême (blanche belge), Diable vert (I.P.A), Fun Noir (Stout), etc. Plusieurs nouveautés chaque saison. Amuse-gueules et autres alcools vendus sur place.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : variable selon les saisons. Consultez notre site internet ou notre page Facebook pour connaitre nos heures d'ouverture.

Approvisionnement en produits locaux et régionaux. Terrasse. Dégustation payante.

41 BOULANGERIE ARTISANALE AU PAIN GAMIN



288-290, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup G5R 3A8
418 862-0650 | paingamin.ca
cesarl21@icloud.com

Produits : pain au levain, à l'ancienne, pizzas, fougasses, viennoiseries pur beurre, petits gâteaux, bouchées sucrées et biscuits. Café à l'italienne, breuvages chauds équitables et biologiques. Ingrédients de qualité supérieure dont les meilleures farines québécoises de grains entiers ou tamisés.
Cuisine et spécialités – Petite table : café-terrasse de 18 places. Déjeuner croissant ou pain frais et confitures maison, dîner et collation, potage, fougasse, pizza végétarienne, sandwichs originaux et petits desserts.
Horaire : à l'année, du mardi au samedi, de 9 h à 18 h. Juillet et août, du lundi au samedi, de 8 h à 18 h.
Points de vente : Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup).

Dégustation gratuite. Internet sans fil.

42 TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS



424, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup G5R 3B7
418 867-4499 | terroirs.ca
info@terroirs.ca

Produits : sélection de fromages québécois et importés, charcuteries fines et belle sélection de produits d'épicerie fine. Pour compléter, vaste choix de produits pour les arts de la table (vaisselle, verres, nappes, menus, articles divers, etc.).
Horaire : du lundi au mercredi, de 10 h à 17 h 30 ; jeudi et vendredi, de 10 h à 20 h ; samedi, de 10 h à 17 h ; dimanche, de 11 h à 17 h. Hiver : fermé le dimanche et le lundi.

Établie depuis 20 ans, cette charmante boutique vous fait découvrir le domaine alimentaire sous toutes ses formes. Petite terrasse. Dégustation gratuite.

43 MARCHÉ PUBLIC LAFONTAINE

Petit Carré Dubé sur la rue Lafontaine
(aire de stationnement face aux 508 à 520)
Rivière-du-Loup
marchepubliclafontaine.com
info@marchepubliclafontaine.com

Produits : légumes et fruits fraîchement cueillis, produits de boulange et pâtisseries, viandes et charcuteries, produits viticoles et de l'érable, produits du miel et autres produits régionaux.
Horaire : les samedis du 17 juin au 7 octobre, de 9 h à 14 h, beau temps, mauvais temps.

Chaque samedi, c'est une ambiance festive qui s'installe au Marché public Lafontaine ! Faites la découverte des produits d'ici et appréciez l'authenticité des producteurs et transformateurs artisans. Le Marché public Lafontaine est l'endroit par excellence pour pique-niquer en famille. Plusieurs activités gratuites !

44 COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ DES PRODUCTEURS D'AGNEAUX DU QUÉBEC

Rivière-du-Loup
418 953-3299 | agneaucheznous.com
info@agneaucheznous.ca

Produits : différentes découpes d'agneau et charcuteries.
Points de vente : IGA (La Pocatière), Charcuterie Boucher (Saint-Alexandre-de-Kamouraska), IGA Extra - Jessop (Rimouski).

La Coopérative de solidarité des producteurs d'agneaux du Québec est une entreprise solide et de confiance qui bénéficie d'une grande expérience dans la mise en marché de l'agneau du Québec.

Pas de vente sur place.



45 MALTERRE

malterre
créer · valoriser · savourer

Rivière-du-Loup
581 673-1323 | malterre.ca
craquelinsmalterre@gmail.com

Produits : craquelins algues et herbes salées du Bas-Saint-Laurent, craquelins oignons confits, craquelins tomates et basilic.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

Malterre est une entreprise bas-laurentienne qui a émergé d'une envie commune de créer une nouvelle option dans l'alimentation, en situant l'environnement, la santé et l'économie circulaire en avant-plan. Valoriser les drêches de microbrasserie permet un choix sain et écologique, en plus de réduire les déchets de brassage. S'ajoute à ces valeurs qui nous unissent le désir de faire rayonner les entreprises locales pour savourer un produit unique à découvrir et à partager.

Pas de vente sur place.

46 LA BISCOTEUSE

La Biscoteuse

13, rue Casgrain
Rivière-du-Loup G5R 3V4
418 860-6701 | labiscoteuse.com
labiscoteuse@gmail.com

Produits : plusieurs variétés de biscottis, biscuits et chocolats faits main.
Points de vente : Mets Express chez Mel (Témiscouata), Café Brûlerie RDL (Rivière-du-Loup), Fromagerie des Basques (Les Basques). Achat en ligne.
Horaire : à l'année, sur réservation.

L'histoire de La Biscoteuse commence avec un goût hors du commun pour les biscottis qui s'est révélé être une passion. Et, de farine en bol, cette passion l'a menée à partager son savoir faire et ses créations avec le plus de gens possible, que ce soit du biscotti classique au réinventé.

47 AUBERGE DE LA POINTE, L'ESPADON

AUBERGE DE LA POINTE

10, boulevard Cartier
Rivière-du-Loup G5R 6A1
418 862-3514 ou 1 800 463-1222
aubergedelapointe.com
auberge@aubergedelapointe.com

Cuisine et spécialités – Table gourmande : veau du Québec, canard confit, agneau du Kamouraska, boeuf AAA, festin de fruits de mer, poissons frais et vivier de homard, carte d'entrées et menu ardoise, vin au verre, vin d'importation privée.
Table d'hôte : midi : 28 $ à 35 $ (groupe 20 personnes et plus seulement) ; soir : 50 $ à 65 $.
Horaire : du 9 mai au 10 octobre.

Salle à manger de 140 places, café bar Le Mirador de 35 places avec terrasse de 50 places. Établissement de villégiature 4 étoiles établi sur un site panoramique avec vue sur le fleuve. Unique : terrasse panoramique de 6 000 pieds carrés. Avec bar à vin. Hébergement.

48 AU COCHON BRAISÉ

AU COCHON BRAISÉ
RESTO-PUB

303, rue Viger
Saint-Épiphane G0L 2X0
418 816-8686 | facebook.com/aucochonbraise
aucochonbraise@outlook.com

Cuisine et spécialités – Petite table : resto-pub familial avec cuisine maison se spécialisant dans la viande à méchoui. Menu à la carte de 5 $ à 35 $.
Horaire : ouvert à l'année, jeudi et vendredi de 11 h à 19 h, samedi et dimanche de 9 h à 19 h.

Au Cochon Braisé vous offre depuis 2018 un service de restauration familiale accompagné d'un service de bar. Carmella et Steve vous proposent une cuisine maison et des produits braisés cuits sur place. Du club sandwich au poulet braisé à la poutine de porc braisé, vous serez ravis de ce petit plus qui fait toute la différence. Et pourquoi ne pas amener le Cochon Braisé à la maison avec le service de traiteur?

Établissement de 200 places avec terrasse de 24 places. Prêt-à-manger et service de traiteur. Dégustation gratuite. Boutique de produits. Visite de l'entreprise.

49 LA FERME GRANDE FOURCHE INC.

330, 3e Rang-Sud-du-Lac
Saint-Hubert-de-Rivière-du-Loup G0L 3L0
418 551-0700 | boeufalaferme.ca
sophie@fermegrandefourche.ca

Produits : boeuf Angus et Wagyu, vieillissement de 28 jours. Bœuf AAA, toutes les découpes de steak et pièces à fumer et à mijoter. Charcuteries de toutes sortes, boîtes découvertes et économiques. Terrines, savons avec coffret cadeau.
Points de vente : Vignoble Amouraska (Kamouraska), Microbrasserie Saint-Hubière, Microbrasserie Aux Fous Brassant, Marché public Lafontaine, Tout sous un même Chef (Rivière-du-Loup), Au Vieux Loup de mer (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.
Horaire : à l'année, du mardi au samedi, de 10 h à 17 h. Dimanche et lundi, sur appel.

Ferme familiale d'élevage bovin, vaches, veaux et bouvillons, et de production culturale (foin et grain). Nous favorisons une agriculture régénératrice, durable et de proximité. Certification VBP +*(Verifed Beef Production)*.

50 FERME DU CANETON POLISSON

L'Isle-Verte
418 894-5225
facebook.com/profile.php?id=100082532436261
info@canetonpolisson.ca

Produits : canards de Barbarie, terrines, rillettes, mousses, oeufs de poule et de cane.
Points de vente : Brûlerie Ange & Démon, Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Marché des Iles (L'Isle-Verte), Boucherie Centre-Ville (Trois-Pistoles).
Horaire : à l'année.

Entreprise locale élevant du canard sans antibiotiques ni facteurs de croissance, ayant le bien-être animal comme priorité. Les canards sont élevés en volières, sans gavage, ce qui permet de produire une viande plus tendre, moins grasse et de meilleure qualité. Les oeufs de poules frais et de cane pour la consommation sont également disponibles.

Pas de vente sur place.

51 PAT BBQ

111, rue Seigneur-Côté
L'Isle-Verte G0L 1K0
418 605-1973 | patbbq.com
info@patbbq.com

Produits : sauces et épices, côtes levées, porc effiloché, smoked meat.
Points de vente : Épicerie Charest (Kamouraska), Boucherie des Lacs, Alimentation J.P. Labonté & Fils (Témiscouata), Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Fromageries des Basques (Les Basques), Épicerie de la Seigneurie, Les Viandes du Marchand (Rimouski-Neigette), Épicerie-Boucherie R. St-Gelais (La Matanie). Tous les marchés du Québec (IGA, Maxi, Metro, Provigo, Super C). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.
Horaire : du lundi au vendredi, de 8 h à 16 h 30.

Entreprise spécialisée dans la fabrication de sauces et d'épices BBQ. De plus, nous avons une gamme de viandes fumées au bois, telles que côtes levées, porc effiloché, smoked meat pour la vente au détail, restaurant ou institutionnel. Nous avons aussi une division pour couvrir les événements privés et corporatifs.



52 KIPOUSS

KiPOUSS
MICRO-CULTURE

L'Isle-Verte
514 240-1869 | kipouss.com
kipouss.hb@gmail.com

Produits : plusieurs variétés de micropousses sans aucun intrant chimique, le tout livré dans un emballage compostable.
Points de vente : Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville (Trois-Pistoles).
Horaire : sur réservation seulement.

Entreprise spécialisée dans la production de micropousses. Grande variété de micropousses pour enjoliver vos plats tout en apportant une valeur nutritive sans égale.

Pas de vente sur place.

53 FERME DES MOISSONS

LE MAGASIN DU BOUCHER
Ferme des Moissons

350, rang 3 Est
L'Isle-Verte G0L 1K0
418 898-3143
facebook.com/lemagasinduboucher
fermedesmoissons@hotmail.com

Produits : viande Angus certifiée AAA ou Prime, viande vieillie 28 jours pour une tendreté et un goût hors du commun. Nos produits sont emballés sous-vide et congelés immédiatement pour garantir la fraîcheur des produits.
Points de vente : Station Houblon (Rivière-du-Loup).
Horaire : à l'année. Vendredi de 13 h à 18 h et samedi de 10 h à 17 h. Les autres jours sur rendez-vous.

Notre histoire débute en 1817 avec l'arrivée de nos ancêtres venus s'établir à l'Isle-Verte. Au fil du temps, la production bovine est devenue notre passion. En 2020, nous avons ouvert à notre ferme « Le Magasin du Boucher » où nous vendons notre viande Angus et des produits régionaux.

54 HYDROMELLERIE SAINT-PAUL-DE-LA-CROIX



62, rue Principale Ouest
Saint-Paul-de-la-Croix G0L 3Z0
418 898-2545 | hydromellerie.com
info@hydromellerie.com

Produits : hydromels et vins de miel aux petits fruits du terroir, miel naturel de différentes saveurs, vinaigrette, conserverie et confiserie à base de miel. Café-resto, repas légers.
Points de vente : épiceries et boutiques spécialisées du Bas-Saint-Laurent. Achat en ligne. Livraison partout au Canada.
Horaire : du 1er juin à l'Action de grâce, tous les jours. Hors saison, horaire variable.

Dégustation gratuite. Visite pour groupe. Boutique avec ruche vitrée, galerie photos. Certifié Terroir et Saveurs du Québec.

55 ÉRABLIÈRE RICHARD



150-2, route 293 Sud
Saint-Cyprien G0L 2P0
418 963-2269 ou 418 963-5885 (cell.)
jyrichard@sympatico.ca

Produits : sirop d'érable chauffé au feu de bois, beurre d'érable, sucre mou, pain de sucre dur, tire d'érable, cornet à l'érable, sucre d'érable granulé.
Points de vente : Marché Gourmand Saint-Cyprien (Saint-Cyprien), Nokomis (Trois-Pistoles). Comptoir de vente à l'érablière.
Horaire : à l'année, sur réservation, de 9 h à 17 h.

Choix de formats, de bouteilles de fantaisie et de saveurs de sirop (goût léger au goût plus corsé de fin de saison). Dégustation de tire sur la neige et sucre chaud au printemps. Apportez votre lunch et prolongez votre visite dans les sentiers pédestres. Dégustation gratuite. Visite de l'entreprise sur réservation d'avril à octobre.
23 000 entailles.



Photo : CLD des Basques

LES BASQUES

56 FROMAGERIE DES BASQUES INC.

69, route 132 Ouest
Notre-Dame-des-Neiges G0L 4K0
418 851-2189 | fromageriedesbasques.ca
info@fromageriedesbasques.ca

Produits : grande variété de fromages affinés et notre réputé fromage en grains frais du jour, fait de lait 100% pur, nature ou aissaisonné ainsi que nos populaires tortillons salés. Pains, viennoiseries, pâtisseries maison ainsi que nos délicieux mets préparés sur place. Grand choix de produits locaux.
Points de vente : supermarchés, dépanneurs, stations service, certains comptoirs spécialisés de La Pocatière jusqu'à la Gaspésie et aux frontières du Nouveau-Brunswick. Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : Fromagerie ouverte de 6 h à 22 h. Restaurant ouvert de 11 h à 20 h.

Salle en location pour réunion. Boutique de produits.

57 NOKOMIS INC.

500, rue Notre-Dame Ouest
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 851-1779 | nokomiscanada.com
info@nokomiscanada.com

Produits biologiques : beurre d'érable, gelée d'érable, sucre d'érable granulé, sirop d'érable.
Produits non biologiques : beurre d'érable, gelée d'érable, sucre d'érable granulé, sirop d'érable, caramel à l'érable, bonbons à l'érable. Tartinades fraise érable, framboise érable, bleuet érable.
Horaire : sur appel.

Les produits sont commercialisés principalement à l'exportation.

58 LE CAVEAU DES TROIS-PISTOLES

21 rue Pelletier
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 851-4440 | caveau3pistoles.com
biere@caveau3pistoles.com

Produits : blonde Kellerbier, rousse irlandaise, blanche forestière, blanche aux framboises, IPA Viking (Kveik), IPA SMASH américaine, Stout au seigle, IPA fumée (rousse), blonde dorée, saison aux patates, session au chanvre, saison Viking (Kveik), surette Viking aux raisins, double Viking (Kveik). Amuse-bouches à saveurs régionales.
Points de vente : nos produits sont distribués chez de nombreux détaillants partout au Québec. Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : du 24 juin au 1er septembre, tous les jours, de 15 h à 22 h. Le reste de l'année, du jeudi au samedi, de 16 h à 22 h.

C'est au cœur du village qu'est installée la microbrasserie Le Caveau des Trois-Pistoles. Au fil du temps, une grande terrasse s'est ajoutée. Pour un heureux mariage entre bières et culture, Le Caveau propose différents spectacles et événements, ainsi qu'une bouquinerie. Le Marché public des Basques se tient sur place tous les dimanches d'été.



59 MARCHÉ PUBLIC DES BASQUES

21, rue Pelletier
Trois-Pistoles G0L 4K0
(devant Le Caveau des Trois-Pistoles)
facebook.com/marchepublicdesbasques
marchepublicdesbasques@gmail.com

Produits : légumes, fruits, boulangerie, pâtisseries, produits d'érable, miel, condiments, fines herbes, viandes, autres produits frais régionaux, vêtements et accessoires mode, artisanat.
Horaire : les dimanches du 18 juin au 15 octobre, de 10 h à 15 h, beau temps, mauvais temps.

Le Marché public des Basques offre la possibilité de venir rencontrer les producteurs, transformateurs et artisans de la région durant la saison estivale. Dégustation gratuite.

60 ALIMENTATION SÉBASTIEN COULOMBE INC.

634, rue Richard
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 851-2044 | metro.ca
facebook.com/MetroTroisPistoles
mf022666mgr@metro.ca

Horaire : du lundi au mercredi, de 8 h à 20 h ; jeudi et vendredi, de 8 h à 21 h ; samedi et dimanche, de 8 h à 20 h. Après la Journée nationale des Patriotes, de 8 h à 21 h.

Nous disposons d'un comptoir de pizzas faites maison. Un chef en magasin vous offre un grand éventail de plats prêts à manger. Grande gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande ou dans le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent et une grande gamme de produits bas-laurentiens.

61 LES CHANTS DU FLEUVE

Notre-Dame-Des-Neiges
418 516-9466 | leschantsdufleuve.ca
kombucha@leschantsdufleuve.ca

Produits : kombucha bleuet sauvage-camerise, camomille-lavande, framboise-basilic sacré, pomme-gingembre, fraise-cassis-agastache et canneberge épicée.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.

Nous développons des produits du terroir de haute qualité avec une philosophie basée sur l'identité régionale, l'approvisionnement local et l'engagement environnemental. Nos produits se distinguent par des arômes savoureux obtenus par l'utilisation de généreuses quantités de produits frais cultivés par nos partenaires bas-laurentiens.

Pas de vente sur place.

62 CHOCOLATERIE JULIE MORIN

Sainte-Françoise
418 857-2034
facebook.com/Chocolaterie-Julie-Morin
m_julie76@hotmail.ca

Produits : chocolats, suçons, popcorn et nos fameux bretzels trempés dans le chocolat.
Points de vente : Boucherie des lacs (Témiscouata-sur-le-Lac), Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles). Consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente.

Chocolaterie Julie Morin est une jeune entreprise de transformation de chocolat située dans la MRC des Basques. Découvrez nos spécialités chocolatées qui raviront petits et grands.

Pas de vente sur place.



Photo : Nicole Lavoie

63 FERME ÉCO'LAND DES BASQUES

Ferme Éco'Land des Basques

20 route 132 Est
Notre-Dame-des-Neiges G0L 4K0
418 712-0336
facebook.com/ecoland.desbasques
sarahstlaurent26@gmail.com

Produits : différentes découpes de boeuf Highland.
Horaire : sur rendez-vous, du lundi au dimanche de 10 h à 18 h.

Élevage éco-responsable de boeuf Highland nourris exclusivement à l'herbe et dans l'aisance de nos pâturages à l'année longue. Nous pratiquons le pâturage intensif pour limiter les GES sur notre production. Le boeuf Highland possède une viande 10% plus riche en fer, 10% moins grasse et moins de cholestérol que les viandes conventionnelles. Visite de la ferme sur réservation.

64 SAINT-SIMON BAGEL



366, route 132
Saint-Simon-de-Rimouski G0L 4C0
418 509-9488 | facebook.com/saintsimonbagel
info@saintsimonbagel.com

Produits : fabrication artisanale de bagels type Montréal : nature, sésame, pavot, blé entier, arc-en-ciel, chocolat, cannelle-raisin, tomates séchées et fines herbes, érable, canneberges et orange, bacon et oignon. Également PaniBagel (bagel sans trou en forme de petits pains) : sésame, nature, fines herbes, ail et fines herbes, bacon et oignon. Sans oublier les Pretzels, au sel de mer ou épicés.
Points de vente : Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), Marché public de Rimouski, Épicerie Brillant, COOP Alina, Fromage en Tête, Ma Cabane en Gaspésie, IGA Extra - Sirois, Marché Familial de Saint-Anaclet (Rimouski-Neigette). Commande par téléphone.
Horaire : En tout temps à notre distributrice automatique de bagels située à la halte routière et parc municipal de Saint-Simon (366, route 132).

65 MARCHÉ DU BON VOISINAGE

Marché du Bon Voisinage

366, route 132
Saint-Simon-de-Rimouski G0L 4C0
418 738-2469

Horaire : de 9 h 30 à 16 h 30, du mercredi au samedi, du 28 juin au 19 août.

Situé sur la route 132, au cœur du village de St-Simon-de-Rimouski, le marché est un incontournable pour découvrir les richesses du milieu et les talents locaux.

C'est un lieu convivial dont bon nombre de touristes profitent pour faire une pause santé, casser la croûte sous le préau et se dégourdir en visitant les kiosques.

Sur place, on retrouve des artisans et des producteurs/transformateurs de la région qui proposent des produits de l'érable, du miel, des confitures, des fruits et légumes frais, des œufs et de l'artisanat.

Vous pourrez profiter des installations suivantes : cantine, parc croque-nature, aire de jeux pour enfants, préau et tables de pique-nique.

Dégustations offertes sur place.

66 EAU LIMPIDE INC.

LIMPIDE

Saint-Simon-de-Rimouski
418 738-2229 | eaulimpide.ca
eau.limpide@globetrotter.net

Produit : eau de source commercialisée sous les marques « Limpide » (eau de source déminéralisée) et « Appalaches » (eau de source naturelle), provenant d'une source naturelle de montagne, captée écologiquement sans pompage et acheminée à l'usine par gravité.
Points de vente : marchés Metro Richelieu, IGA, COOP, épiceries et dépanneurs du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, bureaux et commerces du Bas-Saint-Laurent. Distributeurs : Colabor, Distribution Aliprix, Distribution Beaudry & Cadrin.

Pas de vente sur place.

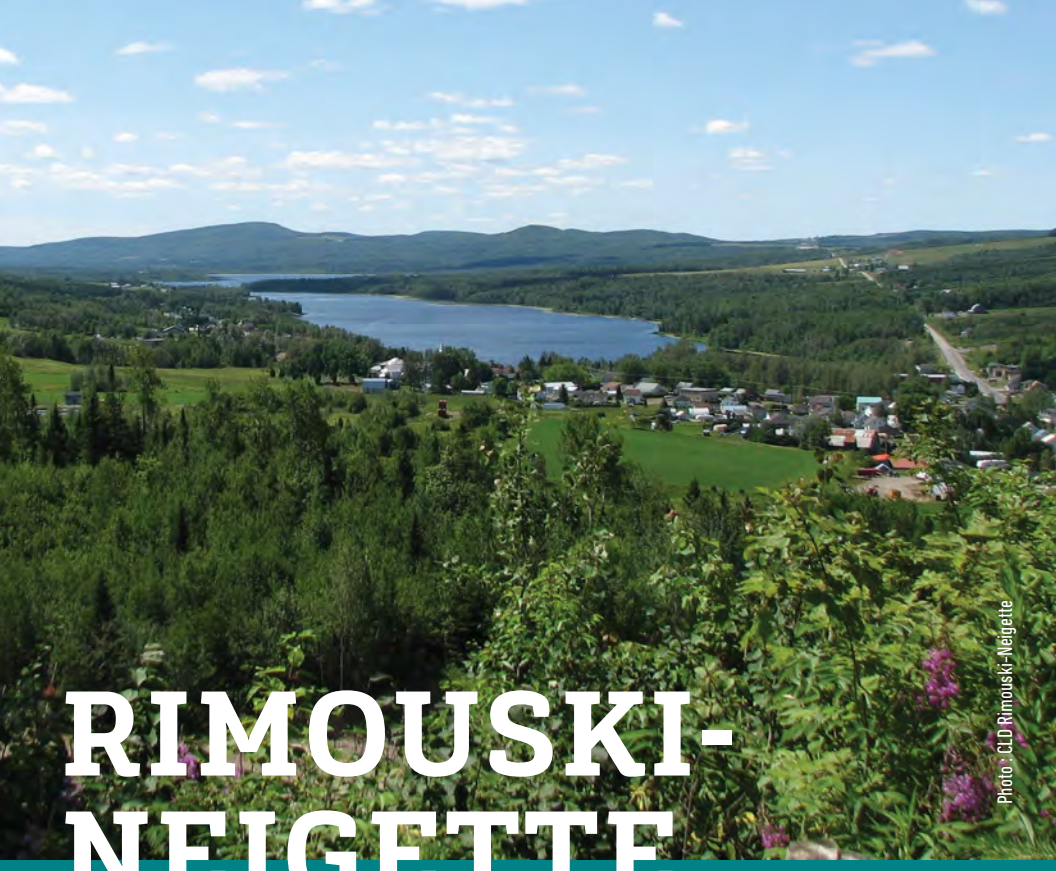


Photo : CLD Rimouski-Neigette

RIMOUSKI-NEIGETTE

67 FERME FOURNIER

Saint-Fabien
418 869-1300 | fermefournier.ca
steve-fournier@hotmail.com

Produit : bœuf 100 % nature.

Points de vente : Magasin COOP de Saint-Fabien. Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.

Depuis près de 15 ans, la Ferme Fournier propose aux Bas-Laurentiens un bœuf de haute qualité 100 % nature, issu d'un croisement entre les races Angus et Charolais. Ses animaux demeurent actifs au pâturage une majeure partie de l'année et sont élevés selon une approche agricole holistique. Il est possible de déguster le bœuf de la Ferme Fournier dans les meilleurs restaurants du Bas-Saint-Laurent.

Pas de vente sur place.

68 PARC NATIONAL DU BIC – BOUTIQUE NATURE

Sépaq
Parc national du Bic

3382, route 132 Ouest
Rimouski (district Le Bic) **G0L 1B0**
418 736-5035 | sepaq.com/bic
parc.bic@sepaq.com

Produits : produits du terroir, produits d'artisans locaux et prêts-à-manger.
Horaire : tous les jours. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Des frais d'accès s'appliquent selon la tarification en vigueur des parcs nationaux. Le parc compte deux boutiques, une au centre de services de la Rivière-du-Sud-Ouest et l'autre au centre de découverte et services de la Ferme Rioux (été seulement). Hébergement sur place.

69 AU VIEUX LOUP DE MER – CHALETS HÔTELIERS

3250, route 132 Ouest
Rimouski (district Le Bic) **G0L 1B0**
418 750-5915 | vieuxloupdemer.com
info@vieuxloupdemer.com

Produits : plats préparés en collaboration avec nos restaurateurs locaux. Sélection de produits alimentaires de producteurs locaux, bière locale, vin et alcool du Québec. Tout pour l'apéro et le dessert, produits de boulangerie, conserverie, miel, épices, plantes et champignons sauvages. Produits cadeaux d'artisans.
Horaire : à l'année, de 9 h 30 à 17 h.

Nous offrons depuis plus de 20 ans un concept d'hébergement unique en formule chalets hôteliers mettant en valeur le caractère authentique de nos habitations typiquement québécoises.

Au Vieux Loup de Mer, c'est dans notre ADN de « partager » nos amis les plus proches ! Ils sont maraîchers, restaurateurs, pêcheurs, boulangers, photographes... au Bic, à Rimouski ou ailleurs dans le Bas-Saint-Laurent. Faire participer la communauté locale à nos projets fait aussi partie de notre mission première. Au fil des ans, nous avons tissé avec eux des liens forts et nous vous invitons à les découvrir.

70 AUBERGE DU MANGE GRENOUILLE

148, rue de Sainte-Cécile-du-Bic
Rimouski (district Le Bic) **G0L 1B0**
418 736-5656 | lemangegrenouille.com
admg@globetrotter.net

Cuisine et spécialités – Table authentique : fine cuisine régionale et excellente carte des vins.
Menu à la carte : repas du soir.
Horaire : du 6 mai au 15 octobre, table du soir, de 17 h à 21 h. Terrasse avec vue sur le fleuve ouverte à tous dès 15 h.

Vous trouverez à votre prochaine visite au Mange Grenouille une cuisine locale et respectueuse de la saisonnalité de nos ingrédients, une offre éclectique qui met l'accent sur notre terroir, des suggestions vins, bières et spiritueux de chez nous ainsi qu'un décor plus allégé. Le tout dans l'objectif ultime de célébrer ensemble le temps d'un repas notre gastronomie locale. Boutique et hébergement sur place.

71 BOULANGERIE ARTISANALE FOLLES FARINES

113, rue de Sainte-Cécile-du-Bic
Rimouski (district Le Bic) **G0L 1B0**
418 736-8180 | follesfarines.com
facebook.com/FollesFarines
follesfarines@gmail.com

Produits : grande variété de pains au levain, viennoiseries, pizzas fines, muffins. Déjeuners, repas légers, espressos.
Horaire : du 1er avril au 10 octobre, du jeudi au dimanche, de 8 h à 17 h.

Pains façonnés à la main, cuits sur la sole à partir de produits de haute qualité. Boutique de produits.

72 LA FERMENTERIE DU PÈRE CANUEL

Saint-Valérien
418 732-6574 | perecanuel.com
perecanuel@gmail.com

Produits : tempeh sans soya, tamari, ail noir, lacto-fermentation, koji, vinaigre de bière.
Points de vente : Côté Est, Le Jardin du Bedeau (Kamouraska), Café Brûlerie, Simply For Life (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville (Les Basques), COOP Alina, Demain épicerie zéro déchet, L'Ardoise Épicerie Boutique, La Fumerie de l'Est (Rimouski-Neigette), Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry (La Mitis). Achat en ligne.

La Fermenterie du Père Canuel est une entreprise de fermentation basée à Saint-Valérien-de-Rimouski. L'objectif de la démarche, c'est d'appliquer des procédés de fermentation ancestraux aux produits disponibles sur le territoire et ainsi contribuer à l'autonomie alimentaire de façon éclatée et savoureuse.

Pas de vente sur place.

73 BOULANGERIE CITRON CONFIT

Rimouski
418 736-1500 | citronconfit.ca
facebook.com/boulangeriecitronconfit
info@citronconfit.ca

Points de vente : 20 points de vente au Bas-Saint-Laurent et à travers le Québec. Congélateur libre-service à la boulangerie (2356 route 132 Est). Achat en ligne.
Horaire : comptoir de pains frais à la COOP Alina : consultez le site internet pour connaitre les heures d'ouverture.

La Boulangerie Citron Confit est une boulangerie artisanale en ligne. Elle offre des produits bons pour tous, sans gluten et sans les dix principaux allergènes. Livraison partout au Québec.

Pas de vente sur place.

74 CROQU'ÉRABLE



12, rue des Potagers
Rimouski (district Le Bic) **G0L 1B0**
418 736-4028 | croquerable.com
infoerable@gmail.com

Produits : bouchées garnies avec un fondant à l'érable, caramel d'érable à la fleur de sel et aux algues, chocolat avec fruits des champs, miniverre à porto à l'érable et régulier, divers formats de barres de chocolat à l'érable, fondant à l'érable en pot, truffe à l'érable (sur commande), barres aux fruits séchés. 16 confitures en pot (en boutique). Emballages personnalisés, cadeaux corporatifs, impression de logo sur chocolat.
Horaire : du 1er juin au début octobre, de 13 h à 18 h. Fermé le dimanche. Rencontre en dehors de cet horaire sur appel.

Dégustation gratuite. Visite en entreprise.

75 METRO SIROIS

465, boulevard Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 3P2
418 722-0722 | facebook.com/supermarchesirois
ma004967adm@metro.ca

Produits : variété de produits bas-laurentiens.
Horaire : à l'année, tous les jours, de 8 h à 21 h.

Entreprise familiale de troisième génération fondée en 1957 qui offre un service personnalisé rapide et courtois. Elle a joint la bannière Metro en 1973. Lauréate du 34e Gala Reconnaissance de la Chambre de commerce et de l'industrie Rimouski-Neigette, catégorie commerce de détail et entreprise de l'année.

76 CHAPEAU MOUSTACHE

129, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 730-7862 | chapeaumoustache.com
facebook.com/chapeaumoustachecafe
info@chapeaumoustache.com

Produits : cafés, cafés de spécialité, breuvages froids, salades, scones salés, pâtisseries maison. Achat de café en vrac.
Points de vente : COOP Alina, Le Crêpe Chignon, IGA Extra - Sirois et Jessop, Metro Sirois, L'Ardoise Épicerie Boutique, Marché Claudin Malenfant, Demain épicerie zéro déchet (Rimouski-Neigette), Marché du Draveur, Marché du coin (La Mitis). Achat en ligne.
Horaire : du mardi au samedi. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Chapeau Moustache est un atelier de torréfaction situé à Rimouski. Nous torréfions et distribuons nos cafés dans différents commerces et restaurants de la région.

77 LE MAÎTRE SAUCISSIER



105, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 723-3666
lemaitresaucissier@hotmail.com

Produits : olives farcies maison, saucisses sans gluten, charcuteries, certaines sans gluten, variété de saucissons secs, moutardes maison, sauce à spaghetti maison avec chair à saucisse et salsa maison. Sandwichs, sandwichs hongrois (hot dogs) et assiettes de choucroute préparés sur place.
Points de vente : vous retrouverez certains de nos produits au Marché public de Rimouski.
Horaire : lundi, mardi, mercredi et samedi, de 9 h à 18 h ; jeudi et vendredi de 9 h à 18 h 30 ; dimanche de 10 h à 18 h.

Boutique de produits. Dégustation gratuite.

78 COOP ALINA

coop alina
épicerie santé
depuis 40 ans

99, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 723-0355 ou 1 877 723-0355
alina.coop
facebook.com/coopalina
info@coopalina.net

Produits : épicerie santé offrant près de 8 000 produits sains et certifiés biologiques, équitables, sans OGM et sans allergène, vaste choix de produits locaux et régionaux, notamment : fruits et légumes, viandes et fromages biologiques. Plus de 250 produits biologiques en vrac (noix, fruits, farines, produits d'entretien, huiles, etc.). Boulangerie artisanale (pains, viennoiseries, etc). Comptoir de mets cuisinés sur place : salades et soupes, pizzas, boîtes à lunch, cafés et thés.
Horaire : du lundi au mardi de 9 h à 17 h 30. Le mercredi, jeudi et samedi de 9 h à 18 h. Le vendredi de 9 h à 19 h. Le dimanche de 10 h à 17 h. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

La COOP Alina se démarque en offrant des produits misant sur la santé par le biais d'une alimentation équilibrée et diversifiée, tout en respectant les valeurs humaines et écologiques qui lui sont chères. Dégustation gratuite.

79 BOULANGERIE LE FARINOGRAPHE

F
LE FARINOGRAPHE
BOULANGERIE

97, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 725-5297 | lefarinographe.com
facebook.com/lefarinographe
info@lefarinographe.com

Produits : privilégiant les ingrédients régionaux et biologiques, la boulangerie offre des étals regorgeant de pains frais de spécialité sur levains naturels, dont sa fameuse baguette croûtée à la mie bien alvéolée ; sandwichs gourmands, tartelettes et viennoiseries faites main.
Horaire : à l'année, du lundi au samedi, de 9 h à 17 h.

Localisée en plein cœur du centre-ville de Rimouski, la boulangerie artisanale Le Farinographe est située à même les locaux de la COOP Alina. Kiosque au Marché public de Rimouski, tous les samedis, de juin à octobre.

80 PÂTISSERIES ET GOURMANDISES D'OLIVIER

PÂTISSERIES & GOURMANDISES
D'OLIVIER

102, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A6
418 727-6564 | patisseriesdolivier.com
facebook.com/patisseriesetgourmandisesdolivier
info@patisseriesdolivier.com

Produits : pâtisseries fines de tradition française, viennoiseries pur beurre, chocolat maison, gâteaux de mariage, entremets de fêtes, pain frais du jour, glaces et sorbets maison de type européen, département traiteur, volet événementiel. Prêts-à-manger, snacking chic et brunchs gourmands tous les dimanches.
Horaire : à l'année, du mercredi au samedi, de 7 h 30 à 18 h ; dimanche, de 7 h 30 à 16 h. Fermé les lundis et mardis.

Terrasse chauffée. Salle privée. Stationnement gratuit à l'arrière. Achat en ligne et service de livraison offert à Rimouski.

81 L'ARDOISE ÉPICERIE BOUTIQUE

152, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A8
418 731-3131 | epicerielardoise.com
info@epicerielardoise.com

Produits : conserverie (sucré et salé, marinades, confitures, condiments, sauces), essentiels pour l'apéro, plats cuisinés, soupes, sandwichs, salades, charcuteries, desserts et biscuits, boutique de vaisselle et produits alimentaires québécois, boîtes à lunch, vin québécois et vin d'importation privée.
Horaire : lundi et samedi de 10 h à 17 h. Du mardi au vendredi de 10 h à 18 h. Buvette pompette le jeudi et vendredi de 5 h à 9 h.

L'Ardoise Épicerie Boutique est une épicerie sympathique qui propose une conserverie et des repas prêts à manger qui mettent en vedette les producteurs du Bas-Saint-Laurent et les arrivages de saison. Vous y trouverez aussi un espace boutique offrant vaisselle, produits locaux, produits invités et alcools du Québec. Que ce soit pour le lunch, le 5@7, des paniers-cadeaux et vins d'importation privée, L'Ardoise s'invite à votre table, de l'entrée au dessert, en passant par l'apéro !

82 RACINE ET CIE

Rimouski
418 509-8686 | racineetcie.ca
info@racineetcie.ca

Produits : kimchi : chou nappa, kimchi : radis daïkon, Pikliz, choucroute classique, cornichons à l'aneth, haricots épicés, navets libanais, Radis melon et Cie.
Points de vente : Jardin du Bedeau (Kamouraska), Maxi Témiscouata, Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), IGA Extra - Sirois et Jessop, COOP Alina, Marché du monde (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

Chez Racine et Cie, nous retournons à nos racines en ce qui concerne la transformation et la conservation d'aliments. Nous nous spécialisons dans la fermentation et les marinades. Nous transformons en partie des légumes que nous cultivons nous-mêmes, et pour combler nos besoins, nous nous approvisionnons auprès de producteurs régionaux.

Pas de vente sur place.

83 ELLIPSE CONSERVATION

Rimouski
418 730-3589 | ellipseconservation.ca
jerome@ellipseconservation.ca

Produits : chips d'ananas, chips d'ananas épicé, bâtonnets d'ananas, bâtonnets ananas et fraise.
Points de vente : IGA Extra - Sirois et Jessop, COOP Alina (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

Ellipse Conservation est une entreprise d'économie circulaire axée sur la réduction du gaspillage alimentaire. Grâce à une technique de conservation novatrice appelée lyophilisation, nous produisons les NeoChips, de savoureuses chips de fruits croquantes et nutritives!

Pas de vente sur place.

84 SHAMRA

Rimouski
418 730-6537 | facebook.com/Sawsan.rimouski
shamrarimouski@gmail.com

Produits : falafel, fatayer, galette d'huile, houmous, kepée, taboulé, yalanji.
Point de vente : commandes sur appel. Achat en ligne sur lacordedachat.ca.

Shamra propose des mets cuisinés méditerranéens et syriens. Pleine de saveurs, de couleurs et de parfums, cette cuisine est riche en aliments frais et santé ! Des légumes à profusion et des épices savamment dosées raviront vos papilles ! Dégustation payante.

Pas de vente sur place.

85 LES BAGUETTES EN L'AIR, BOULANGERIE ARTISANALE

Les Baguettes en l'air
Boulangerie artisanale

105, rue Saint-Pierre
Rimouski G5L 1T6
418 723-7246
facebook/Boulangerie-artisanale-Les-baguettes-en-lair
baguettesenlair@gmail.com

Produits biologiques : baguette française, pain intégral de blé, 12 grains, bis sur poolish et de campagne.
Produits non biologiques : brioche cannelle/noix/raisins, chausson aux pommes, croissant pur beurre, danoises variées, fougasse aux olives, muffins variés, pain aux raisins brioché.
Horaire : à l'année, jeudi à samedi, de 8 h à 17 h ; dimanche de 8 h à 16 h.

Boulangerie de tradition française dont la plupart des pains sont certifiés biologiques. Vue sur le fournil et le travail des artisans boulangers. Fabrication d'environ 75 produits différents. Café et viennoiseries.

86 LE CRÊPE CHIGNON

CRÊPERIE
Le Crêpe Chignon
DEPUIS 1998

140, avenue de la Cathédrale
Rimouski G5L 5H8
418 724-0400 | crepechignonrimouski.com
info@crepechignon.com

Cuisine et spécialités – Table gourmande : crêpes bretonnes.
Menu : matin et midi : 8 $ à 12 $; soir : 15 $ à 22 $.
Horaire : du mardi au vendredi, de 7 h 30 à 21 h ; samedi, de 8 h à 21 h ; dimanche, de 8 h à 15 h. Nos déjeuners sont servis jusqu'à 11 h en semaine et jusqu'à 14 h la fin de semaine.

Établissement de 62 places et terrasse de 12 places. Café internet avec connexion sans fil gratuit. Service de plats et café pour emporter, commande en ligne. Boutique de produits.

87 LA RÉSERVE BISTRO

la RÉSERVE bistro

150, avenue de la Cathédrale
Rimouski G5L 5H8
418 730-6525 | bistrolareserve.com
info@bistrolareserve.com

Cuisine et spécialités – Table authentique : menu changeant au gré des saisons, inspiré par le terroir bas-laurentien. Cuisine du marché accompagnée d'une carte des vins d'importation privée, bières de microbrasseries québécoises, thé et café de spécialité.
Horaire : à l'année. Du mercredi au vendredi de 11 h 30 à 14 h et de 17 h à 21 h. Le samedi de 17 h à 21 h.

À La Réserve Bistro, nous croyons qu'il est important de respecter l'aliment de l'étape de la production jusqu'à sa consommation. Établissement de 63 places. Terrasse ensoleillée de 56 places.

88 LES AFFAMÉS DE RIMOUSKI

LES AFFAMÉS

200, avenue de la Cathédrale
Rimouski G5L 5J2
418 730-7767 | https://booking.libroreserve.com/24524cf02046c14/QC016357743296/seat
facebook.com/lesaffamesderimouski
lesaffamesderimouski@gmail.com

Cuisine et spécialités – Table authentique : cuisine inventive du marché. Bières locales, vins d'importation privée. Salades repas, poissons frais, viandes diverses, options végétariennes disponibles. Menu midi en semaine et à la carte en soirée. Cuisine du marché, donc en constant changement.
Table d'hôte : midi : 14 $ à 28 $; menu à la carte en soirée : 15 $ à 35 $.
Horaire : à l'année, du mardi au samedi. Consultez notre page Facebook pour connaitre nos heures d'ouverture.

Salle à manger de 52 places et terrasse de 8 places. Entreprise de restauration en affaires depuis 2017. Propose des produits régionaux assemblés de façon originale et créative. Cuisine accessible à tous, indépendante et sans prétention.

89 POUSSE-VERT

Rimouski
418 732-4064 | facebook.com/poussesvert
cdpoussevert@gmail.com

Produits : plusieurs variétés de micropousses disponibles. Variété et quantité sur demande.
Points de vente : Demain épicerie zéro déchet, Fromage en Tête (Rimouski-Neigette), Épicerie C.H. Bernier & Fils, Marché Sainte-Luce (La Mitis).
Horaire : à l'année, sur réservation.

Pousse-Vert est un service de culture urbaine qui se spécialise dans les micropousses, les pousses et la germination. Culture produite avec des graines biologiques et dans le respect de l'environnement. Service de livraison personnalisé et rapide. Prévoir un délai de 7 à 14 jours pour certaines variétés.

Pas de vente sur place.

90 MARCHÉ PUBLIC DE RIMOUSKI



Parc de la Gare
Rimouski
418 750-8044 | marchepublicrimouski.com
marchepublicrimouski@gmail.com

Produits : légumes, fruits, pains, bagels, viennoiseries et pâtisseries, fromages, produits de l'érable et du miel, viandes et charcuteries, volailles, œufs, produits maraîchers transformés, boissons alcoolisées, prêts-à-manger et autres produits d'une trentaine de producteurs et transformateurs agroalimentaires de la région.
Horaire : les samedis du 27 mai au 28 octobre, de 10 h à 14 h, beau temps, mauvais temps. Marché de Pâques, la semaine précédant, le samedi, de 10 h à 14 h. Marché de Noël, mi-décembre, de 10 h à 14 h.

Venez faire vos emplettes et casser la croûte au marché, des animations culinaires, culturelles et artistiques, ainsi que dégustations gratuites vous sont offertes à tous les jours de marché. Le Marché public de Rimouski, une ambiance à savourer !

91 AUX BIENFAITS, CHOCOLATERIE, PÂTISSERIE, BAR LAITIER

1, rue de l'Évêché Ouest
Rimouski G5L 4H4
418 723-3311 | auxbienfaits.com
auxbienfaits@gmail.com

Produits : chocolats, variété d'entremets, gâteau fromage, cupcakes, tarte au sucre traditionnelle, gâteaux de mariage, glaces maison. Autres produits régionaux disponibles sur place.
Points de vente : IGA Extra - Sirois et Jessop (Rimouski-Neigette), Bar laitier (1030A avenue de la Gaspésie, Mont-Joli), d'avril à octobre. Achat en ligne.
Horaire : variable selon les saisons. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Café de 22 places et boutique de produits régionaux.

92 CENTRAL CAFÉ

31, rue de l'Évêché Ouest
Rimouski G5L 4H4
418 722-4011 | centralcaferimouski.com
centralcaferimouski@gmail.com

Cuisine et spécialités – Table gourmande : escalope de veau, pizza « Chicago », pizzas fines, pâtes poêlées, burgers, smoked meat, pâtes et pizzas fines sans gluten, plats végétaliens, desserts maison. Menu familial. Menu rapide le midi.
Menu : soir : 12 $ à 30 $.
Horaire : du lundi au mercredi de 11 h à 14 h et de 16 h à 21 h ; jeudi et vendredi de 11 h à 14 h et de 16 h à 22 h ; le samedi de 16 h à 22 h ; le dimanche de 16 h à 21 h.
Du 24 juin à la fête du Travail, du lundi au samedi de 11 h à 14 h et de 16 h à 22 h ; le dimanche de 16 h à 21 h.

Coop de solidarité, établissement de 175 places avec terrasse de 24 places. Maison victorienne avec terrasse chauffée et stationnement.

93 SUZIE QUIMPER TRAITEUR



180, rue de l'Évêché Ouest, local 100
Rimouski G5L 4H9
418 725-5237 | suziequimpertraiteur.com
suziequimpertraiteur@hotmail.com

Cuisine et spécialités – Petite table : café resto, salades, sandwichs et desserts. Plats pour emporter. Buffet chaud, buffet froid, service de traiteur, bouchées pour cocktail et service de chef à domicile.
Horaire : du mercredi au vendredi de 11 h à 15 h. Samedi : traiteur seulement. Dimanche : déjeuner de 8 h à 15 h. Fermé le lundi et le mardi.

Faites appel à notre équipe de passionnés pour vous concocter un menu composé de produits bas-laurentiens. Salle à manger de 35 places ainsi qu'une salle privée de 40 places, déjeuner et dîner disponibles. Achat en ligne.

94 LA CRÈME FOLLE

16, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A2
418 730-6668 | lacremefolle.ca
lacremefolle@hotmail.ca

Produits : gelatos, sorbets, crème molle, smoothies, pâte à biscuits, café ainsi qu'une grande variété d'enrobages de chocolat belge.
Horaire : d'avril à septembre, de 13 h à 21 h.

La Crème Folle est une entreprise qui œuvre dans le domaine de la confection de glaces artisanales italiennes. Nous offrons en tout temps des glaces faites maison (gelatos et sorbets), de la crème molle, ainsi qu'une grande variété d'enrobages de chocolat belge.



95 FINESSE D'ALSACE

40, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A2
418 725-7175 | finessedalsace.com
finessed@telus.net

Produits : grande sélection de pains. Plus de 25 choix de sandwichs, paninis, viennoiseries, pâtisseries et confiseries que l'on peut déguster sur place ou emporter. Produits faits maison par des artisans.
Horaire : à l'année, 7 jours sur 7, de 7 h à 17 h.

L'équipe prépare chaque jour plus de 10 choix de pains cuits sur place. Pour les lèves-tôt, le petit-déjeuner est offert dès 7 h le matin. Salle à manger de 40 places. Achat en ligne.

96 YIN YAN SUSHI

61, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A3
418 725-2233 | yinyansushi.com
info@yinyansushi.com

Cuisine et spécialités – Table gourmande : cuisine fusion asiatique et actuelle, poissons d'arrivage, sushis, poke bowl.
Menu du midi : à partir de 15,25 $. Créez votre table d'hôte pour seulement 16 $ incluant soupe, entrée et dessert.
Horaire : à l'année, de 11 h à 22 h. Consultez notre site internet pour plus de détails.

Établissement de 54 places avec terrasse de 30 places. Service de traiteur et de chef à la maison. Commandes pour emporter, salon multifonctionnel, accès internet. Vins d'importation privée. Réservation en ligne.

97 ALIMENTATION PIERRE-LUC ARSENEAULT METRO PLUS RIMOUSKI

92, 2e Rue Ouest
Rimouski G5L 8B3
418 723-6941 | metro.ca
mf022628mgr@metro.ca

Horaire : à l'année, tous les jours, de 8 h à 22 h.

Nous disposons d'un comptoir de sushis ainsi qu'un comptoir de pizzas faits maison. Un chef en magasin vous offre un grand éventail de plats prêts à manger. Gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande ou dans le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent et une grande gamme de produits bas-laurentiens.

98 LA BRIGADE 225

225, boulevard René-Lepage Est
Rimouski G5L 1P2
(situé à l'Hôtel Rimouski)
418 721-5000 | labrigade225.com

Cuisine et spécialités – Table hôtelière : buffet déjeuner, Bar-cocktail, bœuf vieilli, grillades, entrées, tartares et poissons.
Menu varié : 18 $ à 60 $.
Horaire : à l'année, de 6 h 30 à 10 h et de 17 h à 21 h.

Nouveau restaurant de 230 places. Cuisine de style steak house, boeuf Angus certifié cuit sur charbon. Nous proposons également des tartares, pizzas, poissons, une grande variété d'entrées et plus encore.

99 ALIMENTATION COOP RIMOUSKI (IGA EXTRA)

375, boulevard Jessop
Rimouski G5L 1M9
418 723-1982 | iga.net
facebook.com/AlimentationCoopRimouski
iga08314hautedirection@sobeys.com

395, avenue Sirois
Rimouski G5L 8R2
418 724-2244 | iga.net
facebook.com/AlimentationCoopRimouski
iga08313hautedirection@sobeys.com

Produits : grande variété de produits régionaux, mets préparés sur place, comptoir de sushis, très grande gamme de produits : fruits et légumes, viandes spécialisées et vieillies, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, produits laitiers, produits congelés, produits sans gluten et biologiques, etc. Service de traiteur. Achat en ligne (iga.net).
Horaire : à l'année, de 8 h à 21 h.

100 BOULANGERIE DOUVILLE

200, avenue Léonidas Sud, local 4
Rimouski G5L 2T2
418 723-2536
facebook.com/BoulangerieDouville
info@boulangerie-douville.com

Produits : en épicerie : pain blanc, italien, paysan, blé entier, aux graines de lin, champêtre, épeautre et avoine, blé concassé et son d'avoine, sept grains, à l'avoine, aux céréales, double son, son d'avoine, pain aux raisins. Au comptoir : baguettes et minibaguettes, pains fesse, petits pains, miches, oursons en pain, etc. Quelques autres produits locaux disponibles. Commandez deux jours à l'avance.
Points de vente : COOP Saint-Fabien, IGA Extra - Sirois et Jessop, Épicerie B.G., Metro Sirois, Alimentation Pierre-Luc Arsenault (Metro Plus), Poissonnerie Gagnon, Dépanneur Esso 7/24, Épicerie St-Anaclet, Épicerie de la Seigneurie (Rimouski-Neigette), Épicerie Bernier (La Mitis).
Horaire : du lundi au vendredi, de de 12 h à 17 h.

101 LA FUMERIE DE L'EST INC.

371, avenue Léonidas Sud
Rimouski G5M 1A1
418 721-2621 | lafumeriedelest.com
facebook.com/lafumerie
rimouski@lafumeriedelest.com

Produits : poissons fumés : filets, mousses, saucisses, truite fumée marinée. Charcuteries artisanales fumées : jambon, bacon, smoked meat, saucisses. Mets cuisinés, vente de produits du terroir, etc.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.
Horaire : du lundi au mercredi, de 9 h 30 à 17 h 30 ; jeudi et vendredi, de 9 h 30 à 19 h ; samedi et dimanche, de 10 h à 17 h.

102 PÂTISSERIE LA ROSE DES SABLES DE RIMOUSKI

Rimouski
418 721-5529 | 418 713-9370
facebook.com/Pâtisserie-La-Rose-Des-Sables-de-Rimouski
p.larosedessables@yahoo.ca

Produits : variété de pâtisseries parfumées à base d'amandes, de noix, de dattes et de miel. Cornes de gazelle, biscuits aux amandes, sablés, baklavas, sellou, gâteau à l'orange. Produits fabriqués à Rimouski avec des ingrédients de première qualité. Nous privilégions les producteurs locaux.
Points de vente : COOP Alina, IGA Extra - Jessop, Épicerie B.G., La Fumerie de l'Est, Marché du monde (Rimouski-Neigette). Les marchés publics de Rivière-du-Loup, Trois-Pistoles, Rimouski, La Mitis, La Matapédia, et marchés de Noël de la région.

Des idées de cadeaux de pâtisserie marocaine pour vos menus des fêtes ou du quotidien. Contactez-nous pour un devis, nous nous ferons un plaisir de vous répondre et de partager notre passion avec vous.

Pas de vente sur place.

103 JUSTINE VINAIGRETTE

Rimouski
514 865-0577 | f acebook.com/profile.php?id=100087184485534
justinevinaigrette@gmail.com

Produits : vinaigrette de type sucrée pour des plats salés. Cette huile peut servir de marinade à viande, de vinaigrette à salade, de condiment pour les pâtes, le riz, le couscous, etc.
Points de vente : Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles), COOP Alina, Marché Claudin Malenfant (Rimouski), Ateliers Plein Soleil (Mont-Joli).

Entreprise de transformation alimentaire spécialisée dans la fabrication de vinaigrette. Il s'agit d'un produit sucré pour des plats salés sans agent de conservation qui vous charmera par sa saveur.

Pas de vente sur place.

104 LE LÉGUMIER DE L'EST

Rimouski
418 723-1779 | lelegumier.com
commandes@lelegumier.com

Produits : grande variété de légumes et de mélanges de légumes précoupés.
Points de vente : produits disponibles pour les particuliers, les restaurateurs, les détaillants, les hôteliers et les institutions. Commande en ligne ou par téléphone.
Horaire : du lundi au jeudi de 8 h à 16 h et le vendredi de 8 h à 12 h.

Présent de Québec à Gaspé, le Légumier de L'Est est le plus important transformateur de légumes frais de l'est du Québec. Toujours à l'écoute du marché, il poursuit l'accomplissement de sa mission : faciliter l'effort en cuisine en offrant des légumes coupés!

Pas de vente sur place.

105 LE CHÂTEAU BLANC, APICULTURE INC.

521, chemin des Prés Ouest
Rimouski G5N 1X9
418 722-9788 | mielchateaublanc.com
miellerie@mielchateaublanc.com

Produits : hydromels (vins de miel). Miel d'été, printemps, sarrasin, crémeux brut, en rayons. Produits au miel : caramiel®, choco-caramiel, gelée, moutardes, pollen, bonbons, pastilles, suçons, autres produits. Bougies, cire d'abeille et emballages cadeaux.
Points de vente : en été : Marché public de Rimouski et plusieurs sites touristiques de la région. Épiceries, dépanneurs, boutiques bas-laurentiennes. Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : sur rendez-vous au 418 722-9788.

Dégustation gratuite.

106 ÉPICERIE DE LA SEIGNEURIE INC

222, route des Pionniers
Rimouski G5N 5N2
418 735-2655
facebook.com/epiceriedelaseigneurie222
seigneurie@cgocable.ca

Produits : grande variété de produits bas-laurentiens, charcuteries maison, plats cuisinés. Agence SAQ.
Horaire : du lundi au vendredi, de 8 h à 21 h ; samedi et dimanche, de 8 h à 20 h.

107 FERME LE CHAMP D'AIL

30, route des abeilles
Rimouski G5N 0G7
418 318-4359
le.champ.dail21@gmail.com

Produits : ail, fleur d'ail et ail noir.
Points de vente : Épicerie de la Seigneurie (Rimouski). Kiosque à la ferme.
Horaire : à l'année.

La Ferme a débuté ses activités à l'automne 2021 avec la plantation de 24 000 caïeux, puis de 60 000 caïeux en 2022. Notre objectif est de fournir à notre clientèle de l'ail frais de qualité, et ce, à l'année. Dégustation gratuite.

108 PERLE BLANCHE



Rimouski
581 246-0392
perle-blanche-08.webself.net
commandeperleblanche@gmail.com

Produits biologiques : ail de conservation, ail noir, fleur d'ail, ail en flocons.
Produits non biologiques : chutney à l'ail, ail croquant.
Points de vente : marchés publics de la région et sur livraison.

Se spécialisant dans l'ail, cette ferme de troisième génération a entamé une migration vers la culture biologique. Aujourd'hui, Perle Blanche produit de l'ail certifié biologique et se diversifie dans la transformation d'une gamme de produits à l'ail.

Pas de vente sur place.



109 LA CABOCHE FERME TRADITIONNELLE

La Caboche

108, chemin du Rang-Double
Rimouski G5N 5Z7
418 509-2717 | fermelacaboche.ca
fermelacaboche@gmail.com

Produits biologiques : poulet, porc de pâturage, canard de Barbarie, dinde et oeufs.
Produits non biologiques : boeuf Highland.
Points de vente : COOP Alina, Demain épicerie zéro déchet, IGA Extra - Sirois et Jessop, Alimentation Pierre-Luc Arsenault (Metro Plus), Boucherie des Halles (Rimouski-Neigette), IGA Marché Desjardins (La Mitis). Achat en ligne.
Horaire : à l'année, sur réservation. Cueillette au kiosque à la ferme.

Visite de la ferme sur réservation. Ouvert aux groupes de 3 à 10 personnes. Démonstration des procédés d'élevages, questions-réponses, dégustation, aire de pique-nique et jeux.

110 MANGER SAISON

Manger Saison
CUISINE DU BAS-ST-LAURENT

90, 1er Rang Neigette Est
Saint-Anaclet-de-Lessard G0K 1H0
418 725-7830 | mangersaison.com
mangersaison@gmail.com

Produits : légumes et fruits frais, choucroute, confitures, gelées, marinades, sauces, quiches, pizzas.
Points de vente : Marché public de Rimouski, kiosque à la ferme et épiceries de la région (voir la liste sur notre site internet).
Horaire : kiosque à la ferme, de juin à octobre. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Produits cuisinés à partir de nos récoltes.

111 ÉRABLIÈRE LA GOUDRELLE

Érablière La Goudrelle
PRODUIT D'ÉRABLE PUR

36, route de la Réserve
Saint-Marcellin G0K 1R0
418 735-2231 ou 418 722-7917 | lagoudrelle.ca
gilles.lepage49@hotmail.com

Produits : beurre d'érable, sirop d'érable, gelée, pépites de sucre d'érable, sucre (dur et mou), tire d'érable, cornets de sucre et de tire d'érable, caramel à l'érable.
Points de vente : IGA Extra - Sirois et Jessop, Les Halles Saint-Germain (Rimouski-Neigette).
Horaire : mars et avril, tous les jours, de 8 h à 16 h.

Dégustation payante. Visite en entreprise disponible en mars et avril sur réservation.

112 LES SERRES DU BELVÉDÈRE

Les serres du belvédère

Saint-Narcisse
418 750-9599 | facebook.com/karinelizotte2023
lesserres@outlook.com

Produits : plusieurs variétés de tomates de serre. Concombres, carottes et têtes de violon en saison.
Points de vente : consultez notre page Facebook pour connaitre tous nos points de vente.

Entreprise locale du Bas-Saint-Laurent visant la production et la vente de tomates de serre.

Pas de vente sur place.

113 LA FERME DU FOND D'ORME



38, chemin du Cenellier Est
La Trinité-des-Monts G0K 1B0
418 779-2297 | fermedufonddorme.ca
fdfd6l@outlook.com

Produits : agneau, bœuf et porc, différentes découpes : gigot, côtelette, carré, épaule, jarret, longe, cubes, rôti, osso buco, tournedos, T-Bone, faux-filet, steak, filet mignon, bavette, côtes levées, haché, abats, etc. Saucisses d'agneau variées, merguez.
Points de vente : La Fumerie de l'Est (Rimouski), sur place (sur rendez-vous). Achat en ligne.

La Ferme du fond d'orme est une ferme familiale en activité depuis 17 ans, qui a débuté avec une centaine de brebis. À La Trinité-des-Monts depuis 2010, nous vous offrons de l'agneau, du bœuf et du porc de qualité, nourris avec des aliments de choix que nous produisons principalement dans nos champs, sans pesticides, ni engrais chimiques. Nous valorisons le bien-être animal et l'agriculture raisonnée. Visite de la ferme sur réservation.

114 LES JARDINS D'LA TERRE DU RANG

189, chemin du 1er-Rang-de-Chénier
Esprit-Saint G0K 1A0
418 730-3001 | laterredurang.com
laterredurang@gmail.com

Produits : vaste choix de légumes et fines herbes.
Points de vente : Dépanneur chez Carolie (Lac-des-Aigles), Marché Macpes (Esprit-Saint), Épicerie de la Seigneurie (Rimouski). Kiosque libre-service à la ferme. Achat en ligne.
Horaire : de juin à novembre, sur réservation. Kiosque libre-service du lundi au samedi de 8 h à 19 h.

Nous sommes une ferme maraîchère familial, qui cultive en jardins et en serres sans produit chimique pour une autonomie alimentaire pour les gens de notre communauté, de la grande région de Rimouski et du Témiscouata. Une production 100% québécoise pleine de bon sens! Visite animée par un guide sur réservation.

115 LE BROUTARD DES APPALACHES (PRODUCTION F.A.T.)

78, chemin du 1er Rang-de-Chénier Ouest
Esprit-Saint G0K 1A0
418 779-3145 | lebroutarddesappalaches.com
info@lebroutarddesappalaches.com

Produits biologiques : produits de l'érable.
Produits non biologiques : viande de jeune bovin que vous pouvez acheter de différentes façons. Nous possédons notre centre de découpe à la ferme, ce qui nous permet d'avoir un œil critique sur la qualité de nos produits.
Points de vente : certains de nos produits à la Fumerie de l'Est (Rimouski), Marché public de Rimouski. Achat en ligne.
Horaire : tous les jours, sur appel au 418 732-0845 et 418 732-2812.

Élevé de façon naturelle, nourri uniquement avec des fourrages et du lait de la mère, sans hormone de croissance. Nos produits sont disponibles à la ferme, sur rendez-vous, ou livrés quatre fois par année dans différentes régions du Québec. Choisir Le Broutard des Appalaches, c'est choisir une viande produite de façon respectueuse du bien-être animal et de l'environnement ! Visite sur demande à l'avance. Membre Terego (stationnement VR/roulottes pour une nuit).

116 DISTILLERIE DU ST. LAURENT

135, avenue Père Nouvel
Rimouski G5M 1L6
418 800-4694 | distilleriedustlaurent.com
info@distilleriedustlaurent.com

Produits : Gin St. Laurent (gin macéré aux algues laminaires), Whisky produit avec du grain local, Acerum (eau-de-vie d'érable). Cocktails, vins nature, bières de microbrasseries de l'Est et breuvages sans alcool également disponibles au bar.
Points de vente : SAQ du Québec et directement à la distillerie.
Horaire : consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Visite guidée et dégustation payante sur réservation en ligne.



Photo : CLD de La Mitis

LA MITIS

117 L'APPÂT BUVETTE

19 A, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce-sur-Mer G0K 1P0
418 739-0139 | lappat-sur-mer.com
info@lappat-sur-mer.com

Cuisine et spécialités – Table gourmande : formule plats ou tapas. Évolue selon les arrivages et la disponibilité des produits de la région. Vous pouvez également bonifier votre expérience avec un menu dégustation et des accords mets-vins. Nous vous proposons des incontournables et nos coups de cœur des vins tant québécois qu'internationaux, de délicieux cocktails et des bières de microbrasseries d'ici et d'ailleurs.
Menu à la carte : midi : 15 $ à 35 $; soir : 15 $ à 40 $.
Horaire : de mai à octobre. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Restaurant situé en bordure du fleuve à Sainte-Luce sur mer, à proximité de Rimouski et Mont-Joli. Notre espace gourmand propose un menu doté d'une belle originalité sous le signe de la fraicheur, conçu à partir de produits locaux. Herbergement sur place. Terrasse avec une ambiance décontractée pour tous. Bienvenue!

118 CAFÉ BISTRO L'ANSE-AUX-COQUES

31, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce-sur-Mer G0K 1P0
418 739-4815 | anseauxcoques.com
anseauxcoques@gmail.com

Cuisine et spécialités – Table gourmande : déjeuner et déjeuner santé, dîner menu bistro, fruits de mer, poissons, moules, palourdes frites, pâtes, pizzas fines, plats sautés et grillades.
Menu à la carte : midi : 13 $ à 33 $; soir : 14 $ à 55 $.
Horaire : ouverture le 21 avril. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Établissement de 165 places avec terrasse de 90 places. Terrasse couverte et chauffée, face à la mer. Boutique de produits.

119 LA VOIE LACTIK

Sainte-Luce
418 318-7728 | lavoielactik.ca
lavoielactik@hotmail.com

Produits : choucroute blanche, mauve, rose, kimchi, carotte lactofermentée.
Points de vente : Côté Est (Kamouraska), COOP Alina, Fromage en Tête (Rimouski-Neigette), Épicerie C.H. Bernier & Fils Ltée, Marché Sainte-Luce, Le Ketch, Hydromellerie du Vieux Moulin, Les Ateliers Plein Soleil (La Mitis), Boulangerie Toujours Dimanche (La Matanie).

La Voie Lactik est une entreprise de transformation de légumes locaux qui a vu le jour en 2016. Nous offrons des produits savoureux et vivants, possédant des valeurs nutritives exceptionnelles grâce à une méthode de conservation ancestrale : la lactofermentation. Croquez dans la vie !

Pas de vente sur place.

120 FERME CROQUE-HECTARES

461, route 132 Est
Sainte-Luce-sur-Mer G0K 1P0
418 948-4159 | croquehectares.com
info@croquehectares.com

Produits biologiques : fleur d'ail, ail frais nouveau.
Produits non biologiques : vinaigre de cidre à la fleur d'ail, huile infusée de fleurs d'ail fraiches, sel de fleurs d'ail, sel d'air noir, ail noir, extrait d'ail.
Points de vente : consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : variable. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

La Ferme Croque-hectares, productrice d'ail local, travaille le sol avec amour dans le respect de la nature et des plantes, sur des terres situées à Sainte-Luce-sur-Mer et Saint-Augustin-de-Desmaures. Dégustation gratuite et autocueillette.

121 RANCH BISONS SUR MER

495, route 132 Est
Sainte-Luce-sur-Mer G0K 1P0
418 785-2420 | ranchbsm.com
info@ranchbsm.com

Produits : boite découverte et BBQ, petite boite mixte, fondue en famille (2 ou 4 personnes), spécial raclette.
Points de vente : Marché public de Rimouski, Marché public de La Mitis, Marché public de Sainte-Luce.
Horaire : ouvert à l'année.

Situé dans un endroit paradisiaque aux abords du fleuve Saint-Laurent et aux portes de la Gaspésie. Issu de gens passionnés et aimants des animaux, le Ranch désire vous partager sa passion : l'élevage du bison. Élever ce grand gibier ne s'apprend pas du jour au lendemain. Mais chez les Corbin, cela fait plus de 30 ans que le bison fait partie de la famille.

Visite guidée disponible sur réservation.

122 MARCHÉ PUBLIC DES HAUTS-PLATEAUX

Centre Polyvalent de Saint-Gabriel-de-Rimouski
103, rue Leblanc
Saint-Gabriel-de-Rimouski G0K 1M0
marchehautsplateaux.com
facebook.com/marchehautsplateaux
info@marchehautsplateaux.com

Produits : fruits, légumes, produits de l'érable, viandes, produits transformés et autres gourmandises.
Horaire : tous les jeudis, de 16 h à 19 h, du 22 juin au 28 septembre.

Le Marché public des Hauts-Plateaux vous propose de rencontrer directement les producteurs et transformateurs du Haut-Pays de La Mitis. Il vous propose de découvrir des aliments de saison, frais, locaux et de qualité, le tout dans une ambiance conviviale! Dégustations sur place, ainsi qu'aires de pique-nique, espace famille et jeux d'eau à proximité.

123 FERME VUE D'EN HAUT

300, 2e-et-3e rang Ouest
Les Hauteurs G5L 1Y5
581 246-3222 | fermevuedenhaut.com
info@fermevuedenhaut.com

Produits : légumes diversifiés, ail et fraises certifiées biologiques. Abonnements flexibles de panier de légumes d'été et d'hiver. Autocueillette de fraise.
Points de vente : vente à la ferme et en marchés publics. Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : autocueillette de fraise sur rendez-vous. Kiosque à la ferme les vendredis de 15 h à 17 h 30 en période estivale.

La Ferme Vue d'en Haut est une ferme maraîchère située à Les Hauteurs. La ferme se spécialise dans la production de légumes diversifiée, d'ail et de fraises cultivées sans engrais, ni pesticides de synthèse. Elle souhaite alimenter sa communauté en produits frais, locaux et de qualité.

124 FERME RAVITO

121, route de la Mer
Sainte-Flavie G0J 2L0
581 578-1161 | fermeravito.com
ferme.ravito@hotmail.com

Produits : vaste choix de légumes, fruits, fines herbes et de fleurs comestibles.
Points de vente : Demain épicerie zéro déchet (Rimouski). Achat en ligne.
Horaire : kiosque libre-service de la mi-juin à la mi-octobre, tous les jours de 8 h à 18 h.

Ravito est une ferme maraîchère en précertification biologique offrant une diversité de légumes et de fruits qui honore la santé environnementale et humaine depuis 2022. Le kiosque libre-service situé en bordure du fleuve à l'entrée ouest de Sainte-Flavie permet de se ravitailler tous les jours durant la saison de produits frais et locaux qui proviennent directement de la ferme. Visite et autocueillette sur réservation seulement.

125 HYDROMELLERIE DU VIEUX MOULIN



141, route de la Mer (route 132)
Sainte-Flavie G0J 2L0
418 775-8383 | vieuxmoulin.qc.ca
info@vieuxmoulin.qc.ca

Produits : hydromels doux, sec, aux pommes, bleuets, framboises et poires. Gagnant de 38 médailles d'Or au Québec, au Canada et aux États-Unis. Les miels Tête en Fleurs, confitures, moutardes, bonbons, chandelles, savons et autres produits fins de la ruche.
Points de vente : épiceries du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, SAQ, marchés publics. Livraison partout au Québec et au Canada. Achat en ligne.
Horaire : à l'année, de 8 h à 21 h.

Ruche d'observation des abeilles et Musée de la Neufve-France.

126 CAPITAINE HOMARD

180, route de la Mer (route 132)
Sainte-Flavie G0J 1L0
418 775-8046 | capitainehomard.com
info@capitainehomard.com

Cuisine et spécialités – Table gourmande : cuisine régionale spécialisé dans les fruits de mer et le homard de notre région! Un menu pour tous les goûts et la famille.
Table d'hôte : 30 $ à 50 $; menu midi : 25 $ à 45 $.
Horaire : mai, horaire variable. De juin à octobre, de 11 h à 22 h.

Le Capitaine Homard est une référence en restauration de fruits de mer dans le bas du fleuve depuis 53 ans. Nous y trouvons aujourd'hui des plats gastronomiques, une grande terrasse avec la vue sur le fleuve et ses couchers de soleil, un grand terrain de camping offrant un service optimal pour les divers besoins de la clientèle, une poissonnerie attenante au restaurant, ainsi qu'une boutique souvenir et des chalets situés à proximité.

127 LE GASPÉSIANA, AU GOÛT DU LARGE



460, route de la Mer (route 132)
Sainte-Flavie G0J 2L0
418 785-2386 | gaspesiana.com
info@gaspesiana.com

Cuisine et spécialités – Table hôtelière : filet de morue, pavé de flétan sauce crémeuse au safran, gravlax de saumon au gin Mugo.
Table d'hôte : 33 $ à 39 $; menu midi : 16 $ à 18 $.
Horaire : à l'année.

Établissement de 85 places avec terrasse de 20 places. Hébergement sur place. Vue imprenable sur le fleuve. Achat en ligne.

128 MARCHÉ PUBLIC DE LA MITIS

775, route Flavie-Drapeau (route 132)
Sainte-Flavie G0J 2L0
418 775-7050, poste 2610
marchepublicdelamitis.com
facebook.com/steflavie
coordonnateursf@outlook.com

Produits : produits de la cueillette en milieu sauvage, viandes, fruits et légumes, pains, produits d'artisanat, etc.
Horaire : tous les samedis du 3 juin au 7 octobre 2023, de 9 h à 13 h derrière l'église de Sainte-Flavie.

Le Marché a pour mission la mise en valeur des produits du terroir mitissien, faire connaitre les produits agroalimentaires et/ou biologiques ainsi que les produits artisanaux. Lieu de rassemblement et de contact entre le producteur agricole ou l'artisan et le consommateur. Chaque semaine, retrouvez une ambiance unique, un lieu de rencontre et d'animation en plein air qui met en valeur les talents et le savoir-faire local. Favorisez l'achat local et profitez de tous les bons produits frais du jour disponibles de notre région. Apportez votre sac réutilisable ! En cas de pluie, le Marché se tient à l'édifice municipal. Dégustation gratuite.

129 LES HERBES SALÉES DU BAS-DU-FLEUVE

182, chemin Perreault
Sainte-Flavie G0J 2L0
418 775-4922
herbes@herbessalees.com

Produits : herbes salées traditionnelles et déshydratées.
Points de vente : Marchés publics (Rimouski, Sainte-Luce, Sainte-Flavie et Matapédia), Metro, IGA, Super C (comptoirs de fruits et légumes), boutiques spécialisées à travers la province.
Horaire : de juillet à septembre, sur réservation.

D'origine québécoise, Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve résultent d'un mélange de fines herbes et de légumes finement hachés et macérés, comme c'était la coutume autrefois. Visite en entreprise sur réservation.

130 YVAN PERREAULT ET FILS

Mont-Joli
418 775-7743 | yperreault.ca
info@yperreault.ca

Distributeur alimentaire pour l'Est du Québec, Québec et le Nouveau-Brunswick. Service de transport réfrigéré au Québec ainsi qu'aux États-Unis.

Pas de vente sur place.

131 MA CABANE EN GASPÉSIE

1017, boulevard Jacques-Cartier
Mont-Joli G5H 3K8
418 775-0002 | macabaneengaspesie.com
info@macabaneengaspesie.com

Produits : barbe à papa, pop corn à l'érable, beurre d'érable, beurres de fruits à l'érable, caramel à l'érable, caramel à la fleur de sel, cassonade à l'érable, cornet beurre d'érable, gelée à l'érable, confit d'oignon à l'érable, pain de sucre, sirop d'érable, suçons à l'érable, tire d'érable, pâtisseries à l'érable. Boulangerie. Sandwicherie.
Points de vente : boutiques au 115, rue Saint-Germain Ouest et au 371, avenue Léonidas Sud à Rimouski. Achat en ligne.
Horaire : consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Ma Cabane en Gaspésie se déploie sur une superficie de 1 400 acres. La famille Ouellet, propriétaire de ce petit coin de paradis, cultive son savoir-faire depuis les années 1950. C'est maintenant la sixième génération qui, bénéficiant de l'expertise accumulée au cours des décennies, vous ouvre ses portes sur ses boutiques où toutes les odeurs et les saveurs se marient.

132 DISTILLERIE MITIS

1034, avenue de la Gaspésie
Mont-Joli G5H 0B2
418 775-4011 | distilleriemitis.com
info@distilleriemitis.com

Produits : Le Mitis (spiritueux vieilli sous bois québécois), gin Mugo (Dry Gin), rhum Nordique (vieilli en fût), vodka Frimas (aromatisée à l'argousier).
Points de vente : sur place et dans les SAQ du Québec. Achat en ligne.
Horaire : boutique de juin à septembre, tous les jours, de 10 h à 17 h. Bar-terrasse du jeudi au samedi, de 15 h à 20 h.

La Distillerie Mitis se spécialise dans la production de spiritueux fins et distinctifs. Ses activités ont débuté en juillet 2019 avec la production et la vente du gin Mugo, élaboré en collaboration avec les Jardins de Métis. Le gin Mugo a remporté la médaille double or du concours New York World Wine and Spirits Competition 2019, ainsi qu'une médaille d'or au Canadian Artisan Spirits 2020.

Venez vivre l'expérience Distillerie Mitis! Dégustation et visite de l'entreprise.

133 COLONEL GUSTO

Mont-Joli
418 731-0347 | facebook/colonel-gusto
monsieurp.cuisine@gmail.com

Produits : pesto : Le Méditerranéen, Popaye, Tomates séchées et amandes grillées, Trois herbes et noix de Grenoble.
Points de vente : COOP Alina, Épicerie Claudin Malenfant, Marché public de Rimouski, Les Viandes du Marchand (Rimouski-Neigette), Marché public de La Mitis, Le Marché du Coin, Bergerie de la Colline (La Mitis).

Entreprise spécialisée dans la transformation de pestos et de sauces. 10% des ventes sont versées directement à Moisson Rimouski-Neigette.

Pas de vente sur place.

134 LES P'TITS FRUITS CHAMPÊTRES INC.

104, 4e Rang Est
Mont-Joli G5H 3K6
418 775-7573 | facebook.com/fruitschampetres
info@fruitschampetres.com

Produits : tartinades de fraises, de framboises, de bleuets, fraise-rhubarbe, et tartinade agrumes et citrouille. Coulis de fraises, de framboises et de bleuets. Beurre de fraises, beurre de pommes et bleuets. Tartes aux fruits : fraîches ou congelées (disponibles sur place seulement, sur rendez-vous).
Points de vente : Fromagerie des Basques (Les Basques), IGA Extra - Jessop, Aux Bienfaits (Rimouski-Neigette). Certains Metro de la région du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Certaines boutiques spécialisées du Québec.
Horaire : de juillet à octobre, sur rendez-vous.

Nouveauté : autocueillette de pommes et de prunes.

135 FERME GEONEL

223, 4e Rang Est
Saint-Joseph-de-Lepage G5H 3K6
418 775-4451 | geonel357.wixsite.com/monsite
geonel357@hotmail.ca

Produits biologiques : farines : blé tamisée, blé blanche, sarrasin, avoine, seigle, orge. Pois jaunes à soupe, avoine nue, blé, sarrasin, orge brassicole, seigle. Fraises bio.
Points de vente : Boulangerie La Pocatière (Kamouraska), Racines Boulangerie fermière (Rivière-du-Loup), L'Ardoise Épicerie Boutique (Rimouski-Neigette), Hydromellerie du Vieux Moulin, IGA Mont-Joli (La Mitis), Groupe Tarigou (La Matanie). Achat en ligne.
Horaire : à l'année, sur appel.

Depuis toujours, nous travaillons en harmonie avec la terre. Certifiée biologique depuis 11 ans, nous offrons des produits céréaliers et maraîchers de haute qualité. Soucieux de nos clients, notre force est d'entretenir de bonnes relations à long terme. Téléphonez-nous, nous avons hâte de pouvoir vous servir !

136 LE GARDE-MANGER AUX BOIS CLAIR

Le Garde-Manger aux Bois Clair inc.
Élevage, Boucherie et Charcuterie
418-725-8740

749, route 132 Est
Sainte-Angèle-de Mérici G0J 2H0
418 725-8740
facebook.com/Le-Garde-Manger-aux-Bois-Clair-inc-2106391462940095
shaun.boisclair@hotmail.com

Produits : viande de sanglier en découpes ou en produits transformés (saucisses, terrines, cretons, jerky, etc). Aussi disponibles des terrines et pâtés en conserve.
Points de vente : Épicerie BG (conserves seulement) (Rimouski), Marché public de La Mitis (Sainte-Flavie), Marché public de Sainte-Luce (Sainte-Luce-sur-Mer).

Il est possible de vous procurer nos produits sur commande par téléphone ou via Facebook. Visite en entreprise animée par un guide, à l'extérieur et à l'intérieur.

137 BERGERIE DE LA COLLINE

862, route Roy
Sainte-Angèle-de-Mérici G0J 2H0
581 246-0688 | bergeriedelacolline.com
bergeriedelacolline@gmail.com

Produits : découpes d'agneau : haché, rôti d'épaule, rôti de palette, cubes à mijoter, jarret ou souris, carré français, côtelettes, gigot, tranches de gigot, cubes à brochette. Agneau entier ou demi-agneau sur réservation. Prêt à cuisiner : saucisses, bacon, cretons, brochettes marinées, côtelettes marinées, boulettes hachées assaisonnées, sauce à spaghetti, trios. Prêt-à-manger : tranches de gigot en sauce avec couscous et légumes colorés, ragoût spécial, pizza steak haché agneau.
Points de vente : marchés publics de Rimouski, de Sainte-Luce et de La Mitis (Sainte-Flavie). Achat en ligne.
Horaire : selon la saison.

La Bergerie de la Colline est une entreprise de production ovine dont la priorité est de fournir aux consommateurs une viande succulente et une meilleure connaissance de la production d'agneau à la ferme, tout en procurant aux animaux bien-être, confort et alimentation de qualité. Dégustation gratuite.

138 LA CABOTTINE – SAVEURS INDIGÈNES

54, 1er Rang de Cabot
Sainte-Angèle-de Mérici G0J 2H0
418 775-1306 | lacabottine.ca
facebook.com/lacabottine
saveursindigenes@lacabottine.ca

Produits : en saison : petits fruits, légumes, aromates et champignons sauvages frais. À l'année : produits dérivés de champignons sauvages séchés, tisanes, gelées, tartinades et aromates.
Points de vente : Les Jardins de la Mer (Kamouraska), Amarante épicerie écologique (Témiscouata), Au bord du vrac, Marché de Chez Nous (Les Basques), Marché public de Rimouski, Restaurant Bon Voyage, Aux Bienfaits, COOP Alina, Boulangerie Folles Farines, Fromage en Tête, La Fumerie de l'Est, Péchés Mignons (Rimouski-Neigette), Marché public de La Mitis, Marché Sainte-Luce, Ateliers Plein Soleil, (La Mitis), Fromagerie du Littoral, Boulangerie Toujours Dimanche (La Matanie). Achat en ligne.
Horaire : de mai à décembre, sur réservation.

Notre entreprise se spécialise dans la cueillette de produits sauvages comestibles cueillis en nature bas-laurentienne. Nous pratiquons une cueillette éthique, respectueuse des écosystèmes. Randonnées guidées. Dégustation gratuite.

139 MINE DE KETCHUP

MINE DE KETCHUP

177, rue Laflamme
Padoue G0J 1X0
418 785-3232 | minedeketchup.ca
guillaume@minedeketchup.ca

Produits : ketchup et ketchup épicé, salsa douce, moyenne et épicée, sauce pizza.
Horaire : à l'année. Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h, ainsi que le samedi de 8 h à 17 h.

La Mine de Ketchup est une entreprise de transformation alimentaire spécialisée dans la fabrication de ketchup, salsa et autres types de sauces. Il s'agit de produits régionaux sans agent de conservation qui vous charmeront par leurs goûts et leurs valeurs nutritionnelles. Située au coeur d'un petit village du Bas-Saint-Laurent, l'entreprise dessert sa région dans plusieurs marchés, tels que les grandes surfaces, les marchés indépendants et les marchés de spécialités.

Visite disponible sur réservation.

140 LES JARDINS DE MÉTIS

Jardins de Métis

200, route 132
Grand-Métis G0J 1Z0
418 775-2222 | jardinsdemetis.com/manger-local
info@jardinsdemetis.com

Produits : miel pur des Jardins, sirop de pin mugo.
Points de vente : achat en ligne et boutique de produits régionaux.
Cuisine et spécialités – Table authentique :
– Restaurant Villa Estevan Lodge, cuisine honnête réalisée avec les produits de notre jardin mais aussi issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et de la cueillette sauvage.
– Café-Bistrot Le Bufton, sandwichs, salades, pâtisseries, cafés, breuvages, bières.
Horaire : Les Jardins de Métis : de juin à octobre, de 8 h 30 à 17 h ; Restaurant Villa Estevan Lodge : du mardi au samedi, de 12 h à 14 h 30 ; Café-Bistrot Le Bufton : tous les jours, de 9 h à 16 h, service du midi, de 12 h à 14 h 30.

Visite de l'entreprise. Dégustation payante.

141 FERME-ATELIER SILVA HERBO

SILVA HERBO
FERME-ATELIER ÉCOLOGIQUE
MÉTIS-SUR-MER, QC

35, route Mclaren
Métis-Sur-Mer G0J 1S0
438 255-4137 | silvaherboristerie.com
contact@silvaherboristerie.com

Produits : vaste choix de plantes médicinales, d'herbes aromatiques et de fleurs comestibles. Soigneusement cueillies à la main et séchées, elles sont également offertes en vrac pour vos mélanges de tisanes, vos recettes et vos propres transformations.
Points de vente : COOP Alina (Rimouski-Neigette), Les soeurs d'à côté, Les Jardins de Métis, La Mousse de Mer, Auberge du Grand-Fleuve (La Mitis), Projet La Ruche, OUT outils et accessoires, Le Dôme (La Matanie). Achat en ligne.
Horaire : de juillet à octobre, les vendredis de 13 h à 17 h. Le reste de l'année : lors d'événements spéciaux et sur rendez-vous.

Produits transformés sur place à partir des plantes des jardins et d'ingrédients naturels de première qualité. Passez cet été pour voir l'atelier-boutique et visiter les jardins! Autocueillette. Dégustation gratuite.

142 ATELIER CULINAIRE PIERRE-OLIVIER FERRY

ATELIER CULINAIRE
PIERRE-OLIVIER FERRY

164, rue Principale
Métis-sur-Mer G0J 1S0
418 732-4202 | atelierculinaireferry.com
info@atelierculinaireferry.com

Produits : Les Boules Glacées - Comptoir de gelatos artisanaux fabriqués sur place avec des produits de la région et de notre paysage (rose, peuplier baumier, cèdre, mélilot, etc.). Osez les découvrir dans le magnifique village de Métis-sur-Mer ! Plats pour emporter, boulangerie et boutique.
Horaire : consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

L'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry, c'est aussi un cuisinier de village avec des mets pour emporter sur réservation, des ateliers culinaires et une équipe de consultation en création de produits et gestion de la restauration. Achat en ligne.



Photo : Nelson Côté

LA MATAPÉDIA

143 BIDON & BOCOCO

429, route 132 Ouest
Val-Brillant G0J 3L0
418 631-1431 | bidonetbococo.com
info@bidonetbococo.com

Produit : œufs frais.
Points de vente : consultez le saveurbsl.com pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : kiosque libre-service à la ferme, tous les jours.

La Ferme Bococo produit de délicieux oeufs pour votre plus grand bonheur! Venez visiter notre kiosque libre-service pour vous approvisionner en œufs frais et locaux aisément.

144 LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE INC. ÉCONOMUSÉE®

34, route Lauzier
Val-Brillant G0J 3L0
418 742-3787 | valleedelaframboise.com
passion@valleedelaframboise.com

Produits : alcools, gelées et confitures, tartes, muffins, slush, etc.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.
Horaire : de la mi-juin à l'Action de grâce, 7 jours sur 7, de 8 h à 18 h. Le reste de l'année sur appel.

Visite guidée ($). Groupes sur réservation. Autocueillette de différents fruits. Dégustation payante. Venez découvrir une entreprise familiale spécialisée dans la culture et la transformation de la framboise et autres petits fruits en délices sucrés. L'ÉCONOMUSÉE® permet de découvrir les étapes de fabrication des vins, mistelles et liqueurs de fruits, du champ à la bouteille.

145 MARCHÉ PUBLIC MATAPÉDIEN

657 route 132 (face au Camping Amqui)
Amqui G5J 2H2
418 629-4474, poste 223
marchematapedien.com
marchematapedien@gmail.com

Horaire : de juin à septembre. Consultez notre site internet pour connaitre notre horaire.

Le Marché public matapédien est un lieu convivial d'échanges entre les producteurs et productrices de la région et la population.

Les Matapédiens forment un milieu tissé serré fier de soutenir l'achat local. Que vous soyez de notre belle vallée ou visiteur, nous sommes heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir notre savoir-faire. Venez savourer nos produits de boulangerie, de boucherie, nos alcools fins, les belles récoltes de nos producteurs maraîchers, notre offre exclusive de champignons sauvages ainsi que plusieurs autres produits du terroir !

Au Marché public matapédien, l'ambiance est toujours agréable et c'est avec le sourire que nous vous attendons. Un rendez-vous hebdomadaire à inscrire à votre agenda !

146 CHOCOLATERIE BELJADE

606, route 132 Ouest
Amqui G5J 2G7
418 631-4660 | chocolateriebeljade.ca
beljade2017@gmail.com

Produits : plus de 30 variétés de chocolats fins, 10 saveurs de bombes de chocolat chaud, mignardises, croissants et muffins. Café fin, expresso, latté, mocaccino, chocolat chaud avec du vrai chocolat maison. Nouveauté : fondue au chocolat servie sur place dans notre magnifique verrière où vous pouvez prendre le temps de prendre le temps.

Sophie Marion est artisane chocolatière et amoureuse du chocolat. Toute petite, elle rêvait qu'un jour elle vendrait quelque chose qu'elle aurait fait elle-même, du sucre d'orge, des bonbons. Elle y a pensé longtemps et en 2007, elle rencontre une passionnée qui lui fait découvrir le bonheur du chocolat. Seule votre imagination peut vous arrêter dans cette création artistique. Dégustation payante. Achat en ligne.



147 AU BEC POINTU

236, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui G5J 2E8
418 629-3888 | aubecpointu.com
stephlap@aubecpointu.com

Produits : grande variété de prêts-à-manger, pâtisseries et desserts maison disponible pour emporter.
Horaire : mardi de 11 h à 18 h, du mercredi au vendredi de 9 h 30 à 18 h et le samedi de 9 h 30 à 13 h 30. Fermé le dimanche et le lundi.

Comptoir gourmand où se procurer pâtisseries artisanales, gâteaux, muffins maison, viennoiseries. Vous y trouverez aussi des sushis frais, des sautés thaïs ainsi qu'une variété de mets préparés tels que pâtés, salades, potages, desserts traditionnels.

148 MICROBRASSERIE LA CAPTIVE

140, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui G5J 2E8
418 631-1343 | lacaptive.ca
info@lacaptive.ca

Produits : à la carte, une belle sélection de bières maison, allant de la blanche fruitée à la noire, en passant par la Pilsener et la brune d'inspiration anglaise.
Cuisine et spécialités – Table hôtelière : mises en bouche, salades-repas, sandwichs gourmands, burgers décadents, nachos et pizzas fines.
Menu à la carte midi et soir : 5 $ à 23 $.
Horaire : en basse saison, lundi de 10 h à 14 h, du mardi au vendredi de 8 h à 23 h et le samedi de 15 h à 23 h. En haute saison du lundi au samedi de 8 h à 23 h.

Ouverte depuis 2010 dans un ancien édifice municipal de police, caserne de pompiers, hôtel de ville et bibliothèque municipale, la microbrasserie La Captive fait renaître les lieux avec un pub-restaurant en plus d'un café internet et spectacle. Un lieu de culture sous toutes ses formes ! Visite en entreprise. Boutique de produits. Dégustation payante.

149 METRO AMQUI

30, boulevard Saint-Benoit Est
Amqui G5J 2B7
418 629-3560 | metro.ca
mf022647mgr@metro.ca

Horaire : à l'année, tous les jours, de 8 h à 21 h.

Nous disposons d'un comptoir de sushis ainsi qu'un comptoir de pizzas faits maison. Un chef en magasin vous offre un grand éventail de plats prêts à manger. Un méchoui où l'on fait fumer autant de la viande que du poisson. Grande gamme de produits prêts à cuire, que ce soit dans la viande ou dans le poisson. Nous avons aussi une section de bières de microbrasseries du Bas-Saint-Laurent.

150 LA FILLE DU PÊCHEUR, POISSONNERIE

2-36, rue Normand Sud
Amqui G5J 1S1
418 570-1940 | lafilledupecheur.ca
boutique@lafilledupecheur.ca

Produits : poissons et fruits de mer frais, produits fumés, produits marinés, mets cuisinés sur place, boîtes-repas, produits du terroir gaspésien et bas-laurentien, produits avec ou sans alcool du terroir québécois, créations d'artisans d'ici.
Horaire : ouvert à l'année. Du mercredi au samedi de 11 h à 18 h et le dimanche de 11 h à 17 h.

Dégustations offertes gratuitement à l'occasion.

151 LES JARDINS CACHÉS

Amqui
418 629-5554 | lesjardinscaches.ca
roy.francine@cgocable.ca

Produits : ail et légumes variés (carottes, haricots, pois, pommes de terre, betteraves, laitues, oignons, choux, etc.), marinades, condiments, confitures.
Points de vente : en saison (juin-octobre), nos produits sont vendus à notre kiosque du centre-ville d'Amqui, situé au Bec Pointu (236, boul. Saint-Benoit Ouest). Hors saison, on peut trouver certains de nos légumes frais au Metro Amqui, Marché Richelieu - Club COOP Amqui (La Matapédia), IGA Extra - Sirois et Jessop (Rimouski-Neigette).
Horaire : notre kiosque du centre-ville (Bec Pointu) est ouvert tous les samedis de juin à octobre.

Les Jardins Cachés, c'est un projet de retraite un peu fou qui a débuté en 2014 avec la production d'ail de consommation et d'ail de semence. Aujourd'hui, en plus d'une moyenne de 12 000 bulbes d'ail produits, une trentaine de variétés de légumes sont aussi cultivés dans les jardins. C'est une entreprise qui ne cesse de grandir par son souci de répondre à la demande en légumes frais, bios et de proximité.

152 FERME APICOLE VALLÉE FLEURIE

19, rue Savoie
Saint-Alexandre-des-Lacs G0J 2C0
418 778-3183 | mielvalleefleurie.com
mielvalleefleurie@outlook.com

Produits : miel en vrac, miel crémeux et clair, gelée de framboises, de cassis et miel, confiture de framboises et miel, de bleuets sauvages et miel, chocolat fondant au miel, caramel au miel fleur de sel, vinaigrette moutarde et miel.
Points de vente : La Fille du Pêcheur, Marché Richelieu - Club COOP Amqui, Metro Amqui, Alimentation NM, Alimentation Causap (La Matapédia), Marché Desrosiers (IGA) (La Matanie).

Vente sur place en saison estivale. Autocueillette. Dégustation gratuite.

153 LES FRAÎCHEURS DE LA VALLÉE



2, route du Petit Rang 2
Causapscal G0J 1J0
418 756-3959
facebook.com/lesfraicheursdelavallee
leblay@telus.net

Produit : pleurotes frais, produits transformés à base de pleurotes (marinade, moutarde, pizza, produits séchés).
Points de vente : épiceries du Bas-Saint-Laurent. Marché public matapédien (Amqui).
Horaire : sur appel seulement pour l'achat de produits à la ferme.

Les Fraîcheurs de la Vallée offrent des champignons pleurotes frais et ce, toute l'année. Un champignon délicieux pour accompagner les viandes et les poissons. Visite de la ferme sur réservation.





Photo : Robert Baronet

LA MATANIE

154 NATURE HIGHLAND

546, 5e Rang Ouest
Baie-des-Sables G0J 1C0
418 556-6193 | naturehighland.com
info@naturehighland.com

Produits : huile de cameline, huile de colza, avoine nue, lentilles noires et pois à soupe.
Horaire : à l'année, sur appel seulement.

Nature Highland est une ferme expérimentale. Nous cultivons les légumineuses, céréales et grains oléagineux. Avec une presse à huile artisanale, la ferme produit également de l'huile de cameline ainsi que de l'huile de colza de première pression à froid.

155 FROMAGERIE DU LITTORAL

200, route 132 Est
Baie-des-Sables G0J 1C0
418 772-1314 | fromageriedulittoral.com
contact@fromageriedulittoral.com

Produits : cheddar frais du jour en grains et en bloc, L'Épave – cheddar vieilli d'un à quatre ans, La perle du littoral – fromage à pâte molle de type camembert, Le rayon d'or – fromage à pâte semi-ferme avec probiotique (unique au Canada), Le P'tit Blanchon du littoral – fromage à tartiner, Le blé des sables – fromage à griller. Autres produits régionaux disponibles sur place.
Points de vente : comptoir de vente à la fromagerie, marchés d'alimentation de la région. Achat en ligne.
Horaire : avril et mai, du mercredi au samedi, de 9 h à 17 h. De juin à septembre, tous les jours, de 9 h à 18 h. D'octobre à décembre, du mercredi au samedi, de 9 h à 17 h.

Observation de la production fromagère (vitrine). Dégustation gratuite. Cantine sur place durant l'été.

156 VIGNOBLE CARPINTERI INC.



3141, chemin du Pont-Couvert
Saint-Ulric G0J 3H0
418 737-4305 | vignoblecarpinteri.com
info@vignoblecarpinteri.com

Produits : vin rouge, vin blanc, vin rosé, brandy, brandy au poire, brandy aux pommes, brandy aux cerises, brandy apricot, brandy pêche, brandy à l'orange, grappa, limoncello, amaretto, liqueur aux fraises. Huile d'olive et balsamique importés haut de gamme. Vin de cuisson.
Cuisine et spécialités – Table hotêlière : cuisine méditerranéenne qui accorde une grande importance aux fruits et légumes frais, fruits de mer, herbes, grains, poissons et pâtes. Nous mettons notre expérience au service de vos papilles pour concocter des plats avec de bons produits frais de la région.
Horaire : de mai à la fin octobre, de 10 h à 18 h.

Visite commentée et dégustation gratuites. Aires de pique-nique, terrasse de 50 places. Hébergement sur place. Achat en ligne.

157 LES PRODUCTIONS AUX QUATRE VENTS INC.

2738, rang 5
Saint-Ulric G0J 3H0
418 737-4422 | facebook.com/Les-Productions-aux-quatre-vents-inc
pierreluccote8@gmail.com

Produits : plusieurs découpes de boeuf et d'agneau, saucisses, pizza et sauce spaghetti.
Points de vente : Épicerie Toujours Dimanche (La Matanie). Achat sur place.
Horaire : du lundi au samedi de 10 h à 17 h et le dimanche de 13 h à 17 h en période estivale. Le reste de l'année, du mercredi au samedi de 10 h à 17 h et du dimanche au mardi de 13 h à 17 h.

Fondée en 2009, Les Productions aux quatre vents inc. est une entreprise spécialisée en production ovine et bovine. Le cheptel ovin est composé principalement de brebis hybrides Dorset-Romanov et de béliers Hampshire. Pour ce qui est du troupeau bovin, nous travaillons principalement avec les races Angus et Charolais.



158 MARCHÉ PUBLIC DE LA MATANIE

321, rue Bon Pasteur
(Colisée Béton Provincial)
Matane G4W 2E4
418 562-6734 poste 218 | lamatanie.ca
facebook.com/environnementmatanie.
mrcdelamatanie
marieanne.robitaille@lamatanie.ca

Produits : fruits, légumes, pâtisseries, viandes diverses (porc, boeuf, etc.), fromages, miel et bien plus encore!

Horaire : tous les samedis du 15 juillet au 23 septembre.

Le Marché public de La Matanie se veut un lieu convivial favorisant l'achat local et les échanges entre les producteurs-transformateurs et les citoyens. Auparavant organisé par les Saveurs de La Matanie, le Marché public est né d'un désir d'offrir au public des aliments savoureux, de qualité et transformés localement. Suivez-nous sur le site internet de la MRC de La Matanie et restez informé de toutes les nouveautés. On se voit au marché!

159 UNE BOUCHÉE D'ARC-EN-CIEL



165, rue Soucy
Matane G4W 2E4
418 556-6163
facebook.com/uneboucheedarcenciel
nini19@hotmail.ca

Produits : gâteaux sur mesure (anniversaire, mariage, etc.), confiseries (tire-éponge, sucre d'orge, guimauve maison, cakes pop, macarons, biscuits décorés), brochettes de bonbons, chocolats (noir, au lait, blanc, ruby, caramélisé). Les ganaches sont également faites maison.
Horaire : à l'année. Du mardi au vendredi de 9 h à 20 h et le samedi de 9 h à 12 h.

Une bouchée d'arc-en-ciel est une confiserie-chocolaterie.

160 BOULANGERIE TOUJOURS DIMANCHE INC.

431, avenue Saint-Jérôme
Matane G4W 3B6
418 566-2030 | toujoursdimanche.com
info@toujoursdimanche.com

Produits : produits artisanaux faits de farines biologiques. Pains de tradition française, pains au levain, pains sandwichs, brioches et viennoiseries pur beurre. Pâtisseries, prêt-à-manger, breuvages maison incluant café espresso, smoothies et boissons glacées.
Cuisine et spécialités – Petite table : Déjeuners: rôties, tartinades maison, gaufres et sandwichs déjeuner. Lunch : soupes, pizzas, sandwichs et salades.
Horaire : du lundi au vendredi de 7 h 30 à 18 h, le samedi et dimanche de 7 h 30 à 17 h.

Nos produits de qualité sont entièrement faits à la main à partir d'un grand nombre d'aliments locaux et/ou biologiques. Située au cœur du centre-ville de Matane, la salle à manger et sa terrasse en font un endroit convivial pour faire une pause et savourer un breuvage spécialisé, une gâterie ou un repas léger. L'entreprise offre la possibilité de réserver en ligne. Cueillette en magasin ou service de livraison disponible.

161 ÉPICERIE TOUJOURS DIMANCHE

14, avenue D'Amours
Matane G4W 2X4
418 566-2030 | toujoursdimanche.com
epicerie@toujoursdimanche.com

Produits : produits maison de la boulangerie ainsi que plusieurs produits régionaux (viande, légumes, fromages, café, miel, etc.). Grande section d'aliments en vrac, de produits biologiques, véganes et cétogènes. Cafés biologiques, thés et tisanes. Bières du terroir, vins et boissons sans alcool. Boutique cadeau.
Horaire : à l'année, du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h, le samedi et dimanche de 8 h 30 à 17 h. Ouvert certains soirs en saison estivale.

L'épicerie-boutique de Toujours Dimanche revient en 2023 dans une version beaucoup plus imposante dans de tous nouveaux locaux. Elle devient l'endroit incontournable pour faire provisions de produits fins, biologiques et québécois. Vous y trouverez aussi des mets préparés et des pâtisseries de la Boulangerie Toujours Dimanche. La boutique cadeau vous offre l'occasion de découvrir des produits d'artisans de la région et des articles d'art de la table. Boutique en ligne permettant de commander vos produits à l'avance.

162 LES JARDINS DE L'ORME

Les Jardins de l'Orme

1584, route du Grand-Détour
Matane G4W 3M7
418 562-1048 | lesjardinsdelorme.com
info@lesjardinsdelorme.com

Produits : légumes variés, herbes et fleurs (cultivés sans pesticide, ni engrais chimique), tisanes et thés, chutney, ketchup, confitures, herbes séchées, herbes salées, pesto, paniers-cadeaux et produits de savonnerie. Autres produits régionaux disponibles sur place.
Horaire : du 27 juin au 7 octobre, du mardi au vendredi, de 10 h à 17 h 30 ; les samedis, de 10 h à 16 h. Fermé les dimanches et lundis. Téléphonez pour obtenir l'horaire hors saison.

Visite payante en entreprise pour groupe sur réservation. Achat en ligne.

163 FERME DES ÉRABLES ET COUSINS INC.

PROXIMITÉ · FRAÎCHEUR · ENTREPRISE FAMILIALE
LA FERME des érables
ET COUSINS INC.

75, rang Pierre-Gauthier
Matane G4W 9C2
418 562-1741 | fermedeserables.com
la.boucherie.erable@hotmail.ca

Produits : bœuf et porc, différentes découpes : rôti, cubes, contre-filet, faux-filet, surlonge, rosbif, intérieur de ronde, fondue, filet mignon, haché, abats, etc. Charcuteries : boudin blanc, pepperoni, creton, rillette. Produits de l'érable : beurre, cassonade, sirop, pain de sucre et cornet. Mets cuisinés : pizza, pâté de campagne et à la viande.
Points de vente : Boulangerie Toujours Dimanche, Les Jardins de l'Orme, Poissonnerie Matanaise, Coop de solidarité St-Luc, Magasin Général de Grosses-Roches (La Matanie), L'Armoire à Vrac inc. (Sainte-Anne-des-Monts). Achat en ligne.
Horaire : variable selon l'achalandage et sujet à changement durant l'année. Hébergement disponible.

164 FUMOIR M. CHASSÉ

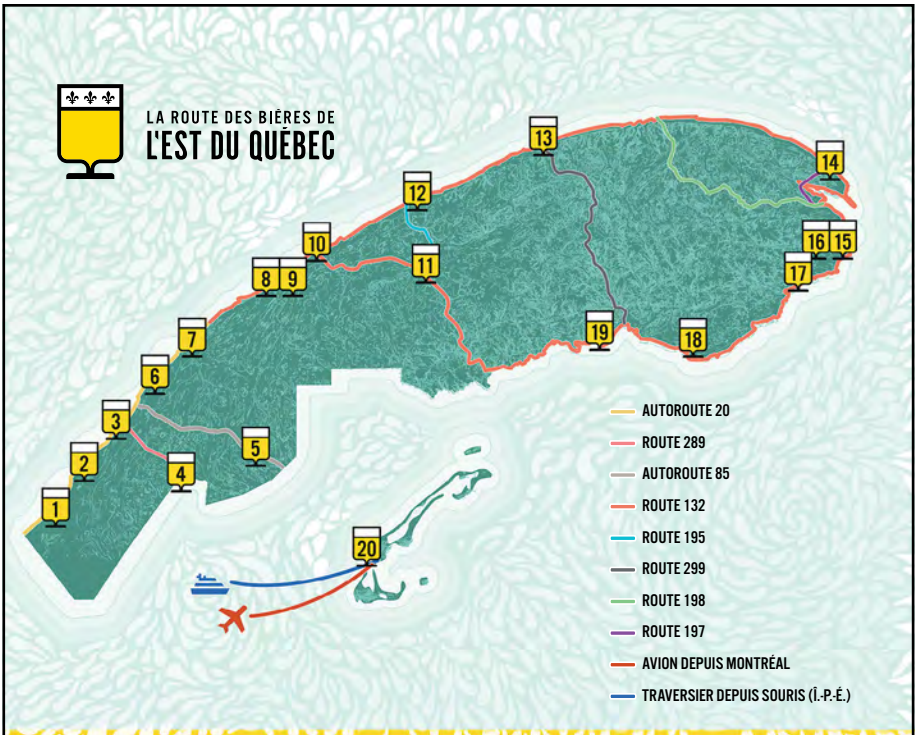
FUMOIR M.CHASSÉ

12, route de la Montagne
Saint-René-de-Matane G0J 3E0
418 224-3888 | facebook.com/Fumoir-M-Chassé
fumoirmchasse@outlook.com

Produits : saumon fumé à chaud et à froid, truite fumée à chaud, mousse au saumon fumé, mousse à la truite fumée, bouchée de saumon fumé au sirop d'érable, fondue parmesan au saumon fumé (sur demande).
Points de vente : Marché public de Rimouski, (Rimouski-Neigette), Poissonnerie du Phare Ouest (La Matanie), Marché public Matapédien (La Matapédia).
Horaire : de mai à décembre, de 10 h à 18 h. Téléphonez avant de vous déplacer.

Le saumon et la truite fumés sont disponibles en différents formats de filets tranchés. Il vous est maintenant possible de réserver votre saumon et de le récupérer au Fumoir M. Chassé. Visite en entreprise sur réservation. Dégustation gratuite.





1 **RAS L'BOCK**
La Pocatière

2 **BALEINE ENDIABLÉE**
Rivière-Ouelle

3 **TÊTE D'ALLUMETTE**
St-André-de-Kamouraska

4 **LE SECRET DES DIEUX**
Pohénégamook

5 **MADAWASKA**
Dégelis

6 **AUX FOUS BRASSANT**
Rivière-du-Loup

7 **LE CAVEAU**
Trois-Pistoles

8 **LE BIEN, LE MALT**
Rimouski

9 **L'OCTANT**
Rimouski

10 **LE KETCH**
Sainte-Flavie

11 **LA CAPTIVE**
Amqui

12 **LA FABRIQUE**
Matane

13 **LE MALBORD**
Sainte-Anne-des-Monts

14 **FRONTIBUS**
Rivière-au-Renard

15 **PIT CARIBOU**
L'Anse-à-Beaufils

16 **AUVAL**
Val-d'Espoir

17 **BRETT ET SAUVAGE**
Sainte-Thérèse-de-Gaspé

18 **LA BELLE AVENTURE**
Bonaventure

19 **LE NAUFRAGEUR**
Carleton-sur-Mer

20 **À L'ABRI DE LA TEMPÊTE**
Îles-de-la-Madeleine

L'EST DU QUÉBEC

On y brasse des centaines de bières différentes, chacune revêtant son caractère régional. Les saveurs du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine se découvrent à chacun des arrêts de la Route des bières de l'Est du Québec. Chaque brasseur artisan développe ses produits avec un savoir-faire tout personnel, leur conférant finesse et singularité et pour chaque brasserie, le souci de la consommation locale s'affirme comme valeur.

Au cœur de la vie culturelle des villes où elles sont établies, les brasseries de la Route proposent des spectacles, expositions et activités. Vous accouder au bar et y déguster une de leurs bières suffit pour prendre le pouls de la ville. Amateurs, experts ou néophytes goûteront non seulement des bières exceptionnelles, mais découvriront ainsi des régions effervescentes et authentiques, lieux incontournables de la couleur québécoise.

La Route des bières de l'Est du Québec est un circuit touristique développé grâce à la collaboration amicale et la solidarité entre les brasseries de l'Est.

/brasseriesdelest

/routedesbieresdelestduquebec

Route des bières de l'Est du Québec

ONDAGO

Téléchargez la carte de la Route des bières de l'Est du Québec parmi la bibliothèque Ondago et partez à la découverte des brasseries de l'Est !



INDEX

Photo : Robert Baronet

AGNEAU, BISON, BŒUF, CHEVREAU, PORC, SANGLIER ET VEAU

137 Bergerie de la Colline
38 Bergerie Du Pont
44 Coopérative de solidarité des producteurs d'agneaux du Québec
31 Domaine Vert Forêt
163 Ferme des Érables et cousins inc.
53 Ferme des Moissons
63 Ferme Éco'Land des Basques
67 Ferme Fournier
13 Ferme Gijamika
19 Ferme La Brumeuse
22 Ferme Les Petits Régals des Bois
14 L'Agnellerie inc.
109 La Caboche Ferme traditionnelle
113 La Ferme du fond d'orme
49 La Ferme Grande Fourche inc.
115 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
136 Le Garde-Manger aux Bois Clair
157 Les Productions aux quatre vents inc.
21 O' Rye du Kamouraska
121 Ranch Bisons sur Mer

BIÈRES

58 Le Caveau des Trois-Pistoles
40 Microbrasserie Aux Fous Brassant
5 Microbrasserie La Baleine Endiablée
148 Microbrasserie La Captive
18 Tête d'Allumette microbrasserie

BIO

78 COOP Alina
32 Domaine Acer ÉCONOMUSÉE®
35 Érablière du Domaine de BeauFor
24 Doü produits d'érable biologiques
55 Érablière Richard
120 Ferme Croque-hectares
135 Ferme Geonel
109 La Caboche Ferme traditionnelle
30 La Jardinière
115 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
20 Le Jardin des Pèlerins
33 Le Vallon Bleu
85 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
151 Les Jardins Cachés
154 Nature Highland
57 Nokomis inc.
108 Perle Blanche
34 Viv-Herbes

BOISSONS

15 Brûlerie de l'Est
76 Chapeau Moustache
66 Eau Limpide
20 Le Jardin des Pèlerins
61 Les Chants du Fleuve
162 Les Jardins de l'Orme

BOISSONS ALCOOLISÉES

116 Distillerie du St. Laurent
132 Distillerie Mitis
32 Domaine Acer ÉCONOMUSÉE®
125 Hydromellerie du Vieux Moulin
54 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
144 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
105 Le Château Blanc, Apiculture inc.
156 Vignoble Carpinteri inc.

BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

147 Au Bec Pointu
91 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
41 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
71 Boulangerie artisanale Folles Farines
73 Boulangerie Citron Confit inc.
29 Boulangerie Couleur de Blé
100 Boulangerie Douville
79 Boulangerie Le Farinographe
160 Boulangerie Toujours Dimanche
95 Finesse d'Alsace
46 La Biscoteuse
85 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
102 Pâtisserie La Rose des Sables de Rimouski
80 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
69 Saint-Simon Bagel

CHAMPIGNONS

138 La Cabottine - Saveurs indigènes
30 La Jardinière
153 Les Fraîcheurs de la Vallée

CHARCUTERIES

38 Bergerie Du Pont
31 Domaine Vert Forêt
163 Ferme des Érables et cousins inc.
53 Ferme des Moissons
50 Ferme du Caneton Polisson
13 Ferme Gijamika
19 Ferme La Brumeuse
14 L'Agnellerie inc.
113 La Ferme du fond d'orme
49 La Ferme Grande Fourche inc.
115 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
136 Le Garde-Manger aux Bois Clair
77 Le Maître Saucissier
121 Ranch Bisons sur Mer

CHOCOLATS, GÂTEAUX ET CONFISERIES

91 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
160 Boulangerie Toujours Dimanche
146 Chocolaterie BelJade
62 Chocolaterie Julie Morin
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
74 Croqu'Érable
94 La Crème Folle
80 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
159 Une bouchée d'arc-en-ciel

CONDIMENTS, FINES HERBES, SAUCES ET VINAIGRETTES

48 Au Cochon Braisé
8 Ça goûte le Bois!
133 Colonel Gusto
36 Douceur d'ici
152 Ferme Apicole Vallée Fleurie
141 Ferme-Atelier Silva Herbo
120 Ferme Croque-hectares
125 Hydromellerie du Vieux Moulin
27 Jardins du Témis
103 Justine Vinaigrette
138 La Cabottine - Saveurs indigènes
72 La Fermenterie du Père Canuel
119 La Voie Lactik
105 Le Château Blanc, Apiculture inc.
20 Le Jardin des Pèlerins
77 Le Maître Saucissier
153 Les Fraîcheurs de la Vallée
129 Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve
151 Les Jardins Cachés
162 Les Jardins de l'Orme
17 Les Jardins de la Mer/Atelier boutique
114 Les Jardins d'la Terre du rang
110 Manger Saison
139 Mine de Ketchup
154 Nature Highland
51 PAT BBQ
108 Perle Blanche
82 Racine et Cie
156 Vignoble Carpinteri inc.
34 Viv-Herbes

CONFITURES, GELÉES, ETC.

91 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
74 Croqu'Érable
36 Douceur d'ici

152 Ferme Apicole Vallée Fleurie
138 La Cabottine - Saveurs indigènes
144 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
33 Le Vallon Bleu
151 Les Jardins Cachés
162 Les Jardins de l'Orme
134 Les p'tits Fruits Champêtres inc.
110 Manger Saison
57 Nokomis inc.
23 Verger Patrimonial du Témiscouata

DISTRIBUTEUR
130 Yvan Perreault et Fils

FROMAGES
56 Fromagerie des Basques inc.
155 Fromagerie du Littoral
26 Fromagerie le Détour

FRUITS ET LÉGUMES
39 Bleuetière du Bas-Saint-Laurent
120 Ferme Croque-hectares
135 Ferme Geonel
107 Ferme Le Champ d'Ail
124 Ferme Ravito
123 Ferme Vue d'en Haut
27 Jardins du Témis
52 Kipouss
30 La Jardinière
144 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
20 Le Jardin des Pèlerins
104 Le Légumier de l'Est
33 Le Vallon Bleu
162 Les Jardins de l'Orme
151 Les Jardins Cachés
114 Les Jardins d'la Terre du rang
134 Les p'tits Fruits Champêtres inc.
112 Les serres du belvédère
110 Manger Saison
108 Perle Blanche
89 Pousse-Vert
23 Verger patrimonial du Témiscouata

GLACES ET SORBETS
142 Atelier Culinaire Pierre-Olivier Ferry
91 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
146 Chocolaterie BelJade
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
56 Fromagerie des Basques inc.
94 La Crème Folle
80 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

GRIGNOTINES ET COLLATIONS
83 Ellipse Conservation
45 Malterre

MARCHÉS PUBLICS, DÉTAILLANTS ET BOUTIQUES DE PRODUITS
99 Alimentation Coop Rimouski (IGA Extra)
1 Alimentation LeBel
97 Alimentation Pierre-Luc Arseneault (Metro Plus)
25 Alimentation Vincent Guay
69 Au Vieux Loup de Mer - Chalets Hôteliers
91 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
78 COOP Alina
106 Épicerie de la Seigneurie inc.
161 Épicerie Toujours Dimanche inc.
81 L'Ardoise épicerie boutique
140 Les Jardins de Métis
131 Ma Cabane en Gaspésie
65 Marché du Bon Voisinage
28 Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata
2 Marché public de la Grande-Anse
158 Marché public de La Matanie
128 Marché public de La Mitis
90 Marché public de Rimouski
59 Marché public des Basques
122 Marché public des Hauts-Plateaux
43 Marché public Lafontaine
145 Marché public Matapédien
149 Metro Amqui
75 Metro Sirois
60 Metro Trois-Pistoles
68 Parc national du Bic - Boutique Nature
42 Terroirs d'ici et d'ailleurs

METS PRÉPARÉS
7 Aliments Ludo (9060-4802 Québec inc.)
147 Au Bec Pointu
137 Bergerie de la Colline
29 Boulangerie Couleur de Blé
95 Finesse d'Alsace
56 Fromagerie des Basques inc.
101 La Fumerie de l'Est inc.
81 L'Ardoise épicerie boutique
77 Le Maître Saucissier
110 Manger Saison
80 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
84 Shamra

MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS
31 Domaine Vert Forêt
152 Ferme Apicole Vallée Fleurie
125 Hydromellerie du Vieux Moulin
54 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
105 Le Château Blanc, Apiculture inc.
140 Les Jardins de Métis
34 Viv-Herbes

OEUFS FRAIS
143 Bidon & Bococo
50 Ferme du Caneton Polisson
109 La Caboche Ferme traditionnelle

PLANTES DE BORD DE MER
17 Les Jardins de la Mer/Atelier boutique

PRODUITS DE LA MER
164 Fumoir M. Chassé
150 La Fille du Pêcheur, Poissonnerie
101 La Fumerie de l'Est inc.
12 Les Pêcheries Ouellet inc.
4 Les Trésors du fleuve

PRODUITS DE L'ÉRABLE ET DÉRIVÉS
74 Croqu'Érable
32 Domaine Acer ÉCONOMUSÉE®
35 Érablière du Domaine de BeauFor
31 Domaine Vert Forêt
24 Doü produits d'érable biologiques
36 Douceur d'ici
111 Érablière la Goudrelle
16 Érablière Nathalie Lemieux
55 Érablière Richard
163 Ferme des Érables et cousins inc.
115 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
131 Ma Cabane en Gaspésie
57 Nokomis inc.

PETITES TABLES
48 Au Cochon Braisé
41 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
160 Boulangerie Toujours Dimanche
54 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
148 Microbrasserie La Captive
93 Suzie Quimper Traiteur

TABLES AUTHENTIQUES
6 Auberge Comme au Premier Jour
70 Auberge du Mange Grenouille
9 Côté Est
87 La Réserve Bistro
88 Les Affamés de Rimouski
140 Les Jardins de Métis

TABLES GOURMANDES
47 Auberge de la Pointe, L'Espadon
37 Auberge du Portage
118 Café Bistro L'Anse-aux-coques
126 Capitaine Homard
92 Central Café
16 Érablière Nathalie Lemieux
117 L'ÂPPAT Buvette
86 Le Crêpe Chignon
12 Grand'Ourse, La Cantine de Kamouraska
96 Yin Yan Sushi

TABLES HÔTELIÈRES
98 La Brigade 225
127 Le Gaspésiana, Au Goût du Large

VOLAILLE
3 Les poulets de grain du Kamouraska
50 Ferme du Caneton Polisson
109 La Caboche Ferme traditionnelle


NOTRE RÉGION
NOS PRODUITS
NOTRE FIERTÉ!
Maxime
BLANCHETTE-JONCAS
Député de
Rimouski-Neigette-Témiscouata-Les Basques
1 866 720-2562
maxime.blanchette-joncas@parl.gc.ca
@MBJDepute


LE KAMOURASKA GOURMAND
Pour des découvertes gourmandes exceptionnelles, visitez nos producteurs locaux.
MRC de Kamouraska
©Patrick Nadeau
Visitez tourismekamouraska.com
Le Kamouraska, berceau nourricier du fleuve à la forêt


CDBQ
Centre de Développement Bioalimentaire du Québec
Fier de contribuer à l'innovation agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent !




Unoria
Coopérative
Unis
pour nourrir
et mieux prospérer.
unoria.coop


Table de
concertation
bioalimentaire
du Bas-Saint-Laurent
www.tccbsl.org
Mobiliser
Concerter
Rayonner


MANGEONS
Plus que jamais!
LOCAL
UPA
POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
Bas-Saint-Laurent
L'Union des producteurs agricoles


CUISINER...
C'EST UN ART & UN MÉTIER
Inscriptions en cours
Ta formation débute...
le 31 AOÛT 2023
418 862-8204
pavillondelavenir.qc.ca
Pavillon de
L'AVENIR
Centre de formation professionnelle


ASSEMBLÉE
NATIONALE
DU QUÉBEC
AVEC VOUS,
PRÈS DE VOUS
AMÉLIE DIONNE
DÉPUTÉE DE RIVIÈRE-DU-LOUP-TÉMISCOUATA
(INCLUANT LES BASQUES)
ADJOINTE GOUVERNEMENTALE
À LA MINISTRE DU TOURISME
418 868-0822
320, boul. de l'Hôtel-de-Ville, bur. 105
Rivière-du-Loup, QC G5R 5C6
amelie.dionne.rdlt@assnat.qc.ca

RÉGION DU BAS-SAINT-LAURENT

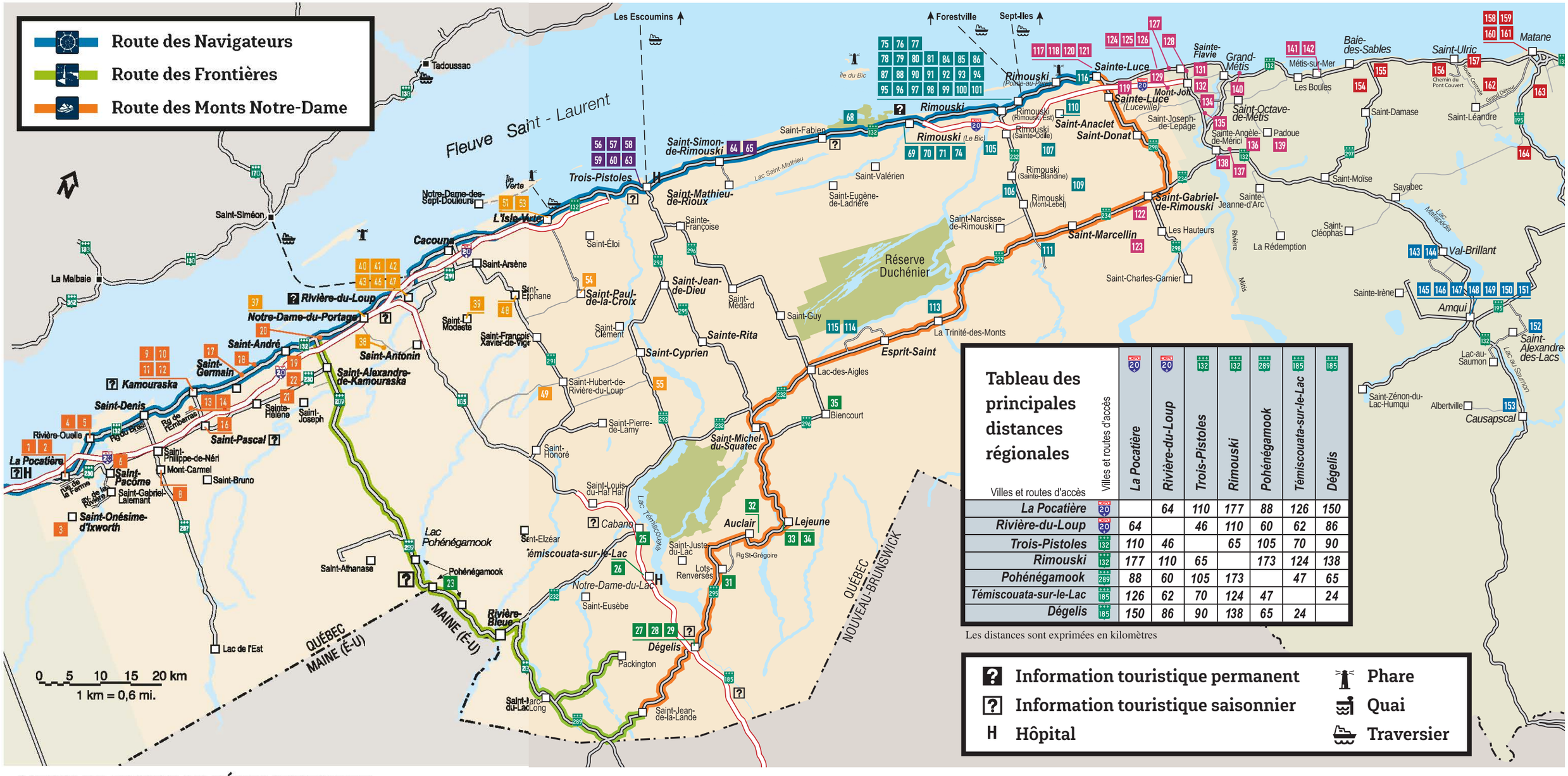


Tableau des principales distances régionales

Villes et routes d'accès	La Pocatière	Rivière-du-Loup	Trois-Pistoles	Rimouski	Pohénégamook	Témiscouata-sur-le-Lac	Dégelis
La Pocatière		64	110	177	88	126	150
Rivière-du-Loup	64		46	110	60	62	86
Trois-Pistoles	110	46		65	105	70	90
Rimouski	177	110	65		173	124	138
Pohénégamook	88	60	105	173		47	65
Témiscouata-sur-le-Lac	126	62	70	124	47		24
Dégelis	150	86	90	138	65	24	

Les distances sont exprimées en kilomètres

- Information touristique permanent
- Information touristique saisonnier
- Hôpital
- Phare
- Quai
- Traversier

MERCI DE CROIRE AU DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE DU BAS-SAINT-LAURENT ET DE CONTRIBUER À SON ESSOR !

Québec

COLLECTIF RÉGIONAL DE DÉVELOPPEMENT DU BAS-SAINT-LAURENT

MRC de Kamouraska
MRC lesBasques
MRC de Rimouski-Neigette
MRC de La Matanie
Saveurs du Bas-Saint-Laurent
MRC de Témiscouata
MRC de Rivière-du-Loup
MRC de La MITIS
VOTRE ANCRAGE POUR L'AVENIR
MRC de LA MATAPÉDIA
UPA POUVOIR NOURRIR POUVOIR GRANDIR Bas-Saint-Laurent
Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent

Prix excellence tourisme
LAURÉAT.E 2022

Festival des
CHAMPIGNONS FORESTIERS
DU KAMOURASKA

15 AU 17 SEPTEMBRE 2023

UN ÉVÉNEMENT GOURMAND

Conférences - Marché aux champignons - banquet - découvertes culinaires - découvertes en forêt - ateliers - animations pour enfant - hébergement

mycokamouraska.com







Saint-Alexandre · Promotion Kamouraska · Côté Est · Biopterre · MRC de Kamouraska
le Kamouraska mycologique · Tourisme Bas-Saint-Laurent · Québec



SADC
Sociétés d'aide au développement des collectivités
DU BAS-SAINT-LAURENT

FIÈRES PARTENAIRES
des entreprises agroalimentaires du Bas-Saint-Laurent!

VOS SADC
du Kamouraska
de la MRC de Rivière-du-Loup
de Témiscouata
des Basques
de la Neigette
de La Mitis
de La Matapédia
de la région de Matane

Canada Développement économique Canada pour les régions du Québec appuie financièrement les SADC et les CAE

sadc-cae.ca

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent,
c'est le reflet d'une région,
la passion qui nous anime,
la découverte du savoir-faire
des artisans bioalimentaires
de la terre à l'assiette!

Une image de marque pour les
produits d'ici qui vous invite à
découvrir le Bas-Saint-Laurent
tout en gourmandise.



348, boulevard Arthur-Buies Ouest
Rimouski (Québec) G5L 5C7
418 724-9068
info@saveursbsl.com
saveursbsl.com

Illustration : triango.net