



SAVEURS & GOURMANDISES

—
2024

Nos producteurs locaux :

Une fierté du Bas-Saint-Laurent !

MAXIME BLANCHETTE-JONCAS

Député de Rimouski-Neigette-Témiscouata-Les Basques

1 866 720-2562

maxime.blanchette-joncas@parl.gc.ca

maximeblanchettejoncas.quebec



La CARTE-CADEAU Saveurs du Bas-Saint-Laurent

UTILISABLE AUPRÈS
DES MARCHANDS PARTICIPANTS

SAVEURSSBL.COM/CARTE-CADEAU

moi
j'investis
chez nous



RENFLOUEZ-LA

RÉUTILISEZ-LA

DONNEZ-LA EN CADEAU

ASSEMBLÉE
NATIONALE
DU QUÉBEC

FIÈRE
D'ENCOURAGER
NOS PRODUCTEURS
LOCAUX ET RÉGIONAUX.

Bonne saison estivale !



MAÏTÉ BLANCHETTE VÉZINA

DÉPUTÉE DE RIMOUSKI

SAVEURS DU BAS-SAINT- LAURENT

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

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.

Cette brochure est imprimée sur du papier Opaque 30 FSC, certifié FSC® Mixte et Rain Forest Alliance. Il contient 30 % de fibres postconsommation.





Photo : MRC Kamouraska

KAMOURASKA

1

ALIMENTATION LEBEL



615, 1^{re} Rue Poiré
La Pocatière GOR1Z0
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



401, 1^{re} rue Poiré (Stationnement de l'ITAQ)
La Pocatière GOR1Z0
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 29 juin au 28 septembre, de 9 h 30 à 14 h 30.

Venez découvrir les producteurs, les transformateurs et les artisans de la région. Prêt-à-manger et animation sur place. Restez à l'affût de la programmation! Dégustation gratuite.

2

KAMOURASKA

Saveurs du Bas-Saint-Laurent

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 GOR 3W0
418 856-3306
alcouellet@hotmail.com

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. (Rivière-du-Loup).

Horaire : les samedis, du 1^{er} 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.

LES TRÉSORS DU FLEUVE



156, chemin de la Petite-Anse
Rivière-Ouelle GOL 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 connaître 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.

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

AUBERGE COMME AU PREMIER JOUR



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

Cuisine et spécialités - Table authentique : cuisine axée sur les produits locaux, agneau, sanglier, anguille fumée, fromages, pain maison, 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.

Située dans l'ancien presbytère de 1868, l'entreprise familiale et écoresponsable est fière de mettre en valeur les produits locaux depuis 23 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.

ALIMENTS LUDO



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

Produits : pizzas : extra garnie, garnie, italienne, steak haché, pepperoni fromage, végétarienne. Sauce à spaghetti LUDO. Pâtes à pizza. Pâtés mexicain, à la viande et au poulet.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître 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. Fabricant et distribuant originellement 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.

ÇA GOÛTE LE BOIS!



100, rue Notre-Dame
Mont-Carmel G0L 1W0
418 928-3564 | cagoutelebois.ca
info@cagoutelebois.ca

Produits : sirop de sapin baumier, aiguilles d'épinette, aiguilles de mélèze, poivres des dunes, thé du Labrador, crème brûlée au peuplier baumier, bruschetta aux pousses d'épinette.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente.

Horaire : sur rendez-vous seulement.

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.

CHOCOLATERIE LA FÉE GOURMANDE

FÉE GURMANDE

CHOCOLATERIE – KAMOURASKA

98, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1MO
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 Jessoport (Rimouski-Neigette).

Consultez le saveursbsl.com pour connaître tous nos points de vente. Vous trouverez également La Féé 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.

CÔTÉ EST



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

Cuisine et spécialités – Table authentique : cuisine créative inspirée par le territoire, menu à l'ardoise. Produits maison, saveurs locales. Terrasse-bar avec vue superbe sur le fleuve. Espace découverte et boutique gourmande.

Produits du terroir et de spécialités, vins nature et plaisirs de la table. Ambiance conviviale et décontractée.

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 cœur 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 connaître 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. Achat en ligne.

GRAND'OURSE, LA CANTINE DE KAMOURASKA



53, avenue Morel (route 132)
Kamouraska G0L 1MO
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 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.

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'aloise, 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 connaître tous nos points de vente.

Horaire : d'avril à octobre, de 10 h à 17 h. Hors saison, sur réservation.

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.

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.

LES CRAQUANTES



Kamouraska
514 443-1098 | lescraquantes.ca
info@lescraquantes.ca

Produits : granola maison : saveur authentique, érable et noix, canneberges, canneberges et chocolat noir, à base d'avoine sans gluten. Graines chocolatés cacao. Garniture pour brie fondant. Surveillez nos nouveautés 2024!

Points de vente : Jardin du Bedeau, Le Comptoir Gourmand, Le Dep du Village (Kamouraska), Le Vrac (Rivière-du-Loup). Consultez le saveursbsl.com pour connaître tous nos points de vente.

L'entreprise Les Craquantes fabrique des céréales à déjeuner de type granola ainsi que des collations santé. Elle privilégie des ingrédients nutritifs de qualité, essentiellement biologiques et d'origine locale. Le processus de fabrication artisanale met en valeur une saveur authentique recherchée. Des produits sains, simples et nourrissants!

Pas de vente sur place.

L'AGNELLERIE INC.



209, rang de l'Embarras
Kamouraska G0L 1M0
418 492-3551 | agnelleriekamouraska.com
agnellerie@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 connaître les différents restaurants utilisant nos produits. Livraison sur un grand territoire. Visite de l'entreprise.

LA SOCIÉTÉ DES PLANTES

207, rang de l'Embaras
Kamouraska G0L 1M0
418 492-2493 | lasocietedesplantes.com
semences@lasocietedesplantes.com



Horaire : consultez notre site internet pour connaître les heures d'ouverture de notre boutique.

La société des plantes est une ferme horticole très diversifiée située dans la plaine de Kamouraska, dont l'expertise principale est la production de semences biologiques. On y tente de combiner un esprit de travail empreint de poésie et un très haut niveau d'exigences pour la qualité des semences, dans le but d'offrir les bases d'un jardin nordique magnifique, délicieux, utile et résilient.

Des activités agrotouristiques ponctuent l'année, allant de la simple visite commentée des jardins à des ateliers techniques spécialisés, et toute une série d'événements gourmands « à la carte ». Dégustation payante.

PRODUITS MARAÎCHERS BELZILE



213, route 230 Ouest
Saint-Pascal G0L 3Y0
418 551-9302
facebook.com/produitsmaraichersbelzile
mario.bel@videotron.ca

Produits : maïs sucré, ail, carotte, fève, pois, choux, navet, pomme de terre, betterave, oignon, poireau, concombre, laitue, bleuet, raisin de table ainsi que plusieurs variétés de courges.

Points de vente : consultez le saveursbsl.com pour connaître tous nos points de vente.

Horaire : à l'année, de 8 h 30 à 18 h.

Ayant grandi et baigné dans le milieu de l'agriculture, c'est en 2010 que Mario Belzile et Pascale Ouellet acquièrent une ferme à Saint-Pascal et fondent ainsi l'entreprise familiale Produits Marâîchers Belzile. Cette dernière a pour mission d'offrir à ses clients des produits locaux frais et de qualité. C'est avec passion et fierté que les propriétaires cultivent leurs produits pour vous!



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 : Alimentation LeBel, Alimentation Coop Mont-Carmel, Épicerie Gilbert Royer, Jardin du Bedeu, Maxi Saint-Pascal (Kamouraska), Café Brûlerie RDL (Rivière-du-Loup), Café Grains de Folie (Les Basques). Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Transformation et distribution de café et de thé.

Pas de vente sur place.

ÉRABLIERE NATHALIE LEMIEUX



957, 4^e 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. Prêt-à-manger.

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 Bedeu, 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.

AU CABOURON



429, rue Principale
Saint-Germain-de-Kamouraska GOL 3G0
418 943-3473
aucabouron@gmail.com

Produits : sandwichs, soupes, salades, pains, foccacias, desserts et charcuteries. Tout est fait maison avec des ingrédients de qualité du Kamouraska. Une offre végane est également disponible.

Horaire : ouvert du jeudi au dimanche de 11 h à 19 h.

Ouvert en juillet 2023, Au Cabouron est une entreprise familiale située à Saint-Germain-de-Kamouraska à l'entrée du sentier pédestre du même nom. L'entreprise est le fruit d'une collaboration entre une boulangerie, un charcutier et une famille passionnée de cuisine créative issue des produits locaux et de cueillette.



TÊTE D'ALLUMETTE MICROBRASSERIE



265, route 132 Ouest
Saint-André GOL 2HO
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 : à l'année, tous les jours 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.

FERME LA BRUMEUSE

LA BRUMEUSE

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

Produits : viande de boeuf : découpes variées et prêt-à-manger. Oeufs fermiers colorés.

Points de vente : Le Comptoir Gourmand, Le Dep du Village (Kamouraska). Achat en ligne.

Horaire : à l'année. Boutique à la ferme les samedis de 10 h à 12 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. Suivez-nous sur Facebook !

LE JARDIN DES PÈLERINS



6, route 132 Est
Saint-André GOL 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 connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Horaire : en saison, de juillet à septembre. Autocueillette sur réservation. Boutique de produits.

FERME LES PETITS RÉGALS DES BOIS



893, route 230 Ouest
Saint-Alexandre-de-Kamouraska GOL 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, œufs 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 cœur. 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!

PORC O' RYE DU KAMOURASKA



431, 5^e Rang Ouest
Saint-Joseph-de-Kamouraska GOL 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 connaître 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 !

VIGNOBLE AMOURASKA



568, rang Saint-Charles Ouest
Saint-Alexandre-de-Kamouraska GOL 2G0
418 863-4496 | amouraska.com
info@amouraska.com

Produits : vin rouge et blanc. Vin de rhubarbe, de rhubarbe et framboises, d'aronia, de cerise à grappe, de framboise. Crème de cassis, de prune rouge, de prune jaune, de cerise, de framboise, de framboise et rhubarbe, de petits fruits, de poire. Sur place : palette de dégustation, cocktail maison, vin au verre, slush avec ou sans alcool, grignotines du terroir.

Points de vente : consultez le saveursbsl.com pour connaître tous nos points de vente.

Horaire : de juin à octobre, de 11 h à 17 h.

Vignoble situé dans le Kamouraska dans un rang tranquille et bucolique à 6 minutes de l'autoroute 20 et 8 minutes de la route 132. Nous cultivons 11 variétés de fruits et offrons une gamme de 8 crèmes et 7 vins de saveurs différentes. Nous avons un magnifique bistro avec une terrasse ensoleillée et une verrière tempérée parfaite pour les journées chaudes. Chez nous, vous allez découvrir des produits différents, nouveaux et exceptionnels! Boutique de produits régionaux. Dégustation payante.

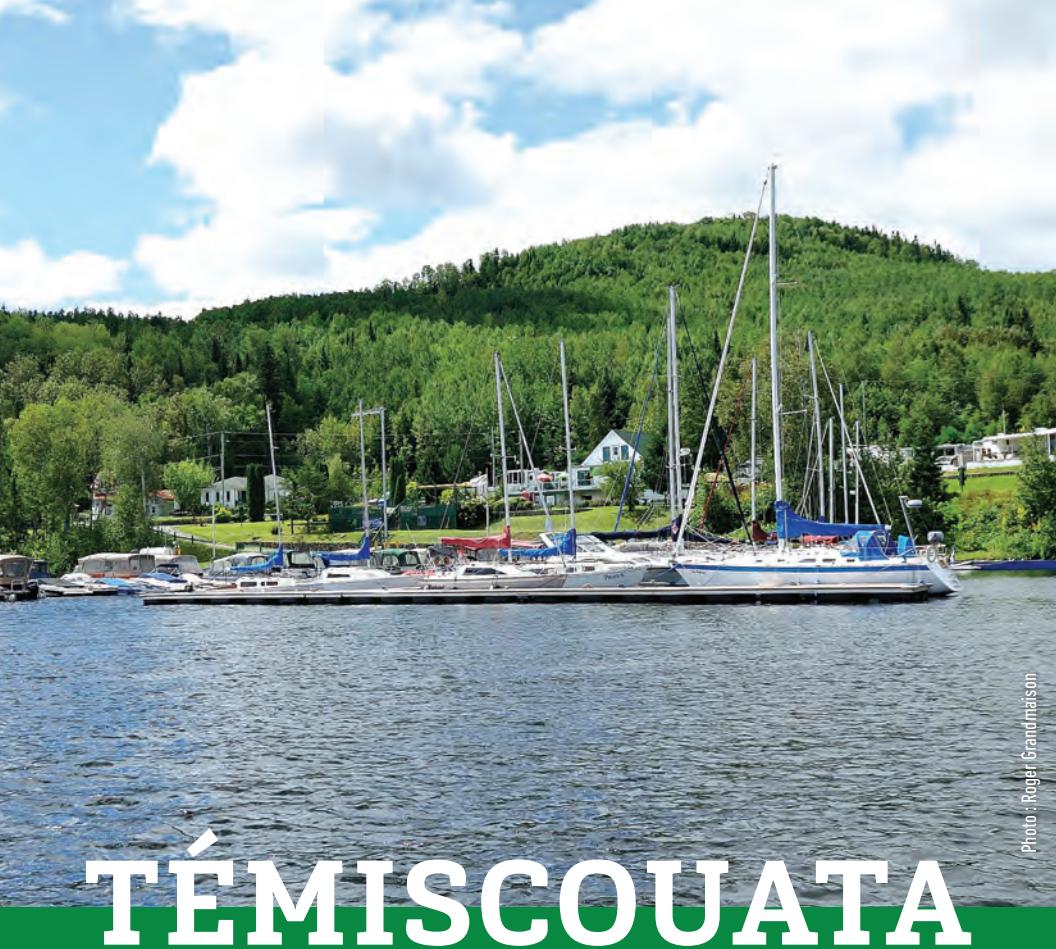


Photo | Roger Grandmaison

TÉMISCOUATA

26

VERGER PATRIMONIAL DU TÉMISCOUATA



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

Produits : produits de la pomme (jus brut, gelée, beurre de pomme, etc.) et autres produits régionaux. Autocueillette de pommes de variétés ancestrales et commerciales.

Horaire : ouvert durant la période de récolte. Consultez notre site internet pour connaître 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. Achat en ligne.

27

DOÜ PRODUITS D'ÉRABLE BIOLOGIQUES



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 1^{er} 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.

metro

mon épicer

633, rue Commerciale Nord, local 100

Témiscouata-sur-le-Lac

(Cabano) G0L 1E0

418 854-2177 | metro.ca

facebook.com/metroCabano

mfo222656mgr@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.

ÉRABLIERE MICLERC



106, rue Commerciale Nord

Témiscouata-sur-le-Lac G0L 1X0

418 551-5698

facebook.com/profile.php?id=100057420220818

erablieremiclerc@hotmail.com

Produits : produits de l'érable et repas traditionnels.

Points de vente :

Horaire :

L'Érablière Miclerc est une entreprise familiale depuis maintenant plus d'une génération. Depuis 2020, l'Érablière offre des repas traditionnels de cabane à sucre ainsi que des parties de tire sur la neige. L'entreprise se démarque par ses nombreuses transformations de produits d'érable, et ce, tout au long de l'année.



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, Au nom du Roi, 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 2023 et plusieurs prix nord-américains.

JARDINS DU TÉMIS



SAVEURS D'UNE TERRE GÉNÉREUSE

215, 2^e rang

Dégelis GST 939

514 653-0965 | jardinsdutemis.com

jardinsdutemis@gmail.com

Produits : ail en bulbe, fleur d'ail marinée, ail mariné régulier et épicé, ail noir et sous-produits d'ail noir, sauce à l'ail noir, bleuets, prunes et légumes.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Horaire : de juillet à septembre. Le reste de l'année sur réservation.

Près de 1 600 plants de bleuets et 90 pruniers. Visite sur réservation de juillet à septembre. Dégustation gratuite. Autocueillette de prunes, bleuets et légumes.

MARCHÉ GOURMAND DESJARDINS DU TÉMISCOUATA



1171, avenue de l'Accueil
Dégelis GST 2G3
418 853-2332 | marche-gourmand-desjardins.com
facebook.com/MarcheGourmandDesjardins
Témiscouata
cdervd@degelis.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 7 juillet au 15 septembre 2024.

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.

BOULANGERIE COULEUR DE BLÉ



493-A, avenue Principale
Dégelis GST 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 : Amarante épicerie écologique (les jeudis), Épicerie des 4 saisons, Station service Michaud (Témiscouata).

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.





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



Produits biologiques : micropousses, germinations et jus d'herbe de blé.

Produits non biologiques : champignons cultivés, shiitake, champignons sauvages et produits agroforestiers.

Points de vente : consultez le saveursbsl.com pour connaître 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.

DOMAINE VALLIER → ROBERT

145, route du Vieux-Moulin
Auclair G0L 1AO
418 899-2825 | domainevallierrobert.ca
boutique@domainevallierrobert.ca



Produits : acers blancs, mousseux et doux (boissons alcoolisées de type vin issues de la fermentation de la sève d'érable), sirop d'érable et produits fins.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne. Livraison partout au Canada.

Horaire : consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture. Visite guidée tarifée de fin mars au 7 octobre. Dégustation et boutique : à l'année.

Bienvenue au Domaine Vallier Robert! Uniques et singulièrement québécois, nos acers traduisent 30 ans de savoir-faire, la finesse et la complexité aromatique incroyable de l'érable et une qualité confirmée par plus de 111 médailles. Après la visite guidée, profitez en terrasse de nos cocktails, acers et grignotines dans un lieu au charme fou.



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



Produits biologiques : produits de l'érable et élevage de porc.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente.

Horaire : vente à la ferme à l'année, sur réservation.

Nous avons mis sur pied la ferme de nos rêves, dans un coin isolé entouré de forêt. Nous innovons constamment dans nos secteurs de production peu standards: sirop d'éرable certifié carboneutre et élevage de porcs biologiques nés à la ferme et élevés en liberté. Nous transformons également la viande de notre élevage dans notre petite boucherie à la ferme.

Abonnez-vous à notre infolettre pour suivre notre projet d'autonomie alimentaire.



LE VALLON BLEU

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



Produits : camerises fraîches en saison et congelées hors saison. Certifiées bio. Autocueillette : camerises, framboises et bleuets.

Points de vente : Jardin du Bedeau (Kamouraska), Amarante épicerie écologique, Metro Dégelis (Témiscouata), Le Vrac (Rivière-du-Loup), IGA Extra - Sirois et Jessop, COOP Alina, Demain épicerie zéro déchet (Rimouski-Neigette).

Horaire : ouvert les fins de semaine lors de la saison de l'autocueillette. Contactez-nous avant de vous déplacer.

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.

ÉRABLIÈRE DU DOMAINE DE BEAUFOR

72A, 6^e Rang Est
Biencourt G0K 1T0
418 509-0232 | 418 499-2713
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, confit d'oignons et sauce BBQ à l'érable.

Points de vente : Fromagerie des Basques (Les Basques), COOP Alina (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. 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.

VIV-HERBES

Viv-herbes
Herboristerie Traditionnelle



35, 2^e 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). Achat en ligne.

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.

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 15 personnes et plus.

DOUCEUR D'ICI

Produits de l'érable
www.douceurdici.ca

Biencourt
418 894-4855 | douceurdici.ca
douceurdici2023@outlook.com

Produits : sirop d'érable, beurre d'érable, pépites de sucre, sucre granulé, cornets, tire, popcorn à l'érable, vinaigrette, moutarde, caramel, sauce BBQ et épices.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

En 2024 nous avons acquis l'entreprise Douceur d'ici. C'est dans une ambiance familiale que nous fabriquons ce délicieux or blond, le sirop d'érable. Profitez-en pour faire vos réserves et découvrir nos autres produits.

Pas de vente sur place.



Photo : Nicolas Gagnon

RIVIÈRE-DU LOUP

41

AUBERGE DU PORTAGE



AUBERGE DU PORTAGE
CENTRE DE SANTÉ ET DE VILLÉGIATURE

671, route du Fleuve
Notre-Dame-du-Portage GOL 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 26 avril au 27 octobre 2024, tous les jours, de 7 h 30 à 9 h 30, de midi à 14 h et de 18 h à 21 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.

42

BERGERIE DU PONT



55, chemin du Lac
Saint-Antonin GOL 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 connaître 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.

BLEUETIÈRE DU BAS-SAINT-LAURENT



Bleuetière
du
Bas-Saint-Laurent

143, 3^e 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.

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), Bagatème (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 connaître tous nos points de vente.

Horaire : variable selon les saisons. Consultez notre page Facebook pour connaître nos heures d'ouverture.

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

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, sandwiches 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.

TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS



Fromages • Charcuteries • Épicerie fine

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. Dégustation gratuite. Achat en ligne.

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 15 juin au 12 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 !

COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ DES PRODUCTEURS D'AGNEAUX DU QUÉBEC



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

Produits : différentes découpes d'agneau et charcuteries.

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.

MALTERRE



•créer •valoriser •savourer

Rivière-du-Loup
581 673-1323 | malterre.ca
info@malterre.ca

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 connaître 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.

LA BISCOTEUSE



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

Produits : plusieurs variétés de biscottis.

Points de vente : Mets Express chez Mel (Témiscouata), Café Brûlerie RDL, Folidéco, Station Houblon (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.

AUBERGE DE LA POINTE, L'ESPADON



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

FOLIDÉCO



792, rue du Patrimoine
Cacouna G0L 1G0
418 605-9800 | folideco.com
folideco@hotmail.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, sommelier professionnel et carte des vins de plus de 150 références.

Table d'hôte : midi : 30 \$ à 35 \$ (groupe 20 personnes et plus seulement); soir : 50 \$ à 65 \$.

Horaire : du 1^{er} mai au 14 octobre.

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

Horaire : consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Venez découvrir Folidéco dans cette magnifique maison centenaire au cœur du joli village de Cacouna. Visitez notre coin épicerie fine et bio où vous trouverez des produits gourmands de la région. Les articles de décoration, accessoires modes, literie, cuisinerie vous charmeront tout autant dans une ambiance chaleureuse et amicale. Bienvenue à tous!



AU COCHON BRAISÉ



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 : à l'année, du jeudi au samedi de 11 h à 19 h, 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. Steve vous propose 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. Visite de l'entreprise.

MORI CONDIMENTS



Saint-François-Xavier-de-Viger
514 550-7567 | mori-miam.com
info@mori-miam.com

Produits : Vinaigre Alcide « ceci n'est pas un citron », vinaigre Alcide Conifères, huile craquante à l'ail et au piment doux, huile craquante à l'ail et épices.

Points de vente : Côté Est, Jardin du Bedeau (Kamouraska), Chez Bernadette, Racines Boulangerie fermière, Distillerie Champ Gauche (Rivière-du-Loup), Vieux Loup de Mer, L'Ardoise Épicerie Boutique (Rimouski-Neigette), Projet La Ruche (La Matanie).

Le but de Mori est de créer une gamme de condiments locaux qui viendront ajouter des goûts et des textures à vos assiettes du quotidien. Des produits ludiques qui sauront plaire aux gastronomes comme à ceux et celles qui veulent tenter de nouvelles choses. La touche Mori c'est d'ajouter des produits issus de la cueillette raisonnée pour apporter toutes les belles nuances de saveurs de notre territoire dans vos assiettes.

Pas de vente sur place.



LA FERME GRANDE FOURCHE INC.



BOEUF
a la ferme
LA FERME GRANDE FOURCHE

330, 3^e Rang-Sud-du-Lac
Saint-Hubert-de-Rivière-du-Loup GOL 3L0
418 551-0700 | boeufalafarme.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 vendredi, de 11 h à 17 h. Samedi de 10 h à 17 h.

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

FERME DU POLISSON



146, route des Trois-Maisons
L'Isle-Verte GOL 1L0
418 894-5225
facebook.com/profile.php?id=100082532436261
info@canetonpolisson.ca

Produits : canards de Barbarie, terrines, rillettes, mousses, bouillon de canard, canard confit et effiloché. Oeufs de poule et de cane.

Points de vente : Marché des îles (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville (Les Basques).

Horaire : à l'année, sur appel seulement.

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

PAT BBQ



111, rue Seigneur-Côté
L'Isle-Verte GOL 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 connaître 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.

KIPOUSS MICRO-CULTURE



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

Produits : plusieurs variétés de micropousses sans aucun intrant chimique.

Points de vente : Boucherie Bégin, Le Vrac, Racine Boulangerie fermière (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.

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.

PATAPOM



110, rue Cyprien Martin
Saint-Cyprien G0L 2P0
418 868-8954 | chezpatapom.com
patapominc@hotmail.com

Produits : pizzas, pâtisseries et prêt-à-manger.

Points de vente : plusieurs points de vente au Bas-Saint-Laurent et en Gaspésie. Achat en ligne.

Horaire : du lundi au vendredi de 8 h à 17 h et le samedi de 9 h à 12 h.

Du champ à l'usine, nous utilisons des produits locaux et de qualités pour la transformation des aliments. Depuis 2021, nous nous assurons de desservir la population avec une gamme de variété et de nouveauté semaine après semaine.

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-boutique de l'abeille et centre d'interprétation.

Points de vente : épiceries et boutiques spécialisées du Bas-Saint-Laurent. Achat en ligne. Livraison partout au Canada.

Horaire : tous les jours à partir du 1^{er} mai de 10 h à 17 h. Horaire variable hors saison, réservation par téléphone.

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

ÉRABLIERE 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 (Rivière-du-Loup), Artisans Canada (Québec). 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.

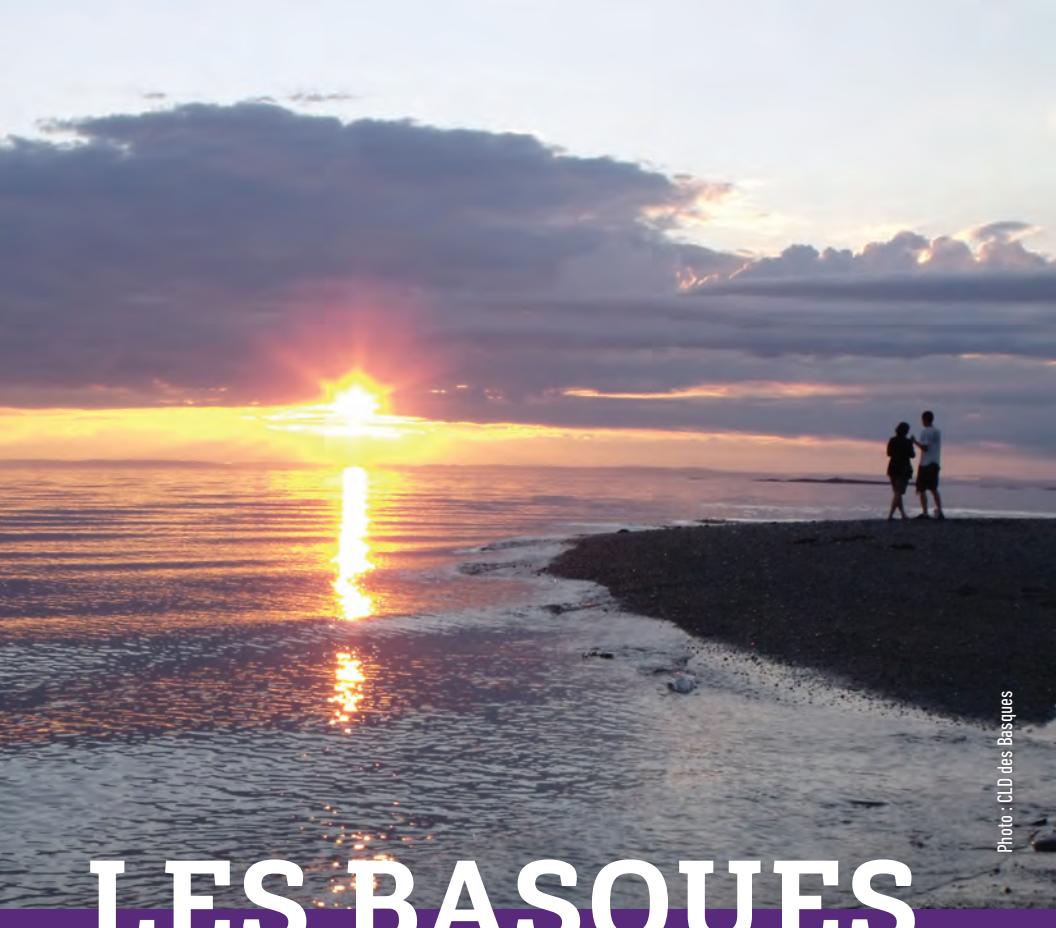


Photo : CLU des Basques

LES BASQUES

63

CHAGA DU BAS



7, rue du Sentier
Notre-Dame-des-Neiges G0L 2E0
418 551-5898 | facebook.com/chagadubas
chagadubas@outlook.com

Produits : fluide généreux, Chaga Chai et sapiné vitaminié.

Points de vente : Boucherie Centre-Ville (Les Basques), Amarante épicerie écologique (Témiscouata), Simply for life (Rivière-du-Loup), COOP Alina, Santé la différence (Rimouski-Neigette), La Pantry de Knowlton (Lac-Brome).

Horaire : sur rendez-vous seulement. Livraison possible à la caisse, sur appel.

Le chaga, champignon aux propriétés exceptionnelles pour la santé et présent en abondance dans nos forêts, est cueilli avec respect pour ensuite être transformé et vendu sous forme de décoction, une longue infusion. Visite de l'entreprise sur rendez-vous. Dégustation gratuite.

64

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 assaisonné 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 connaître tous nos points de vente.

Horaire : tous les jours de 6 h à 22 h.

Salle en location pour réunion. Boutique de produits.



Produits de l'érable • Maple Products

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.

LE CAVEAU DES TROIS-PISTOLES



21 rue Pelletier
Trois-Pistoles G0L 4K0
418 851-4440 | caveau3pistolets.com
biere@caveau3pistolets.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 connaître tous nos points de vente.

Horaire : du 24 juin au 1^{er} 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. Savourez le nouveau menu bistro-nomique généreux servi dans une ambiance chaleureuse. Ouvert à toute la famille, Le Caveau propose divers événements, une boutique et une bouquinerie. Le Marché public des Basques se tient sur place tous les dimanches d'été. Possibilité de locations privées.



495, rue Notre-Dame Ouest
Notre-Dame-des-Neiges G0L 4K0
581 645-8003 | atabcoop.com
vente@atabcoop.com

Produits : cidres.

Points de vente : Station Houlton (Rivière-du-Loup), Fromagerie des Basques, Boucherie Centre-Ville (Les Basques), Dépanneur Jessop, COOP Alina, Tite Frette (Rimouski-Neigette).

Horaire : du lundi au vendredi de 9 h à 16 h 30.

En 2023, Pico Cidre bas-laurentien a lancé ses premiers produits qui ont été fermentés à ATAB, l'Atelier de Transformation Agroalimentaire des Basques. Les cidres sont assemblés avec des pommes et des poires issues à 100 % de leur verger situé à Notre-Dame-des-Neiges.

Visite de la salle de production. Boutique de produits. Dégustation gratuite.

MARCHÉ PUBLIC DES BASQUES



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

Produits : produits frais et régionaux : légumes, fruits, boulangerie, pâtisseries, produits d'érable, miel, condiments, fines herbes, viandes et produits biologiques, vêtements et accessoires mode, artisanat.

Horaire : les dimanches du 16 juin au 13 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.

metro

mon épicier

634, rue Richard
 Trois-Pistoles G0L 4K0
 418 851-2044 | metro.ca
facebook.com/MetroTroisPistoles
 mft022666mgr@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.



Les Basques
 418 851-1404 | estran.ca
 info@estran.ca

Produits : cidres.

Points de vente : consultez notre page Facebook pour connaître tous nos points de vente.

La Cidrerie Estran récolte les fruits de plus d'une centaine de petits vergers sauvages et ancestraux disséminés aux abords du littoral du Bas-du-Fleuve de La Pocatière à Rimouski. Les centaines de variétés différentes que l'on retrouve sur notre territoire procurent un jus d'une qualité unique et inégalable par les pommes dites modernes. En valorisant ces fruits, la Cidrerie Estran prévient du gaspillage alimentaire plusieurs tonnes de fruits par année dans un concept s'ancrant autant dans l'autonomie alimentaire que dans une économie locale et circulaire.

Pas de vente sur place.



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

Produits : kombucha bleuet sauvage-camerise, camomille-lavande, framboise-basilic sacré, houblon aromatique, pomme-gingembre, fraise-cassis-agastache et canneberge épiceée.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître 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.

CHOCOLATERIE JULIE MORIN

Sainte-Françoise
418 868-5720
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), Fromagerie des Basques (Les Basques). Consultez le saveursbsl.com pour connaître 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.

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
ecoland.desbasques@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.



Photo : Nicole Lavoie

SAINT-SIMON BAGEL



366, route 132
Saint-Simon-de-Rimouski GOL 4CO
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 épices.

Points de vente : Restaurant Bon Voyage (Rivière-du-Loup), Épicerie Brillant, COOP Alina, Fromage en Tête, IGA Extra - Sirois, Ma Cabane en Gaspésie, Marché public de Rimouski, Restaurant Bon Voyage (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).

MARCHÉ DU BON VOISINAGE



366, route 132
Saint-Simon-de-Rimouski GOL 4CO
418 738-2469

Horaire : de 9 h à 16 h, du jeudi au dimanche, du 27 juin au 18 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.

EAU LIMPIDE INC.



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.

ÉRABLIERE LA ROBIGOUTTE



Saint-Simon-de-Rimouski
581 246-7617 | facebook.com/LaRobigoutte
erabliere.larobigoutte@outlook.com

Produits : produits de l'érable : sirop, tire, beurre, sucre, cornet. Bonbon à l'érable, barbe à papa à l'érable, popcorn à l'érable, caramel, beurre de pommes à l'érable, tartelette à l'érable, sucre à la crème, granola chocolat et érable.

Points de vente : commande sur la page Facebook.

Entreprise familiale qui exploite une érablière située à Saint-Simon de Rimouski depuis plusieurs années. Leur philosophie est le partage entre vie professionnelle et l'entreprise familiale afin d'offrir différents produits de l'érable que ce soit des produits traditionnels ou des produits transformés innovants.

Pas de vente sur place.

RIMOUSKI-NEIGETTE

78

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, COOP Alina (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaître 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.

79

PARC NATIONAL DU BIC – BOUTIQUE NATURE



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 prés-à-manger.

Horaire : tous les jours. Consultez notre site internet pour connaître 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.

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, boulanger, 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.

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, expressos.
Horaire : du 1^{er} 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.

AUBERGE DU MANGE GRENOUILLE

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.

LA FERMENTERIE DU PÈRE CANUEL

La fermenterie du PÈRE CANUEL

Saint-Valérien
418 896-1043 | perecanuel.com
perecanuel@gmail.com

Produits : tempeh sans soya, sauce umami, ail noir, lacto-fermentation, vinaigre, produit de l'érable, sauce piquante.

Points de vente : Côté Est, Le Dep du Village, Le Jardin du Bedreau (Kamouraska), Chez Bernadette, Simply For Life (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville, Marché de chez nous, ATAB (Les Basques), COOP Alina, Demain épicerie zéro déchet, L'Ardoise Épicerie Boutique (Rimouski-Neigette). 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.

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 connaître 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.

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'éralbe, caramel d'éralbe à la fleur de sel et aux algues, chocolat avec fruits des champs, miniverre à porto à l'éralbe et régulier, divers formats de barres de chocolat à l'éralbe, fondant à l'éralbe en pot, truffe à l'éralbe (sur commande), barres aux fruits séchés. 16 confitures en pot (en boutique). Emballages personnalisés, cadeaux corporatifs, impression de logo sur chocolat.

Horaire : du 1^{er} 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.

METRO RIMOUSKI-OUEST

metro

465, boulevard Saint-Germain Ouest

Rimouski G5L 3P2
 418 723-6941 | metro.ca
mf022628mgr@metro.ca

Produits : variété de produits bas-laurentiens.

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. 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.



LE MAÎTRE SAUCISSIER



105, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski GSL 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.

BOULANGERIE LE FARINOGRAPHE



LE FARINOGRAPHE
BOULANGERIE

110, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski GSL 4B5
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 tradition; Soupes, sandwichs gourmands, fougasses, pizzas, quiches, tartelettes; Viennoiseries pure beurre, café et thé.

Horaire : à l'année, du mardi au dimanche, de 7 h à 18 h.

Localisée en plein cœur du centre-ville ouest à Rimouski, la boulangerie artisanale Le Farinographe est également présente tous les samedis de juin à octobre au Marché public de Rimouski.

COOP ALINA



99, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski GSL 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 dont la majorité sont 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.). Comptoir de mets cuisinés sur place : salades et soupes, pizzas, boîtes à lunch, café et thé.

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 connaître 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.

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES D'OLIVIER

**PÂTISSERIES & GOURMANDISES
D'OLIVIER**

102, rue Saint-Germain Est
Rimouski GSL 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 tous les dimanches de 9 h 30 à 13 h 30.

Horaire : à l'année, du mardi au dimanche. Mardi au samedi de 7 h 30 à 18 h ; dimanche, de 7 h 30 à 16 h. Fermé les lundis.

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



152, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 1A8
418 732-3131 | epicerielardoise.com
info@epicerielardoise.com

Produits : conserverie (sucré et salé, marinades et confitures), essentiels pour l'apéro, plats cuisinés, soupes, sandwichs, salades, charcuteries, fromages, desserts et biscuits, café, menu midi et menu buvette, boîtes à lunch, produits alimentaires québécois, vins québécois et vin d'importation privée.

Horaire : lundi au mercredi de 10 h à 18 h. Jeudi et vendredi de 10 h à 21 h. Samedi de 11 h à 20 h.

L'Ardoise 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. L'Ardoise, c'est aussi une dinette et buvette qui offre un menu midi et un menu apéro à consommer sur place, sur la terrasse ou pour apporter!



Rimouski
418 731-0702 | 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.



93 LES BAGUETTES EN L'AIR, BOULANGERIE ARTISANALE



105, rue Saint-Pierre
Rimouski G5L 1T6
418 723-7246
[facebook/Boulangerie-artisanale-Les-baguettes-en-lair/](https://www.facebook.com/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.

94 LE CRÊPE CHIGNON



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 lundi au samedi de 8 h à 22 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.

95 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 mardi au samedi de 17 h à 22 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.

96 LES AFFAMÉS DE RIMOUSKI



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 connaître 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.

POUSSE-VERT



POUSSÉ - VERT Culture urbaine

11, rue Saint-Pierre
Rimouski G5L 1T2
418 732-4064 | facebook.com/poussesvert
cdpoussevert@gmail.com

Produits : micropousse de radis, brocoli, chou rave violet, kale, coriandre, basilic, persil. Plusieurs mélanges maison, produits en vrac et autres variétés disponibles sur commande.

Points de vente : Demain épicerie zéro déchet, Macaronibar (Rimouski-Neigette), Épicerie C.H. Bernier & Fils (La Mitis).

Horaire : à l'année, du mercredi au vendredi de 8 h à 14 h. Sur semaine au 418 732-4064.

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.

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.

Horaire : variable selon les saisons. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Nous utilisons seulement du pur chocolat de type «couverture», qui signifie un chocolat ayant seulement du beurre de cacao, aucun autre produit végétal ajouté. Lorsque vous dégustez nos chocolats, sans être un expert goûteur, vous goûtez la différence ! Café de 22 places et boutique de produits régionaux. Achat en ligne.

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 25 mai au 26 octobre, de 10 h à 14 h, beau temps, mauvais temps. Marché printanier en avril. Marché de Noël en décembre.

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 !

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.

101 SUZIE QUIMPER TRAITEUR



180, rue de l'Évêché Ouest, local 100
Rimouski GSL 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. Mardi : traiteur seulement.

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.

103

FINESSE D'ALSACE



40, rue Saint-Germain Est
Rimouski GSL 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 complet et très varié dès 7 h le matin. Salle à manger de 40 places. Achat en ligne.

102 LA CRÈME FOLLE



16, rue Saint-Germain Est
Rimouski GSL 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.

104 BISTRO DE LA FORGE



35, rue Saint-Germain Est
Rimouski GSL 1A3
418 723-6010
maisonspaghetti.com/bistro-de-la-forge

Cuisine et spécialités - Table gourmande : burgers, viandes sur le grill, tartares, grande sélection de vins d'importation privée.

Menu à la carte : 25 \$ à 55 \$; menu midi : 19 \$ à 29 \$.

Horaire : dîner du mercredi au vendredi de 11 h à 14 h ; souper du mardi au dimanche de 16 h à 22 h.

Le bistro de la forge, autrefois une des salles privées de la Maison du Spaghetti de Rimouski, est maintenant un endroit reconnu pour la qualité de sa cuisine sans prétention. Que ce soit pour le lunch ou le souper, l'ambiance décontractée et le service sympathique sauront vous séduire! Hébergement sur place.

YIN YAN SUSHI



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

Cuisine et spécialités - Table gourmande : cuisine fusion asiatique et actuelle, poissons d'arrimage, sushis, poke bowl.

Menu du midi : à partir de 15,25 \$. Créez votre table d'hôte pour seulement 19 \$ 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.

L'AILLEUX DU PÈRE



49, rue Saint-Jean-Baptiste Ouest
Rimouski GSL 4J2
418 750-2808 | lailleuxdupere.com
lailleuxdupere@gmail.com

Produits : mélanges d'épices et assaisonnements, ail noir et condiments. Fruits déshydratés.

Points de vente : Fromagerie des Basques, Boucherie Centre-Ville (Les Basques), Les Jardins d'la Terre du rang, Boucherie des Halles, COOP Alina, La Fumerie de l'Est, Macaroni Bar, Tite Frette, Boucherie chez Florent (Rimouski-Neigette), Marché Sainte-Luce, Ranch Bisons sur Mer (La Mitis), Ferme Val-Brillant, La Fille du Pêcheur, Ferme Bérubé oeuf (La Matapédia). Achat en ligne.

Horaire : à l'année, cuellette de commande sur réservation.

L'ailleur du Père confectionne des mélanges d'épices et des assaisonnements mettant de l'avant l'ail et l'ail noir.

ALIMENTATION PIERRE-LUC ARSENEAULT METRO PLUS RIMOUSKI



92, 2^e Rue Ouest
Rimouski GSL 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.

LA BRIGADE 225



225, boulevard René-Lepage Est
Rimouski GSL 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.

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

ALIMENTATION COOP RIMOUSKI (IGA EXTRA)



375, boulevard Jessop
Rimouski GSL 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.

LA FUMERIE DE L'EST INC.



371, avenue Léonidas Sud
Rimouski GSM 1A1
418 721-2621 | lafumeriedelest.com
facebook.com/lafumerie
[rimouski@lafumeriedelest.com](mailto:rимouski@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 connaître 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.

BOULANGERIE DOUVILLE



200, avenue Léonidas Sud, local 4
Rimouski GSL 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., Maxi Rimouski, Metro Rimouski-Ouest, Alimentation Pierre-Luc Arsenault (Metro Plus), Poissonnerie Gagnon, Épicerie St-Anaclet, Épicerie de la Seigneurie (Rimouski-Neigette), Épicerie Bernier (La Mitis).

Horaire : du lundi au vendredi, de 12 h à 17 h.

PÂTISSERIE LA ROSE DES SABLES DE RIMOUSKI



Rimouski
418 721-5529 | 418 713-9370
facebook.com/Patisserie-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 Matapedia, 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.

JUSTINE VINAIGRETTE

Rimouski
514 865-0577 | facebook.com/JustineVinaigrette
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 (Les Basques), COOP Alina (Rimouski-Neigette), Ateliers Plein Soleil (La Mitis), Jeanne & Marées (L'Islet).

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.

LE LÉGUMIER DE L'EST

326, montée Sainte-Odile
Rimouski G5L 6M3
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. Ramassage sur place par précommande obligatoire, en ligne ou par téléphone.

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!

**LE CHÂTEAU BLANC,
APICULTURE INC.**

521, chemin des Prés Ouest
Rimouski GSN 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 connaître tous nos points de vente.

Horaire : sur rendez-vous au 418 722-9788.

Dégustation gratuite.

**ÉPICERIE DE LA
SEIGNEURIE INC**

222, route des Pionniers
Rimouski GSN 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.

FERME LE CHAMP D'AIL



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

Produits : ail, fleur d'ail, ail noir, fleur d'ail déshydratée salée, poudre d'ail, de fleur d'ail et d'ail noir. Pesto à la fleur d'ail et basilic. En saison : ail frais et fleur d'ail. Seulement à la ferme : beurres (à l'ail et ciboulette, à la fleur d'ail et citron, à l'ail noir et noix de Grenoble, à l'ail et bacon). Autres produits régionaux sur commande.

Points de vente : IGA Extra, Macaronibar, Épicerie de la Seigneurie (Rimouski-Neigette). Kiosque à la ferme.

Horaire : à l'année.

Notre ferme le Champs d'Ail se spécialise dans la production d'ail « musique », de fleur d'ail et d'ail noir. L'entreprise a débuté ses activités à l'automne 2021 avec la plantation de 24 000 caïeux. Notre objectif est de fournir à notre clientèle de l'ail frais de qualité à l'année. Dégustation gratuite.

PERLE BLANCHE



Rimouski
581 246-0392
perle-blanche-08.websel.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. Dégustation gratuite.

Pas de vente sur place.





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.



90, 1^{er} Rang Neigette Est
Saint-Anaclet-de-Lessard GOK 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. Consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente.

Horaire : kiosque à la ferme, de juin à octobre. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Produits cuisinés à partir de nos récoltes.

ÉRABLIERE LA GOUDRELLE



36, route de la Réserve
Saint-Marcellin GOK 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.



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

Produits : tomates de type Beef et italiennes, tomates-cerises, concombres anglais, poivrons et têtes de violon en saison.

Points de vente : consultez notre page Facebook pour connaître 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.

LA FERME DU FOND D'ORME



38, chemin du Cenellier Est
La Trinité-des-Monts GOK 1B0
418 779-2297 | fermedufondorme.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 engrains chimiques. Nous valorisons le bien-être animal et l'agriculture raisonnée. Visite de la ferme sur réservation.

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



78, chemin du 1^{er} Rang-de-Chénier Ouest
Esprit-Saint GOK 1AO
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 : Demain épicerie zéro déchet, La Fumerie de l'Est, Marché public de Rimouski (Rimouski-Neigette), Boucherie Ferme Familiale SDB (La Mitis). 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).

LES JARDINS D'LA TERRE DU RANG



189, chemin du 1^{er}-Rang-de-Chénier
Esprit-Saint GOK 1AO
418 730-3001 | laterredurang.com
laterredurang@gmail.com

Produits : vaste choix de légumes et fines herbes. Plants de légumes.

Points de vente : Dépanneur chez Carolie (Témiscouata), COOP Alina, Demain épicerie zéro déchet, Épicerie de la Seigneurie, Coop Épicerie (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.

Horaire : de juin à novembre, sur réservation. Kiosque libre-service du lundi au samedi de 8 h à 20 h.

Nous sommes une ferme maraîchère familiale, 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.

DISTILLERIE DU ST. LAURENT



DISTILLERIE DU ST LAURENT

135, avenue Père Nouvel
Rimouski GSM 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. Menu apéro disponible avec charcuteries et fromages.

Points de vente : SAQ du Québec et directement à la distillerie.

Horaire : consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

Visite guidée et dégustation payante sur réservation en ligne.

LA MITIS

127

LE CHANT DES FROMAGES



224, route 132 Ouest
Sainte-Luce GOK 1P0
418 713-4419
facebook.com/lechantdesfromages
lechantdesfromages@gmail.com

Produits : fromages variés.

Points de vente : divers marchés de la région. Consultez le saveursbsl.com pour connaître tous nos points de vente.

Horaire : variable, consultez notre page Facebook pour connaître nos heures d'ouverture.

Le Chant des Fromages transforme ses produits à la fromagerie située à Sainte-Luce-sur-Mer. Les fromages sont réalisés à partir du lait de la Ferme Martin Turbide située à Val-Brillant dans la vallée de La Matapédia.

128

L'APPÂT BUVETTE



19 A, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce-sur-Mer GOK 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.

Menu à la carte : matin : 15 \$ à 25 \$; midi : 15 \$ à 35 \$; soir : 15 \$ à 40 \$.
Horaire : de mai à octobre. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture. Réservez en ligne ou par téléphone.

Restaurant-terrasse 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 fraîcheur, conçu à partir de produits locaux. Hébergement sur place. Terrasse avec une ambiance décontractée, animaux acceptés. Bienvenue!

CAFÉ BISTRO L'ANSE-AUX-COQUES



31, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce-sur-Mer GOK1PO
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 31 mars 2024. Consultez notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

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

FERME CROQUE HECTARES



461, route 132 Est
Sainte-Luce-sur-Mer GOK1PO
418 948-4159 | croquehectares.com
croquehectares@gmail.com



Produits biologiques : fleur d'ail, ail frais nouveau, ail de conservation.

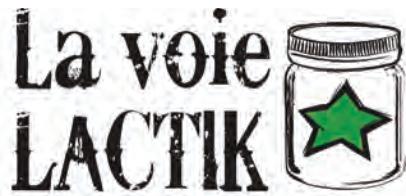
Produits non biologiques : vinaigre de cidre à la fleur d'ail, huile infusée de fleurs d'ail fraîches, sel de fleurs d'ail, sel d'air noir, ail noir, extrait d'ail, marinade pour volaille et tofu ou viande rouge, huile à pizza, vinaigre de feu.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente.

Horaire : variable. Contactez-nous avant de vous déplacer.

Chez Ferme Croque Hectares, nous cultivons des terres situées à Sainte-Luce-sur-Mer et Saint-Augustin-de-Desmaures en régie biologique en prenant grand soin de la santé des sols dont nous sommes responsables. Nous y produisons divers produits biologiques, dont ail, moutarde, fruits et petits fruits, aromates, piments et autres légumes que nous transformons en produits uniques, prêt-à-l'emploi. Dégustation gratuite et autocueillette.

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.

RANCH BISONS SUR MER



495, route 132 Est
Sainte-Luce-sur-Mer GOK1PO
418 785-2420 | ranchbsm.com
info@ranchbsm.com

Produits : boîte découverte, petite boîte mixte, fondue en famille (2 ou 4 personnes). Rabais spécial pour les consommateurs de la région du Bas-Saint-Laurent

Points de vente : Marché public de Rimouski, Marché public de La Mitis, Marché public de Sainte-Luce.

Horaire : ouvert à l'année. Sur appel seulement.

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.

MARCHÉ PUBLIC DES HAUTS-PLATEAUX



Centre Polyvalent de Saint-Gabriel-de-Rimouski
103, rue Leblanc
Saint-Gabriel-de-Rimouski G0K 1M0
marchehautsplateaux.com
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 20 juin au 12 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! Dégustation sur place, ainsi qu'aires de pique-nique, espace famille et jeux d'eau à proximité.

FERME VUE D'EN HAUT



300, 2^e-et-3^e rang Ouest
Les Hauteurs GSL IYS
581 246-3222 | fermevedenhaut.com
info@fermevedenhaut.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 connaître 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 diversifiés, d'ail et de fraises cultivées sans engrais, ni pesticides de synthèse. Elle souhaite alimenter sa communauté en produits frais, locaux et de qualité.

FERME RAVITO



121, route de la Mer
Sainte-Flavie GOJ 2LO
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 certifiée 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.

HYDROMELLERIE DU VIEUX MOULIN



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



Produits : hydromels doux, sec, aux pommes, bleuets, framboises et poires. Gagnant de 40 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 et commerces du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, SAQ. Achat en ligne. Livraison gratuite pour les commandes de 100 \$ et plus.

Horaire : à l'année, de 8 h à 21 h.

Ruche d'observation des abeilles et Musée de la Neufve-France. Boutique de produits. Dégustation gratuite.

CAPITAINE HOMARD

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : cuisine régionale spécialisée 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 début novembre, de 11 h à 22 h, 7 jours sur 7.

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.

**LE GASPÉSIANA,
AU GOÛT DU LARGE**

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : filet de morue, pavé de flétan sauce crémeuse au safran, gravlax de saumon au gin Mugo.
Table d'hôte : 33 \$ à 39 \$; menu midi : 20 \$ à 32 \$.
Horaire : à l'année.

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



MARCHÉ PUBLIC DE LA MITIS



775, route Flavie-Drapeau (route 132)
Sainte-Flavie GOJ 2L0
418 775-7050, poste 2610
marchepublicdelamitis.com
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 1^{er} juin au 5 octobre 2024, de 9 h à 13 h derrière l'église de Sainte-Flavie. Jusqu'au 31 juillet 2024, accès par le stationnement de l'église uniquement.

Le Marché a pour mission la mise en valeur des produits du terroir mitissien, faire connaître 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.

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.

Points de vente : boutique au 115, rue Saint-Germain Ouest à Rimouski. Achat en ligne.

Horaire : consultez notre site internet pour connaître 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.

YVAN PERREAULT ET FILS



YVAN
PERREAULT



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.

Pas de vente sur place.

DISTILLERIE MITIS



D I S T I L L E R I E
M I T I S

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 (aromatisé à l'argousier), Acérum (spiritueux d'érable), Entaille (liqueur d'érable).

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 Mitis. Le gin Mugo a remporté la médaille double ou 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.

COLONEL GUSTO

Mont-Joli
418 731-0347 | [facebook/colonel-gusto](https://facebook.com/colonel-gusto)
monsieurp.cuisine@gmail.com

Produits : pesto : Le Méditerranéen, Popaye, Tomates séchées et amandes grillées, Trois herbes et noix de Grenoble. Relish du Colonel.

Points de vente : COOP Alina, Épicerie Claudin Malenfant, Marché public de Rimouski, Les Viandes du Marchand, Fromage en Tête (Rimouski-Neigette), Marché public de La Mitis, Marché Sainte-Luce, Bergerie de la Colline, Épicerie Bernier et fils, Marché du Coin (La Mitis).

Entreprise spécialisée dans la transformation de pestos et de sauces.

Pas de vente sur place.

FERME GEONEL

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

Produits biologiques : farines : blé blanche, sarrasin, avoine, seigle. Pois jaunes à soupe, avoine nue, blé, sarrasin, orge brassicole, seigle.

Points de vente : Racines Boulangerie ferrière (Rivière-du-Loup), L'Ardoise Épicerie Boutique (Rimouski-Neigette), Hydromellerie du Vieux Moulin, IGA Mont-Joli (La Mitis), Groupe Tarigou (La Matanie). La Corde d'achat. 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 !

LES P'TITS FRUITS CHAMPÊTRES INC.

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

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. Tartes aux fruits : fraîches ou congelées (disponibles sur place seulement, sur rendez-vous).

Points de vente : IGA Extra - Jessop, Aux Bienfaits (Rimouski-Neigette).

Horaire : de juillet à octobre, sur rendez-vous.

Autocueillette de pommes et de prunes. Consultez notre Facebook pour plus de détails. Dégustation gratuite.

LES HERBES SALÉES DU BAS-DU-FLEUVE

les herbes salées
du Bas-du-Fleuve



862, route Roy
Sainte-Angèle-de-Mérici GOJ 2H0
581 246-0688 | herbessalees.com
herbes@herbessalees.com

Produits : herbes salées traditionnelles et déshydratées.

Points de vente : Marchés publics (Rimouski, Sainte-Luce, Sainte-Flavie et Matapedia), Metro, IGA, Super C (comptoirs de fruits et légumes), boutiques spécialisées à travers la province. Achat en ligne.

Horaire : selon la saison.

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. Vous trouverez sur place les produits de la Bergerie de la Colline.

BERGERIE DE LA COLLINE



862, route Roy
Sainte-Angèle-de-Mérici GOJ 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, crêtons, 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. Vous trouverez sur place Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve. Dégustation gratuite.

LA CABOTTINE – SAVEURS INDIGÈNES



54, 1^{er} Rang de Cabot
Sainte-Angèle-de-Mérici GOJ 2H0
418 775-1306 | lacabottine.ca
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 : Épicerie chez Daniel, Les Jardins de la Mer (Kamouraska), Amarante épicerie écologique (Témiscouata), Terroirs d'ici et d'ailleurs (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville, Marché de Chez Nous (Les Basques), Marché public de Rimouski, Aux Bienfaits, COOP Alina, Boulangerie Folles Farines, Fromage en Tête, La Fumerie de l'Est, Péchés Mignons, Tite Frette (Rimouski-Neigette), Épicerie Bernier, Marché public de La Mitis, Ateliers Plein Soleil, (La Mitis), La Fille du Pêcheur (La Matapédia), 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.



MINE DE KETCHUP



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

Produits : ketchups : classique, épice et fumé au rhum.
Salsas : douce, moyenne et épicee. Sauses : à pizza,
spaghetti végétarienne et piquante.

Horaire : du lundi au vendredi 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. Achat en ligne et boutique de produits régionaux.

FERME-ATELIER SILVA HERBO



35, route McLaren
Métis-Sur-Mer GOJ 1S0
438 943-8247 | silvaherbo.com
info@silvaherbo.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 Jardins de Métis, Auberge du Grand-Fleuve (La Mitis), Marché des Saveurs (Gaspé). 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.

LES JARDINS DE MÉTIS



Jardins de Métis

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

Produits : miel pur des Jardins, sirop de pin mugo.

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, breuvages, café, bières.

- **Buvette des Jardins**, breuvages, barres glacées, petites assiettes et vins natures.

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 11 h 30 à 15 h. Buvette des Jardins : du mercredi au dimanche de 12 h à 19 h.

Visite de l'entreprise. Achat en ligne et boutique de produits régionaux. Dégustation payante.

ATELIER CULINAIRE PIERRE-OLIVIER FERRY



ATELIER CULINAIRE
PIERRE-OLIVIER FERRY

164, rue Principale
Métis-sur-Mer GOJ 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 connaître 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

153

FERME BOOCOCO



429, route 132 Ouest
Val-Brillant GOJ 3L0
418 631-1431
mc_coulombe66@hotmail.com

Produit : œufs frais.

Points de vente : consultez le saveurbsl.com pour connaître tous nos points de vente.

Horaire : kiosque libre-service à la ferme, tous les jours.

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

154

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE INC. ÉCONOMUSÉE®



34, route Lauzier
Val-Brillant GOJ 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 connaître 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.

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.

Visite guidée (\$). Groupes sur réservation. Autocueillette de différents fruits. Dégustation payante. Hébergement Terego.



**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, tous les jeudis de 16 h à 19 h.

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 à la rencontre de nos producteurs agroalimentaires et faites le plein de produits locaux frais et savoureux!

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 !



CHOCOLATERIE • PLACE À DESSERT • CAFÉ • BAR LAITIER

**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. Fondue au chocolat servie dans notre magnifique verrière où vous pouvez prendre le temps de prendre le temps.

Horaire : février et mars : du lundi au samedi de 9 h 30 à 17 h. D'avril à octobre : tous les jours de 10 h à 20 h.

Sophie Marion est artisanne 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.



AU BEC POINTU



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

Produits : grande variété de prêts-à-manger, pâtisseries et desserts maison disponibles 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.

MICROBRASSERIE LA CAPTIVE



140, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui GSJ 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 : consultez notre page Facebook ou notre site internet pour connaître nos heures d'ouverture.

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.

METRO AMQUI



30, boulevard Saint-Benoit Est
Amqui GSJ 2B7
418 629-3560 | metro.ca
mf022057mgr@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. 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. Dégustation gratuite. Achat en ligne.

LA FILLE DU PÊCHEUR, POISSONNERIE



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

Produits : poissons et fruits de mer frais, produits fumés, produits marinés, mets cuinés 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.

Dégustation offerte gratuitement à l'occasion.

LES JARDINS CACHÉS



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



Produits : ail et produits dérivés ainsi que légumes variés.

Points de vente : consultez notre site internet pour connaître tous nos points de vente.

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. Consultez notre page Facebook pour ne rien manquer!

FERME APICOLE VALLÉE FLEURIE



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



Produits : miel en vrac, miel crémeux et clair, 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, Auberge Beauséjour, Coopérative de solidarité de Saint-Vianney, Dame Nature d'Amqui, Dépanneur HAMI Du "O" inc., Dépanneur Marché Familial, Dépanneur Saint-Tharcisius, Ferme Val-Brillant, Marché Tradition Vallée & Filles (La Matapédia), Marché Desrosiers (IGA), Dépanneur du Lac (La Matanie).

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

LES FRAÎCHEURS DE LA VALLÉE



2, route du Petit Rang 2
Causapscal GOJ 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 : Marché public matapédién (La Matanie).

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

164

NATURE HIGHLAND



546, 5^e Rang Ouest
Baie-des-Sables GOJ 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.

165

FROMAGERIE DU LITTORAL



FROMAGERIE DU
LITTORAL

200, route 132 Est
Baie-des-Sables GOJ 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 – fromage à tartiner, Le Blé des Sables – fromage à griller, Le Bris des Vagues – fromage à pâte molle. 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.

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 abricot, brandy pêche, brandy à l'orange, grappa, limoncello, amaretto, liqueur aux fraises. Huile d'olive et balsamique importés haut de gamme. Vin de cuvaison.

Cuisine et spécialités - Table hôtelière : 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.

MARCHÉ PUBLIC DE LA MATANIE

MARCHÉ PUBLIC de La Matanie

650, avenue du Phare Ouest
Matane G4W 3B5
418 562-6734 poste 218
marchepublicmatanie.com
karine.aubertin@lamatanie.ca

Produits : légumes, saumon fumé, viande de cerf rouge, porc, boeuf et agneau, fromages, fruits et bien plus encore!

Horaire : marché agroalimentaire les samedis. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Le Marché public de La Matanie s'installe cette année dans son tout nouveau bâtiment situé à la Place des Rochelais. Il est visible depuis la route 132 quand le regard se tourne vers la mer, tout près de la rivière Matane. Cet espace convivial, animé et rassembleur est l'endroit où trouver des aliments frais et savoureux de La Matanie et des environs.

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, d'agneau et de porc, saucisses, pizza et sauce spaghetti.

Points de vente : Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie).

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 bœufs Hampshire. Pour ce qui est du troupeau bovin, nous travaillons principalement avec les races Angus et Charolais.

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.

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 : hivernal : lundi et mardi de 7 h à 15 h, mercredi à vendredi de 7 h à 17 h, samedi et dimanche de 8 h à 17 h. Estival : en semaine de 7 h à 17 h et la fin de semaine de 8 h 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.

LE VIVIER ÉPICERIE BOUTIQUE



14, avenue D'Amours
Matane G4W 2X4
418 562-5230 | levivier.net
epicerie@levivier.net

Produits : produits locaux et/ou biologiques : viande, légume, fromage, terrines, chocolat, café, miel, etc.. Aliments et savons en vrac. Mets préparés et pâtisseries maison. Bières du terroir, vins et boissons sans alcool. Sélection sans gluten, sans lactose, végane et cétogène. Boutique cadeau avec artisanat.

Horaire : du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h, samedi et dimanche de 9 h à 17 h. Ouvert certains soirs en saison estivale.

L'épicerie-boutique Le Vivier offre une sélection minutieuse de produits en vrac, locaux et/ou biologiques qui encouragent un mode de vie sain et durable. C'est l'endroit idéal pour découvrir une multitude de produits végans, sans gluten et cétogène. Vous y trouverez également des pâtisseries maison et des mets préparés sur place. La boutique cadeau offre l'occasion de découvrir des produits d'artisans de la région, des articles d'art de la table et des idées cadeau originales. Le tout devient l'endroit incontournable pour faire provision de produits du terroir.

CONFETIONS LA PETITE TOUCHE



Matane
418 560-4762 | petitetouche.ca
confetionslapetitetouche@gmail.com

Produits : plusieurs variétés de bonbons lyophilisés. **Points de vente :** Fromagerie des Basques (Les Basques), Traverse Matane – Baie-Comeau – Godbout, Sucré toi le Bec (La Matanie). Consultez le saveursbsl.com pour connaître tous nos points de vente. Achat en ligne.

Entreprise familiale spécialisée dans la lyophilisation de collations et friandises. Notre mission est de faire découvrir aux jeunes et moins jeunes notre façon de savourer autrement des aliments connus. Nos friandises lyophilisées, aussi connues sous le nom de « bonbons de l'espace », feront vivre un voyage interstellaire à vos papilles.

Pas de vente sur place.

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.

Points de vente : Au Vieux Loup de Mer, Boulangerie Folles Farines, COOP Alina (Rimouski-Neigette), Jardins de Métis (La Mitis), Fromagerie du Littoral, Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie). Achat en ligne.

Horaire : du 26 juin au 12 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.

LES GRANDS GIBIERS DE LA MATANIE



205, rang des Bouffard
Matane G4W 7G7
418 566-5031
facebook.com/LesGrandsGibiersDeLaMatanie
grandsgibiersmatanie@gmail.com

Produits : différentes découpes de cerf rouge, saucisses et terrine de cerf rouge, oeufs fermiers, saumon fumé.

Horaire : à l'année, sur rendez-vous seulement.

Élevage de cerfs rouge situé à Matane. L'entreprise offre également du saumon fumé et des œufs fermiers provenant de poules brunes élevées en liberté.

FUMOIR M. CHASSÉ



12, route de la Montagne
Saint-René-de-Matane GOJ 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), 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.

FERME DES ÉRABLES ET COUSINS INC.



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, rosbit, intérieur de ronde, fondue, filet mignon, haché, abats, etc. Charcuteries : boudin blanc, pepperoni, crétion, rillette. Produits de l'épicerie : beurre, cassonade, sirop, pain de sucre et cornet. Mets cuisinés : pizza, pâté de campagne et à la viande. Autres produits régionaux disponibles sur place.

Points de vente : Boulangerie Toujours Dimanche, Les Jardins de l'Orme, Coop de solidarité St-Luc (La Matanie). Achat en ligne.

Horaire : variable selon l'achalandage et sujet à changement durant l'année. Hébergement disponible.

MYTIK SHACK SUCRÉ



50, route de la Montagne
Saint-René-de-Matane GOJ 3E0
418 556-4662 | mytikshacksucre.ca
info@mytikshacksucre.ca



Produits biologiques : sirop d'érable, sirop vieilli en fût de bourbon, beurre d'érable, sucre et tire d'érable.

Points de vente : Fromagerie du Littoral, Marché Dubé, Poissonnerie Matanaise, Le Vivier Épicerie Boutique, Chef Fred Poutine, Dépanneur Esso (La Matanie). Achat en ligne.

Horaire : du lundi au vendredi de 8 h à 16 h.

Site agrotouristique acéricole offrant la location de chalets d'inspiration scandinave qui prennent place dans l'érablière. Les clients peuvent profiter des hectares de terrain en montagne pour s'évader sur nos pistes d'hébertement, admirer les points de vue sur la vallée en toute saison et pratiquer la raquette et le ski de fond en hiver. Visite de l'entreprise sur réservation. Dégustation gratuite. Hébergement sur place.

INDEX

Photo : Robert Baronet

- AGNEAU, BISON, BOEUF, CHEVREAU, PORC,
SANGLIER, VEAU ET CHARCUTERIES**
- 147 Bergerie de la Colline
 - 42 Bergerie Du Pont
 - 48 Coopérative de solidarité des producteurs d'agneaux du Québec
 - 35 Domaine Vert Forêt
 - 175 Ferme des Érables et cousins inc.
 - 59 Ferme des Moissons
 - 56 Ferme du Caneton Polisson
 - 73 Ferme EcoLand des Basques
 - 78 Ferme Fournier
 - 13 Ferme Gijamika
 - 21 Ferme La Brumeuse
 - 24 Ferme Les Petits Régals des Bois
 - 14 L'Agnellerie inc.
 - 119 La Caboche Ferme traditionnelle
 - 123 La Ferme du fond d'orme
 - 55 La Ferme Grande Fourche inc.
 - 125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
 - 87 Le Maître Saucisseur
 - 174 Les Grands Gibiers de La Matanie
 - 167 Les Productions aux quatre vents inc.
 - 23 O'Rye du Kamouraska
 - 132 Ranch Bisons sur Mer
- BIÈRES**
- 67 Le Caveau des Trois-Pistoles
 - 44 Microbrasserie Aux Fous Brassant
 - 158 Microbrasserie La Captive
 - 20 Tête d'Allumette microbrasserie
- BIO**
- 88 COOP Alina
 - 36 Domaine Vallier Robert
 - 35 Domaine Vert Forêt
 - 39 Erablière du Domaine de BeauFor
 - 27 Dou produits d'éralé biologiques
 - 62 Erablière Richard
 - 131 Ferme Croque Hectares
 - 145 Ferme Geonel
 - 135 Ferme Ravito
 - 134 Ferme Vue d'en Haut
 - 119 La Caboche Ferme traditionnelle
 - 34 La Jardinière
 - 15 La Société des Plantes
 - 125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
 - 22 Le Jardin des Pèlerins
 - 37 Le Vallon Bleu
 - 93 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
 - 161 Les Jardins Cachés
 - 120 Manger Saison
 - 177 Mytik Shack Sucré
 - 164 Nature Highland
 - 65 Nokomis inc.
 - 118 Perle Blanche
 - 38 Viv-Herbes
- BOISSONS**
- 16 Brûlerie de l'Est
 - 63 Chaga du Bas
 - 76 Eau Limpide
 - 22 Le Jardin des Pèlerins
 - 71 Les Chants du Fleuve
 - 173 Les Jardins de l'Orme
- BOISSONS ALCOOLISÉES**
- 70 Cidrerie Etran
 - 126 Distillerie du St. Laurent
 - 142 Distillerie Mitis
 - 36 Domaine Vallier Robert
 - 136 Hydromellerie du Vieux Moulin
 - 60 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
 - 154 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
 - 115 Le Château Blanc, Apiculture inc.
 - 66 Pico Cidre bas-laurentien
 - 25 Vignoble Amouraska

- 166 Vignoble Carpinteri inc.
- BOULANGERIES ET PÂTISSERIES**
- 157 Au Bec Pointu
 - 19 Au Caburon
 - 99 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
 - 45 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
 - 82 Boulangerie artisanale Folles Farines
 - 84 Boulangerie Citron Confit inc.
 - 33 Boulangerie Couleur de Blé
 - 110 Boulangerie Douville
 - 89 Boulangerie Le Farinographe
 - 170 Boulangerie Toujours Dimanche
 - 103 Finesse d'Alsace
 - 50 La Biscoteuse
 - 93 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
 - 112 Pâtisserie La Rose des Sables de Rimouski
 - 90 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
 - 74 Saint-Simon Bagel
- CHAMPIGNONS**
- 148 La Cabottine - Saveurs indigènes
 - 34 La Jardinière
 - 163 Les Fraîcheurs de la Vallée
- CHOCOLATS, GÂTEAUX ET CONFISERIES**
- 99 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
 - 170 Boulangerie Toujours Dimanche
 - 156 Chocolaterie BelJade
 - 72 Chocolaterie Julie Morin
 - 9 Chocolaterie La Fée Gourmande
 - 172 Conféctions La Petite Touche
 - 85 Croqu'Érable
 - 102 La Crème Folle
 - 90 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
 - 169 Une bouchée d'arc-en-ciel
- CONDIMENTS, FINES HERBES, SAUCES ET VINAIGRETTES**
- 7 Ça goûte le Bois!
 - 143 Colonel Gusto
 - 40 Douceur d'ici
 - 151 Ferme-Atelier Silva Herbo
 - 131 Ferme Croque Hectares
 - 136 Hydromellerie du Vieux Moulin
 - 31 Jardins du Témis
 - 113 Justine Vinaigrette
 - 148 La Cabottine - Saveurs indigènes
 - 83 La Fermenterie du Père Canuel
 - 106 L'ailleur du Père
 - 130 La Voie Lactik
 - 115 Le Château Blanc, Apiculture inc.
 - 22 Le Jardin des Pèlerins
 - 87 Le Maître Saucisseur
 - 163 Les Fraîcheurs de la Vallée
 - 146 Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve
 - 161 Les Jardins Cachés
 - 173 Les Jardins de l'Orme
 - 124 Les Jardins d'la Terre du rang
 - 120 Manger Saison
 - 149 Mine de Ketchup
 - 54 Mori Condiments
 - 164 Nature Highland
 - 57 PAT BBQ
 - 118 Perle Blanche
 - 166 Vignoble Carpinteri inc.
 - 38 Viv-Herbes
- CONFITURES, GELÉES, ETC.**
- 99 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
 - 9 Chocolaterie La Fée Gourmande
 - 85 Croqu'Érable
 - 40 Douceur d'ici
 - 162 Ferme Apicole Vallée Fleurie
 - 148 La Cabottine - Saveurs indigènes
 - 154 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
 - 37 Le Vallon Bleu
 - 173 Les Jardins de l'Orme

- 144 Les p'tits Fruits Champêtres inc.
65 Nokomis inc.
26 Verger Patrimonial du Témiscouata

DISTRIBUTEUR

- 140 Yvan Perreault et Fils

FROMAGES

- 64 Fromagerie des Basques inc.
165 Fromagerie du Littoral
29 Fromagerie le Détour
127 Le Chant des Fromages

FRUITS ET LÉGUMES

- 43 Bleuetière du Bas-Saint-Laurent
131 Ferme Croque Hectares
145 Ferme Geonel
117 Ferme Le Champ d'Ail
135 Ferme Ravito
134 Ferme Vue d'en Haut
31 Jardins du Témis
58 Kipouss Micro-Culture
34 La Jardinière
15 La Société des Plantes
154 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
22 Le Jardin des Pèlerins
114 Le Légumier de l'Est
37 Le Vallon Bleu
173 Les Jardins de l'Orme
161 Les Jardins Cachés
124 Les Jardins d'la Terre du rang
144 Les p'tits Fruits Champêtres inc.
122 Les serres du belvédère
120 Manger Saison
118 Perle Blanche
97 Pousse-Vert
17 Produits Maraîchers Belzile
26 Verger patrimonial du Témiscouata

GLACES ET SORBETS

- 152 Atelier Culinaire Pierre-Olivier Ferry
99 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
156 Chocolaterie BelJade
9 Chocolaterie La Fée Gourmande
64 Fromagerie des Basques inc.
102 La Crème Folle
90 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

GRIGNOTINES ET COLLATIONS

- 12 Les Craquantes
49 Malterre

MARCHÉS PUBLICS, DÉTAILLANTS ET BOUTIQUES DE PRODUITS

- 109 Alimentation Coop Rimouski (IGA Extra)
1 Alimentation LeBel
107 Alimentation Pierre-Luc Arseneault (Metro Plus)
28 Alimentation Vincent Guay
80 Au Vieux Loup de Mer - Chalets Hôteliers
99 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
88 COOP Alina
116 Épicerie de la Seigneurie inc.
171 Le Vivier Épicerie Boutique
52 Folidéco
91 L'Ardoise épicerie boutique
150 Les Jardins de Métis
141 Ma Cabane en Gaspésie
75 Marché du Bon Voisinage
32 Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata
2 Marché public de la Grande-Anse
168 Marché public de La Matanie
139 Marché public de La Mitis
98 Marché public de Rimouski
68 Marché public des Basques
133 Marché public des Hauts-Plateaux
47 Marché public Lafontaine
155 Marché public Matapédién
159 Metro Amqui
69 Metro Trois-Pistoles
86 Metro Rimouski-Ouest
79 Parc national du Bic - Boutique Nature
46 Terroirs d'ici et d'ailleurs

METS PRÉPARÉS

- 6 Aliments Ludo
157 Au Bec Pointu
19 Au Cabouron

- 147 Bergerie de la Colline
33 Boulangerie Couleur de Blé
103 Finesse d'Alsace
64 Fromagerie des Basques inc.
111 La Fumerie de l'Est inc.
91 L'Ardoise épicerie boutique
87 Le Maître Saucisseur
120 Manger Saison
61 Patapom
90 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
92 Shamra

MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS

- 35 Domaine Vert Forêt
162 Ferme Apicole Vallée Fleurie
136 Hydromellerie du Vieux Moulin
60 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
115 Le Château Blanc, Apiculture inc.
150 Les Jardins de Métis
38 Viv-Herbes

OEufs FRAIS

- 153 Ferme Bococo
56 Ferme du Caneton Polisson
119 La Caboche Ferme traditionnelle
174 Les Grands Gibiers de La Matanie

PRODUITS DE LA MER

- 176 Fumoir M. Chassé
160 La Fille du Pêcheur, Poissonnerie
111 La Fumerie de l'Est inc.
11 Les Pêcheries Ouellet inc.
4 Les Trésors du fleuve

PRODUITS DE L'ÉRABLE ET DÉRIVÉS

- 85 Croqu'Érable
36 Domaine Vallier Robert
39 Érablière du Domaine de BeauFor
35 Domaine Vert Forêt
27 Doü produits d'érable biologiques
40 Douceur d'ici
121 Érablière la Goudrelle
77 Érablière La Robigoutte
30 Érablière Miclerc
18 Érablière Nathalie Lemieux
62 Érablière Richard
175 Ferme des Érables et cousins inc.
125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
141 Ma Cabane en Gaspésie
177 Mytik Shack Sucré
65 Nokomis inc.

PETITES TABLES

- 53 Au Cochon Braisé
45 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
170 Boulangerie Toujours Dimanche
60 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
158 Microbrasserie La Captive
101 Suzie Quimper Traiteur

TABLES AUTHENTIQUES

- 5 Auberge Comme au Premier Jour
81 Auberge du Mange Grenouille
8 Côté Est
95 La Réserve Bistro
96 Les Affamés de Rimouski
150 Les Jardins de Métis

TABLES GOURMANDES

- 51 Auberge de la Pointe, L'Espadon
41 Auberge du Portage
104 Bistro de la Forge
129 Café Bistro L'Anse-aux-coques
137 Capitaine Homard
100 Central Café
18 Érablière Nathalie Lemieux
128 L'APPAT Buvette
94 Le Crêpe Chignon
138 Le Gaspésiana, Au Goût du Large
10 Grand'Ourse, La Cantine de Kamouraska
105 Yin Yan Sushi

TABLES HÔTELIÈRES

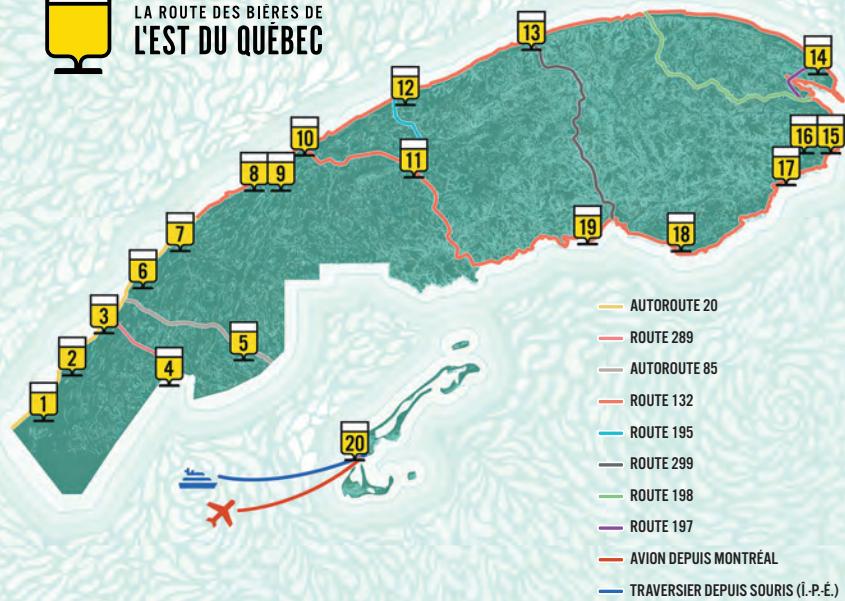
- 108 La Brigade 225

VOLAILLE

- 3 Les poulets de grain du Kamouraska
56 Ferme du Caneton Polisson
119 La Caboche Ferme traditionnelle



LA ROUTE DES BIÈRES DE L'EST DU QUÉBEC



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 TEMPÈTE
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

/routedesbièresdelestduquebec

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 !

RIMOUSKI



CDBQ

Centre de Développement
Bioalimentaire du Québec
Québec Agrifood Innovation Center

Fier de contribuer à l'innovation
bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent !

Découvrez la gamme de produits

lalalail

à base d'ail biologique,
indispensables pour éléver
tous vos plats.



Pour vous mettre l'ail
à la bouche, visitez le
fermecroquehectares.com

ferme*croque***hectares**

CULTIVER DANS LE RESPECT DE LA NATURE

AMÉLIE DIONNE
DÉPUTÉE DE RIVIÈRE-DU-LOUP-TÉMISCOUATA
(INCLUANT LES BASQUES) À L'ASSEMBLÉE NATIONALE

Table de
concertation
bioalimentaire
du Bas-Saint-Laurent

*Au cœur de l'action,
la concertation*



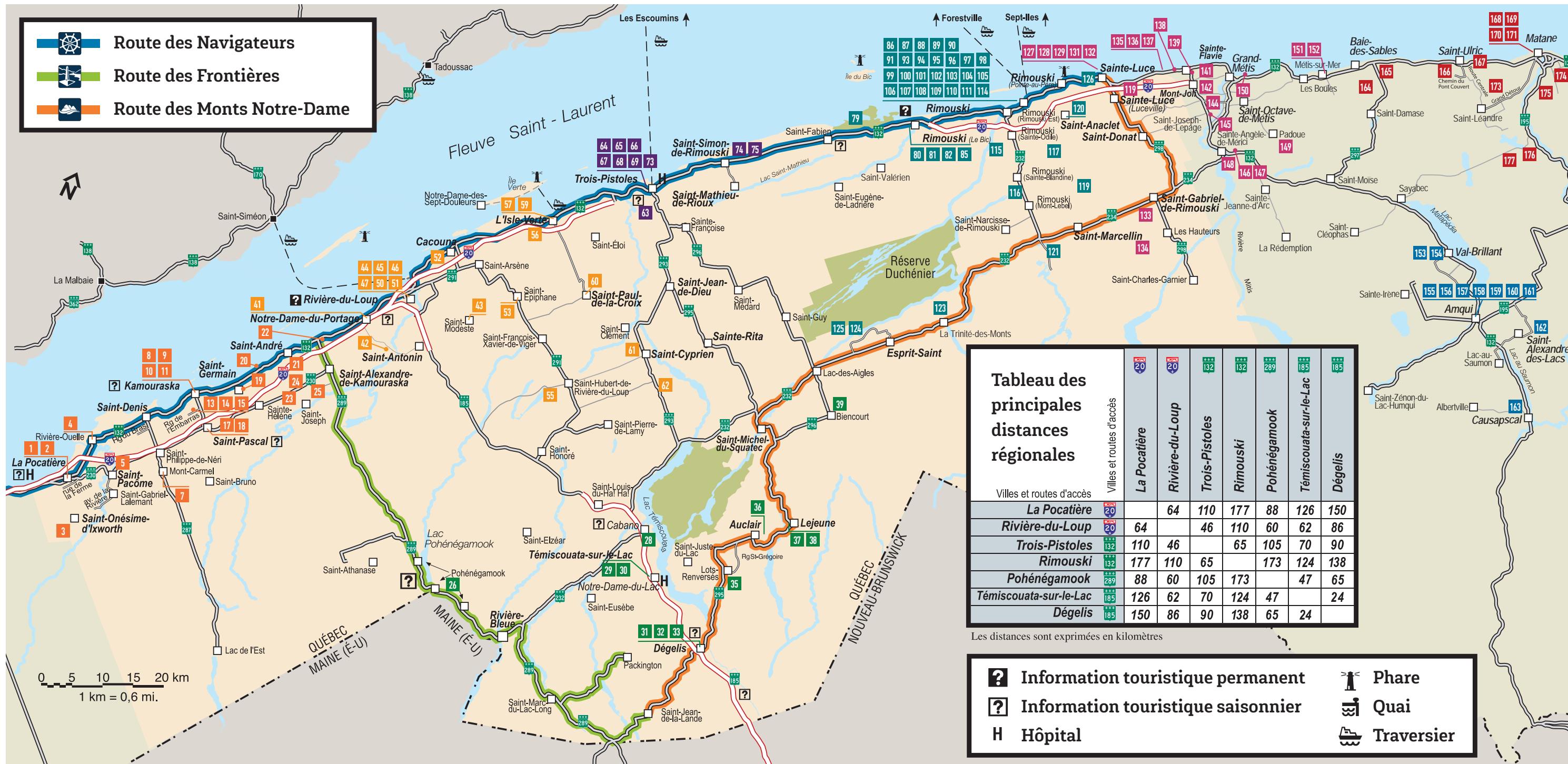
Unoria
Coopérative

**Unis
pour nourrir
et mieux prospérer.**

unoria.coop



RÉGION DU BAS-SAINT-LAURENT



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



COLLECTIF RÉGIONAL
DE DÉVELOPPEMENT
DU BAS-SAINT-LAURENT





le Marché des Saveurs DU BAS-SAINT-LAURENT

Du 28 novembre au 1^{er} décembre 2024

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

1300 produits d'ici

À déguster, acheter ou commander aux Tennis de Rimouski (416 avenue Rouleau)
saveursbsl.com



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



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.



337, rue Moreault
Rimouski (Québec) G5L 1R4
418 724-9068
info@saveursbsl.com saveursbsl.com

