

# Alentours

---

## **Les Belles Récoltes de Charlevoix – La Malbaie**

*Stéphane Dufour et Brigitte Lavoie*

*Produits achetés par Alentours : Avoine biologique et lin biologique*

- Produit de l'avoine, du lin et fait des tests de quinoa.
- Produits disponibles dans certains marchés publics.
- Collabore avec des agriculteurs biologiques pour compléter leurs produits transformés.

## **La butineuse Vanier – Québec, Vanier**

*Mathieu Bernier*

*Produits achetés par Alentours : Fruits et légumes, surtout ceux produits par hydroponie*

- Organisme communautaire qui nourrit les gens du quartier vivant avec une insécurité alimentaire.
- Serres hydroponiques sur place.
- Toit vert avec plusieurs produits horticoles.
- Production de légumes, de fines herbes et de fruits à l'année longue.

## **Camerise de l'Île – Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans**

*Noël Asselin*

*Produits achetés par Alentours : Camerises*

- Production sans engrais chimique ou pesticide.
- Baies fraîches durant l'été et congelées durant l'hiver.
- Baies cueillies à la main. L'auto-cueillette est également possible.
- Collabore avec la *Microbrasserie des Beaux Prés*.

## **Cidrerie Choinière**

*Gabriel Choinière*

*Produits achetés par Alentours : Cidres*

- Verger familial, en conversion biologique, produisant des cidres « fermiers » naturels.
- Leurs méthodes de production répondent à toutes nos valeurs : levures indigènes, sans sulfite, sans filtration, prise de mousse en bouteille.
- Prévoit planter jusqu'à 500 arbres, de 35 variétés de pommes différentes, sous surveillance biologique.
- Offre du cidre en fût, réduisant considérablement les déchets physiques (le fût est réutilisable à 100%).
- Production à très petite échelle, le propriétaire et un autre membre s'occupent pratiquement de l'entièreté du processus, à l'exception de la récolte.

## **Cidrerie Polisson**

*Hugo Grenon*

*Produits achetés par Alentours : Cidres*

- Cidres 100% naturels ; levures naturelles et aucun sulfite.
- Cidres fabriqués avec la méthode « pétillant naturel ».
- Priorise une culture diversifiée biologique de ses autres terres.
- Suit les principes de culture biologique et de vin 100% nature pour ses premiers vins, dus en 2021.

#### **Cidrerie Saint-Antoine – Saint-Antoine-de-Tilly**

*Jonathan Aubin et Émilie Vaillancourt*

*Produits achetés par Alentours : Pommes et cidres de pommes*

- Pommes certifiées biologiques.
- Espèces de pommes sélectionnées pour l'adaptation au climat québécois.
- Cidre en fût pétillant, cidre mousseux et cidres de glaces.
- Vinaigre fabriqué sur place à petite échelle.
- Auto-cueillette disponible à l'automne.

#### **Cidrerie Somnambule – Saint-Henri**

*Emile Robert et Eve Larouche Laliberté*

*Produits achetés par Alentours : Cidres et vins*

- Plusieurs cidres sont élaborés comme des cidres « fermiers », c'est-à-dire qu'ils sont fermentés de manière spontanée avec les levures indigènes de la pomme.
- Utilise une variété de produits issus de leurs terres, comprenant des bleuets, des raisins et du pimblin.

#### **Cirka Distillerie - Montréal**

*Produits achetés par Alentours : Gin, Vodka, Whiskey*

- Tous leurs spiritueux sont de type « grains à la bouteille ». Leur vodka et gin sont fabriqués à partir de maïs séché, cultivé dans la province de Québec.
- Les aromates de leurs gins sont souvent d'origine locale. Leur *Gin375* est exclusivement local.
- Différents whiskeys à « single malt » seront bientôt sur le marché, chacun contiendra ses céréales locales respectives - maïs, seigle ou orge.

#### **Les Champs Valoy – Beaumont**

*Agnès Dorval et Michel Dorval*

*Produits achetés par Alentours : Petits fruits*

- Production biologique de bleuets, framboises et sureaux.
- Vente à certains transformateurs d'alcools.
- Baies disponibles en auto-cueillette.

#### **Chapeau les bois – Saint-Sauveur**

*François Xavier Fauck*

*Produits achetés par Alentours : Champignons sauvages et autres produits sauvages*

- Il nous assure que les produits viennent d'un rayon de 150 km de la ville de Québec.
- Priorise des standards élevés de durabilité écologique pour la source de ses cueillettes.
- Travaille avec des cueilleurs individuels.

#### **Coupe Champignons – Bellechasse**

Vincent Prévost, Robert Lévesque

*Produits achetés par Alentours : Champignons*

- Livre en vrac.
- Produit à l'année longue.
- Inocule les mycéliums dans un substrat fait maison (mélange de granules de bois et d'écaillés de soya biologique).
- Envisage une production hydro-électrique, en revalorisant un ancien barrage d'Hydro-Québec situé directement à côté de leur site.

### **Distillerie des Appalaches**

*Dave Ricard et Raphaël Lessard*

*Produits achetés par Alentours : Gin et spiritueux à l'érable*

- Un des seuls gins « grains à la bouteille » au Québec.
- Orge et maïs d'origine locale.
- Aromates presque exclusivement locaux.
- Sensible à la cueillette éco-responsable ; le maître distillateur pratique beaucoup la cueillette sauvage.
- Sirop d'érable local utilisé pour la production de leur spiritueux d'érable -40.

### **Distillerie de la Chaufferie – Granby**

*Chef Distillateur: Vincent Van Horn*

*Produits achetés par Alentours: Rye, Vodka, Gin, Spiritueux*

- Produits à la base de seigle biologique québécois.
- Toutes les fermentations sont faites du « grain à la bouteille ».
- Revalorise des fruits déclassés ainsi que des résidus de noix (au *Jardins des Noix*, Saint-Ambroise-de-Kildare) dans leurs spiritueux.
- Infuse quelques alcools avec des produits issus de la cueillette sauvage, comme le mélilot.

### **Distillerie du Fjord – Saint-David-de-Falardeau**

*Jean Philippe Bouchard et Sarah Simard*

*Produits achetés par Alentours : Gin*

- Leur gin *48 Chemin Price* est l'un des spiritueux les plus locaux disponibles sur le marché ; élaboré à partir de leur propre vin de bleuets (bleuets du Lac-Saint-Jean) et aromatisé avec 48 différentes plantes récoltées localement.
- Leur entreprise a une forte passion pour le respect et la protection du monde qui l'entoure. Le père du propriétaire fait partie d'un comité de durabilité environnementale au Lac-St-Jean. Aussi, l'entreprise s'est engagée, durant la pandémie, dans un projet caritatif en distillant de la bière invendue afin d'en produire un désinfectant, donné gratuitement aux personnes dans le besoin.

### **Domaine Beauchemin**

*Luc Beauchemin*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Utilise des levures indigènes et des sulfites au minimum lors du processus de vinification.

- Le traitement des terres est réduit au minimum. Les mauvaises herbes sont laissées à un niveau raisonnable, évitant ainsi l'érosion et l'épuisement des nutriments dans le sol.
- Approche expérimentée et bien calculée ; techniques de vinification adaptées au climat naturel du Québec.

### **Domaine Bergeville**

*Eve Rainville and Marc Théberge*

*Produits achetés par Alentours : Vins pétillants*

- Vins pétillants certifiés biologiques et biodynamiques – un des seuls vignobles à Québec à avoir ces deux certifications.
- Production constituée uniquement de vins mousseux. Les raisins qui poussent dans le climat québécois sont acides et s'adaptent mieux à la transformation de vin mousseux.
- Toutes les levures sont de souches indigènes.
- Conscients des impacts de leurs emballages ; les bouteilles sont en verre recyclé et les étiquettes sont imprimées avec du papier répondant à une norme de compensation de coupes d'arbres.

### **Domaine de l'Espiègle**

*Zaché Hall*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Suit les normes biologiques dans le traitement de leurs vignes (à l'exception d'un fongicide).
- Applique les principes de développement durable pour la culture des vignes – utilisation minimale de fongicides afin d'éviter l'accumulation de cuivre dans les sols.
- Sensible à l'importance de protéger les environnements naturels pour les animaux et pollinisateurs.
- Prévoit installer un système de compensation de carbone ; bouteille en verre, construction du chai, etc.

### **Domaine du Fleuve**

*Louis Thomas*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Suit les normes biologiques dans le traitement de leurs vignes (à l'exception d'un fongicide).
- Applique les principes de développement durable pour la culture des vignes – utilisation minimale de fongicides afin d'éviter l'accumulation de cuivre dans les sols.
- Processus de boutures et de greffes fait sur place, afin de prévenir les maladies dans les champs.

### **Domaine le Grand St. Charles**

*Martin Laroche*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- En conversion biologique.
- Utilise un minimal absolu de sulfite.

- Soutient les petits vicoles en démarrage en les aidant à s'exercer à produire du vin.
- Planifie à long terme de diversifier l'utilisation de leurs terres.

### **Domaine Lafrance – Saint-Joseph-du-Lac**

*Produits achetés par Alentours : Cidres et spiritueux*

- Une partie de leur verger est certifié biologique.
- Travaille le « fruit à la bouteille » ; leurs fruits sont distillés afin de devenir les bases pour leurs spiritueux.
- Produit du sirop d'érable, des prunes et des poires, qui contribuent aux saveurs de leurs produits.

### **Domaine du Nival**

*Matthieu Beauchemin*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Vins certifiés biologiques depuis 2020.
- Cultive selon les principes de la biodynamie (sans certification).
- Processus naturel de vinification ; levures indigènes et sulfites ajoutés en bouteille, en quantité minimale.
- Produit des cidres en petits lots ; fabriqués avec des pommes sauvages de leur propriété ainsi que des levures indigènes.

### **Domaine Oak Hill – Melbourne**

*Louise Macdonald et Sylvain Lalonde*

*Produits achetés par Alentours : Vin*

- Cultive de façon biologique et biodynamique depuis le début de l'entreprise.
- Vinification naturelle, non collée, non filtrée. Quantité minimale de soufre afin de protéger le vin sur le long terme.
- Spécialiste dans les cépages hybrides, qui vivent mieux durant la saison nordique.

### **Domaine Saint-Jacques**

*Yvan Quirion, Nicole Du Temple et famille*

*Produits achetés par Alentours : Vin*

- En transition biologique, ils sortent leur 1<sup>ère</sup> cuvée biologique en 2020.
- Travaille en collaboration avec des organismes en certification pour peaufiner les standards du vin biologique.
- Pratiquait des méthodes d'agriculture durable même avant de viser la certification biologique.

### **Domaine Small – Sainte-Agathe-de-Lotbinière**

*Richard Small*

*Produits achetés par Alentours : Vin, raisins de table, sirop d'érable et sirop de bouleau*

- Produits certifiés biologiques.
- Sirop d'érable produit avec peu d'osmose inversée, ce qui conserve au maximum le goût du sirop.
- Vin rosé offert en fût durant l'été ; ce qui économise des ressources (barils réutilisables).
- Gin biologique en construction; Gin à base d'érable, de bouleau et de raisin. Son gin biologique sera celui qui est distillé le plus près de la ville de Québec.

### **Domaine du Sureau – East Broughton Station**

*Michel Côté*

*Produits achetés par Alentours : Sureaux et produits d'érable*

- Produits certifiés biologiques ; sureaux, fleurs de sureaux et produits d'érable.
- Baies disponibles en auto-cueillette.
- Vente à des transformateurs qui utilisent le sureau pour la fabrication de concentré de sureau.

### **Élevage Bovin St-Gilbert – Saint-Gilbert**

*Simon Marcotte*

*Produits achetés par Alentours : Bœufs*

- Les 70 vaches consomment de l'herbe de pâturage en été et du foin sec en hiver.
- Un des seuls éleveurs de vache dans notre rayon qui nourrit son troupeau 100% à l'herbe.
- La génétique des vaches, travaillée depuis plusieurs générations, leur permet une bonne adaptation au climat ainsi qu'une bonne qualité de viande.

### **Famille Migneron – Baie-Saint-Paul**

*Produits achetés par Alentours : Fromage de brebis et fromage de vache*

- Approche éco-responsable et gestion propre des ressources.
- Brebis au pâturage durant l'été. Leur régime en hiver inclut du foin et des grains.
- Gestation et accouplements des animaux faits sur place.
- Lait de brebis trait sur place pour la fabrication des fromages.
- Lait de vache est approvisionné des producteurs locaux, situé à maximum 10km de la fromagerie.
- Production de vin, où les vignes de raisins sont maintenant certifié biologique.
- Petit lait (matière résiduelle de la production de fromage) est transformé pour créer un alcool neutre – disponible à la SAQ sous la marque « Charlevoyou ». Il est également distribué en circuit court sans avoir besoin de passer par la SAQ.

### **Ferme la Crue des Eaux – Princeville**

*Robin Dubuc-Delvaux et Joëlle Filteau*

*Produits achetés par Alentours : Légumes*

- Certifié biologique depuis la naissance de l'entreprise.
- Cultive des légumes en serres afin de prolonger la saison des récoltes.
- Aménage un étang pour préserver la biodiversité de la terre et drainer le sol.
- Panier bio en formule « aux choix » afin de répondre aux demandes particulières des clients.

### **Ferme d'élevage de l'Espinay - Montmagny**

*Catherine Dionne*

*Produits achetés par Alentours : Lapins*

- Élevage naturel (suit les normes biologiques, sans certification).
- Champs de pâturage traité sans produit chimique.
- En été, les animaux mangent de l'herbe fraîche, des branches de saules et des granules de luzerne. En hiver, ils consomment des granulés de luzerne, du foin sec de trèfle, des pommes, du pain sec et des branches de sapinage.

- Lapins élevés en pâturage dans des enclos mobiles (juin-novembre) et en enclos libres à l'hiver.
- Tout le cycle de vie de l'animal se passe à la ferme, de la naissance jusqu'à l'abattage.

### **Ferme de la Grive – Saint-Tite**

*Mélanie Villemaire*

*Produits achetés par Alentours : Légumes, majoritairement des tomates*

- Installe un écosystème cyclique entre les animaux et les légumes.
- Récolte son propre foin pour nourrir les brebis et les chevaux.
- Le fumier des chevaux est utilisé comme fertilisant pour les légumes.
- Greffe ses plants de tomates afin de prévenir les maladies.
- Opère durant toute l'année. Elle varie ses offres de produits ; sirop d'érable au printemps, légumes en été et viande en hiver.

### **Ferme Jean-Pierre Plante – Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans**

*Jean-Julien Plante et Judith Lessard*

*Produits achetés par Alentours : Fraises et maïs*

- La première ferme à cultiver des fraises, des framboises, des bleuets et du maïs sucré bio à l'Île-d'Orléans. La majorité de leurs produits sont biologiques.
- Production des fraises de juin à octobre grâce à différentes variétés de fraises, dont des variétés d'automne qui prolongent la saison. Les filets empêchent les insectes nuisibles d'entrer dans les champs. Sans eux la fraise d'automne serait impossible à cultiver.
- Quatrième génération de fermiers.
- Production de fraises, framboises des champs, de framboises sous tunnels, de maïs sucré, de bleuets de corymbe, de légumes variés et de produits d'érable.
- Vente à leur ferme et dans plusieurs épiceries de la région.
- Auto-cueillette disponible à la ferme.
- Partage leurs techniques avec cueilleurs et visiteurs s'intéressant à la culture biologique.

### **Ferme Orléans – Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans**

*Pascale Lauzière*

*Produits achetés par Alentours : Gibiers à plumes, poulets et lapins*

- Offre un service d'abattage pour d'autres producteurs locaux, comme la *Ferme Siffle Orange* (spécialiste en oies de pâturage).
- Des renseignements détaillés sur la production sont disponibles à [www.fermeorleans.com](http://www.fermeorleans.com)

### **Ferme Paysanne – St-Damase-de-L'Islet**

*Marie-Line Bélanger*

*Produits achetés par Alentours : Fromage de chèvre*

- Terre sans pesticide ou herbicide. Le seul engrais est le fumier des chèvres.
- Chèvres élevées à l'extérieur du printemps à l'automne.
- Durant l'hiver, les chèvres mangent du foin et de la drêche (fournie par la microbrasserie *Ras l'block*).

- Chevreaux mâles servent pour la viande, une utilisation appropriée pour respecter les ressources.
- Les reproductions se font sur le cycle naturel de l'animal.
- Production de lait, yogourt et fromages.

### **Ferme Pré-Rieur – Saint-Jean-Port-Joli**

*Daniel Dubé, Celine Chouinard, Jean Gagnon*

*Produits achetés par Alentours : Huile de tournesol et pois jaunes.*

- Gestion de la terre avec les principes biologiques depuis plus que 30 ans.
- Production d'huile de tournesol, de pois jaunes et de farine de pois jaunes.
- Les résidus de l'extraction d'huile de tournesol sont comestibles par certains animaux. *Pré-Rieur* les vend à l'un de ses partenaires ; *Mangalista Port-Joli*. Il développe aussi un partenariat avec *Cultures Sauvages*, de Granby pour une utilisation en cosmétiques et savonnerie afin de mettre en marché un produit nommé OKARA unique au monde.

### **Ferme Raku**

*Samuel Lavoie et Emilie Roy-Gosselin*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Ferme certifiée biologique depuis 2003.
- Vin élaboré selon des principes naturels et une quantité minimale de sulfites.
- Diversifie ses sols ; raisins, céréales, bleuets.

### **Ferme Reine des Prés – Saint-Alban**

*Xavier Ball and Peggy Coulombe*

*Produits achetés par Alentours : Lait*

- Suit les pratiques biologiques (critères les plus stricts pour la santé et le bien-être des animaux dans l'industrie laitière).
- Petite ferme, seulement 20 vaches.
- Priorise un système de livraison hyper-local.

### **Ferme Rosa – Val-Alain**

*Sarah Parent et Romain Délétraz*

*Produits achetés par Alentours : Porcs, agneaux, œufs et poulets*

- Élevage de porcs, poulets, veaux, agneaux et production d'œufs.
- Les grains pour les omnivores ne contiennent aucun antibiotique ou hormone.
- Les porcs sont élevés à l'extérieur sous couvert forestier.
- Les poulets vivent dans une étable chauffée l'hiver et se promènent librement sur la terre l'été.
- Tous les omnivores sont nourris de céréales locales et des restes de légumes du jardin.
- À la fin de leur cycle de production, les poules pondeuses sont cuisinées par *Alentours*.
- Les agneaux ne mangent pratiquement que du foin (avec un supplément de 200g de grains par jour). Tout le cycle de vie de l'agneau se passe à la ferme.
- À chaque livraison chez *Alentours*, la *Ferme Rosa* récupère les déchets végétaux produits par la cuisine. Elle encourage ainsi une économie circulaire. {À noter que



tous les autres résidus alimentaires (restes de table et produits d'origine animale) sont compostés par l'entreprise SaniMax}.

### **Ferme Valupierre – Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans**

*Stéphanie Vaillancourt*

*Produits achetés par Alentours : Pommes de terre*

- Rotation des terres mise en place avec des céréales pour animaux.
- Pilier de notre agriculture locale à Québec, depuis 1953.
- Fournit plusieurs restaurants et épiceries avec leurs pommes de terre.
- Travaille en collaboration avec l'Université Laval pour prôner l'éco-responsabilité.
- *Alentours* collabore avec *Valupierre* en utilisant leurs tests de production, afin de maximiser les ressources.
- Produit un type de pommes de terre en culture biologique – Les Gabrielles Bio.

### **Fromagerie l'Ancêtre – Bécancour**

*Produits achetés par Alentours : Beurre*

- Certifié biologique par Québec Vrai.
- Lait provenant de la province de Québec.
- En été, 75 à 80% de l'alimentation des vaches est de l'herbe.

### **Fromagerie des Grondines – Grondines**

*Charles Trottier*

*Produits achetés par Alentours : Fromage de vache (cru) et fromage de chèvre (cru) et brebis (cru)*

- Seul transformateur de fromage de vache (dans notre rayon) à prendre le lait de son propre troupeau. Ce dernier est entièrement nourri à l'herbe, cultivée biologiquement, toute l'année.
- Tous les fromages sont de lait cru, excepté le fromage en grains.
- Production de lait de chèvre et brebis, avec le lait d'une ferme voisine ; *Ferme Mafix*. Cette dernière remplit nos critères d'éco-responsabilité au même titre que la *Fromagerie des Grondines*.

### **Les Grands Bois – Saint-Casimir**

*Produits achetés par Alentours : Bières*

- Priorise l'équipement de brassage produit localement.
- La plupart de leur malt vient de la *Malterie Caux Laflamme*, située en Beauce, à 45 minutes de Québec. D'ailleurs, *Malterie Caux Laflamme* propose une gamme de malt d'orge biologique, pour ceux qui souhaitent brasser des bières locales et biologiques.

### **La Grange – Île-d'Orléans**

*Pierre Fortin et Amélie Bilodeau*

*Produits achetés par Alentours : Vin*

- Cépage hybride, qui vit mieux durant la saison nordique et nécessite moins d'intervention pour survivre.
- Encourage la micro-économie de l'Île-d'Orléans en s'approvisionnant, pour ses opérations, des maraîchers et des fleurs de décoration de l'Île.

- Intervention minimale dans les champs ; désherbage mécanique, sans pesticides ni herbicides. L'application de fongicides a été faite deux fois dans les cinq dernières années.

### **Intermiel - Mirabel**

*Produits achetés par Alentours : Hydromels et spiritueux*

- Développe tous leurs spiritueux en distillant leur propre sirop d'érable et miel.
- Élabore différents hydromels à partir de différents types de miel, comme de sarrasin et de verge d'or.
- Une partie de leur équipement de fabrication de vins et spiritueux est produite localement.
- Collabore à l'éducation des enfants en leur apprenant sur l'agriculture et l'apiculture.

### **Les Jardins d'Inverness – Inverness**

*Antoine Ratheau*

*Produits achetés par Alentours : Légumes*

- Produit avec le minimum de ressources.
- Pratique la cueillette sauvage sur sa terre.
- Possède un système d'irrigation goutte-à-goutte, qui évite les excès d'eau.
- Opte pour un géotextile réutilisable pour couvrir le sol (aussi utilisé pour le désherbage).
- Construit une serre (chauffée au minimum) afin de prolonger la saison de récolte.
- Fournit plusieurs restaurants et particuliers.
- Livre dans des contenants réutilisables.

### **Les Jardins de la Mer – Kamouraska**

*Claudie Gagné*

*Produits achetés par Alentours : Plantes sauvages marines*

- Plantes marines cueillies à la main.
- Rayon de distribution très restreint ; Kamouraska et Québec.
- Utilise un ancien autobus comme lieu de transformation ; notamment de la déshydratation.
- Promeut la protection des océans et des milieux naturels.
- Auteur du livre *Recettes et propos salés*.

### **Jardins de la Mescla – Neuville**

*Katy Richard*

*Produits achetés par Alentours : Légumes*

- Certifié biologique.
- Possède plusieurs serres chauffées et des tunnels de légumes.
- Encourage la relève et organise des repas champêtres dans sa communauté.
- Fournit plusieurs restaurants et particuliers.

### **Laiterie Charlevoix – Baie-Saint-Paul**

*Produits achetés par Alentours : Fromage de vache*

- Fromage *Hercule* et *1608* sont produits avec du lait de la *Ferme Stressi*, à Baie-Saint-Paul. Les vaches y sont principalement nourries au foin.

- *Aux Terroirs*, leur compagnie de distribution, travaille assidûment afin de rendre les produits du terroir accessibles aux restaurants et grands centres.
- Entreprise familiale depuis plusieurs générations.
- Construction d'un système de biométhanisation qui sert d'énergie renouvelable et rend la compagnie presque auto-suffisante en énergie.

### **Laiterie Ora – Rivière-du-Loup**

*Jean-Mathieu D'amour*

*Produits achetés par Alentours : Lait entier et œufs de poules*

- Sa vision et son travail imitent presque exactement notre mission. Il réintègre des normes de durabilité environnementales et de bien-être dans une industrie qui s'est éloignée de cette voie.
- Procède de manière systématique à réduire son impact écologique. Il utilise par exemple des bouteilles en plastique entièrement recyclables et prend extrêmement soin de son sol.
- La nourriture consommée par ses vaches est produite sur ses terres. Il développe actuellement un système semblable pour nourrir ses poules.
- Réduit sa consommation d'eau en utilisant de l'eau « laiteuse » pour abreuver ses vaches et réduire la quantité d'eau souillée.
- Les animaux ont accès aux espaces extérieurs, lorsque cela convient à leur bien-être et santé.
- Favorise la consommation de lait entier afin de réduire les déchets lors du traitement.

### **Maison Sivo - Franklin**

*Janos Sivo*

*Produits achetés par Alentours : Whiskey and Rye*

- Les ingrédients du whiskey et du rye sont simples ; céréales et eau de source locale.
- Le malt d'orge vient de la *Malterie Frontenac*, à Thetford Mines. Le seigle vient de Plessisville.
- Élabore d'autres spiritueux à partir de fruits locaux ou de sa propre ferme.

### **Menaud – Clermont**

*Produits achetés par Alentours : Gin et vodka*

- Distillation à base de blé et de seigle, provenant de l'Île-aux-Coudres.
- Tous les aromates sont de proximité dans leurs alcools forts. Gin : baies de genièvre, coriandre, vinaigrier, salicorne, épine-vinette, baie de sureau, carvi sauvage, peuplier baumier, fleur ambrée, épinette noire, épiaire de Byzance, racine de céleri et poivre d'aulne.
- La salicorne, qui est cueillie à Charlevoix et à Kamouraska, filtre le gin.
- Collaboration avec *Gaspésie Sauvage* et Fabien Girard pour la cueillette de leurs aromates.
- Dégustation de bières, gin et vodka possible sur place et vente de leurs alcools forts en magasin.

### **Miel & Co. – Portneuf**

*Christina Fortin-Ménard et David Lee Desrochers*

*Produits achetés par Alentours : Miel*

- Miel naturel et non pasteurisé.
- Cultures diversifiées pour aider les abeilles à s'épanouir.
- Engrais verts et couverts végétaux.
- Ils ont lancé le #défipissenlits afin de sensibiliser la population à contribuer à la protection des pollinisateurs.

### **Moissonnerie du Pays – Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud**

*Produits achetés par Alentours : Chanvre, huile de chanvre et sarrasin*

- Achète leurs chanvre et sarrasin localement, parfois même de *Vallée des Prairies*, leur voisin.
- Traçabilité complète pour la provenance des aliments.
- Écailles de sarrasin récupérées par certaines compagnies pour fabriquer des oreillers (économie circulaire).

### **La Moutonnière – Ste-Hélène-de-Chester**

*Lucille Giroux*

*Produits achetés par Alentours : Fromage de brebis*

- Brebis nourries pratiquement qu'au foin avec un ajout d'orge et de luzerne (protéines).
- Lait provenant directement de son troupeau et celui d'une ferme voisine.
- Production de fromage à base de lait de brebis depuis plus de 25 ans.
- Production de yogourt de lait entier.

### **La Pinte – Ayer's Cliff**

*Produits achetés par Alentours : Lait et crème*

- Lait biologique.
- Leurs collaborateurs sont situés entre 15 et 45 minutes de leur site de production.
- Une des seules entreprises à l'extérieur du rayon de 150 km d'*Alentours*.
- Contenants réutilisables.
- Entreprise proactive sur les changements gouvernementaux.

### **La Seigneurie des Aulnaies – Saint-Roch-des-Aulnaies**

*André Anglehart*

*Produits achetés par Alentours : Farines*

- Moulure de grains biologiques avec des céréales provenant souvent d'un rayon de moins de 50 km.
- Bâti en 1739, le moulin a été modernisé au fil du temps.
- Collabore avec *Laiterie Ora*, à Rivière du Loup, pour leurs livraisons, ce qui économise des ressources.
- Les sentiers derrière le moulin sont ouverts pour des balades.

### **Seigneurie de Liret**

*Sébastien Demers*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Vins certifiés biologiques.
- Vin rouge produit comme un vin nature.
- Entreprise familiale.

### **Sel Saint Laurent – Grandes-Bergeronnes**

*Manuel Bujold Richard*

*Produits achetés par Alentours : Sel de mer*

- La première fleur de sel fabriqué au Québec, la distribution a commencé en 2021.

### **Le Temps d'une pinte – Trois-Rivières**

*Produits achetés par Alentours : Bières*

- La plupart de leur malt vient du *Maltraiteur*, au nord de Trois-Rivières.
- Le *Maltraiteur* utilise des céréales « agrinature », qui est une norme où les plantes ne sont pas traitées avec des pesticides ou des herbicides.
- Collabore étroitement avec des producteurs locaux, distillateurs et cueilleurs.
- Les produits non locaux avec lesquels ils travaillent, comme le café, viennent des normes les plus élevées en durabilité environnementale et de bien-être éthique.
- Structure d'entreprise en coopérative, ce qui offre une propriété partielle aux employés avec le plus d'ancienneté.

### **La Vallée Bleue – Val-Alain**

*Mysa Payeur et Rock Boissonneault*

*Produits achetés par Alentours : Bleuets et alcools à base de petits fruits*

- Récolte leur propre foin afin de nourrir leurs vaches en hiver.
- Utilisation d'engrais minéraux et de composte (engrais naturel).
- Application de copeaux de bois naturel et de feuilles de canneberges pour limiter les herbicides et faciliter l'irrigation du sol.
- Offrent des produits distincts ; mistelle de bleuets et canneberges, vin de bleuets, eaux de vies de petits fruits et digestif à base de cassis.

### **Vallée des Prairies – Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud**

*Francine Pomerleau*

*Produits achetés par Alentours : Légumes*

- Agriculture biologique depuis les années 80. Certifié biologique.
- Prône la permaculture.
- Possède une terre variée ; champs, arbres fruitiers, réservoir d'eau (pour leur municipalité).
- Valorise le couvrement des sols. Rentabilise leurs couvre-sols avec *Moissonerie du Pays*, leur voisin.
- Livre dans plusieurs épiceries et offre une grande variété de légumes racines et d'ail.
- S'implique dans la communauté fermière, notamment au sein de l'organisation *La Mauve* et tente d'apporter des changements à notre système d'agriculture actuel.

### **Le Verger Argenté – Saint-Raymond**

*Fernand Lirette*

*Produits achetés par Alentours : Argousiers*

- Sans engrais chimique ou pesticide.
- Travaille exclusivement avec des cultivars russes qui facilitent la transformation du produit.
- Producteur d'argousiers depuis 8 ans.
- Vente de baies d'argousier gelées et de la gelée d'argousier.
- Distribution hyper-locale dans Portneuf.

### **Verger Corriveau – Saint-Vallier**

*Carl Richard*

*Produits achetés par Alentours : Pommes et vinaigre de cidre*

- Certifié biologique depuis 1993.
- Les pommes tombées sont souvent les premières cueillies ; elles sont mûres et plus sucrées.
- Les pommiers gardent leur forme naturelle (plutôt qu'en « parapluie »).
- Pommes méticuleusement triées à la main avant d'être transformées en jus.
- Verger de 100 ans.
- Une partie du jus est congelée immédiatement après extraction (non-pasteurisé) et l'autre partie fermente pour créer du vinaigre.
- Vinaigre vieillit au minimum deux ans.
- Contenants de livraison réutilisables et de bonnes gammes (utilisation optimale d'une ressource).

### **Vignoble Camy**

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Les vignes sont traitées avec des produits issus de la culture biologique.
- Le traitement des terres est réduit au minimum ainsi que l'utilisation de sulfite lors du processus de vinification.
- Utilise des bouteilles produites avec des émissions de carbone limitées. Respecte soigneusement l'utilisation des ressources, par exemple ; ils ont utilisé des raisins sous-mûrs afin de produire un verjus naturel.

### **Vignoble Clos Ste-Thècle**

*Éric Blouin*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Suit les normes biologiques.
- Provocation d'une grande biodiversité sur leurs terres.
- Création d'un environnement naturel afin d'encourager la présence d'abeilles, d'insectes et d'oiseaux insectivores. Cet équilibre permet de réduire les interventions nécessaires pour protéger les vignes.
- Utilise des sulfites au minimum lors du processus de vinification.

### **Vignoble les Pervenches**

*Véronique Hupin et Michael Marler*

*Produits achetés par Alentours : Vins naturels*

- Vins pétillants certifiés biologiques et biodynamiques – un des seuls vignobles à Québec à avoir ces deux certifications.
- Les vins sont complètement naturels ; aucun sulfite, vinifiés sans intrants, sans filtration.
- Repousse les limites de la vinification naturelle en tentant de réduire au maximum l'ajout de produits, même biologiques, à leurs vins.

### **Vignoble du Ruisseau – Dunham**

*Normand Lamoureux, Sara Gaston, et famille*

*Produits achetés par Alentours : Vin*

- Les pieds des vignes sont chauffés par la géothermie (une énergie propre).
- Quelques vignes pour le vin rouge sont cultivées sous tunnel. Les racines se rendent à la nappe phréatique ; l'arrosage n'est donc pas nécessaire. Cela diminue le risque de développement de moisissure sur les plantes ainsi que l'application de traitement chimique.
- Les eaux usées sont traitées avant de retourner dans la nature.
- Désinfecte à l'osmose, réduisant énormément les matières résiduelles chimiques.
- Leur cuisine sur place composte 100% de leurs matières résiduelles.
- Leurs bouteilles de vin sont fabriquées avec 85% de verre recyclé.

### **Vignoble Sainte-Pétronille – Île-d'Orléans**

*La Famille Denault*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Suit les normes biologiques depuis plusieurs années ; vente de vin certifié biologique à venir.
- Leurs espèces de raisins sont élaborées à partir de variétés sauvages locales de l'Île-d'Orléans, permettant une adaptation naturelle au froid hivernal.
- Les vignes à croissance basse sont isolées durant l'hiver avec une couverture de neige, évitant l'utilisation de matériaux artificiels pour protéger les plantes.
- Politique d'entreprise « sans plastique ».

### **Vignoble Sugar Hill**

*André Bolduc*

*Produits achetés par Alentours : Vins*

- Suit les normes biologiques depuis plusieurs années et obtient leur certification biologique pour leurs prochains millésimes.
- Priorise des cépages résistant aux maladies, permettant de diminuer la quantité d'interventions dans les champs.
- Un des seuls vignobles du rayon Alentours produisant des vins âgés avec des critères d'écoresponsabilité à nos standards.

### **Vinaigrerie Du Capitaine – Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans**

*Vincent Noël et France Gagnon*

*Produits achetés par Alentours : Baies de cassis et vinaigres*

- Suit les normes biologiques autant que possible.
- Baies de cassis et gadelles cultivées sur place.
- Jardin diversifié ; poires, raisins, fines herbes et lavande.
- Certains vinaigres vieillissent dans des barils de bois couverts d'un simple torchon ; ce qui permet une évaporation très lente et une plus haute concentration de la saveur naturelle.
- Cueillette sauvage pour aromatiser leurs vinaigres.

### **Windsor Salt – Windsor, Ontario**

*Produits achetés par Alentours : Sel fin*

- Un des plus gros producteurs de sel au Canada.
- Sel de table évaporé des mines d'Ontario et de l'ouest canadien.
- Possède une mine de sel aux Îles-de-la-Madelaine, cette mine ne produit par contre pas de sel alimentaire.

