

Inscription

Réservation par la poste ou
au Centre de services de Sainte-Marie
avant le 14 septembre 2009

(sur réception du formulaire d'inscription
et du paiement)

Tarifs (repas inclus) :

Producteur : 60 \$

Intervenant : 70 \$

Paiement :

En argent comptant ou par chèque fait
à l'ordre du Réseau Agriconseils de la
Chaudière-Appalaches.

Formulaire

Entreprise : _____

Nom (s) : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Télécopieur : _____

Courriel : _____

Nombre de personne (s) :

_____ X 60 \$ = _____ \$

_____ X 70 \$ = _____ \$

Partenaires

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 

Avec la participation de :

- La Financière agricole du Québec



Renseignements

Lucie Brouard: 418 386-8121, poste 271

Sylvie Boily: 418 386-8121, poste 225

Tournée en Montérégie

Visites d'entreprises
agrotouristiques
et de kiosques à la ferme



Mardi 22 septembre 2009



Québec 

En tant que producteurs agricoles de la Chaudière-Appalaches, vous êtes invités à prendre part à un voyage d'une journée dans des entreprises agrotouristiques et des kiosques à la ferme de la Montérégie. Vous vous consacrez à l'agrotourisme ou à l'horticulture? Vous avez un projet en tête ou un intérêt particulier pour ces domaines? Vous faites partie d'une route gourmande ou visez la mise en marché en circuits courts? Ce voyage est pour vous!

Luc Urbain, agronome
Conseiller régional en horticulture

Sarah Lepage, technicienne agricole
Conseillère régionale en agrotourisme

Programme

- 7 h **Départ en autobus**
IGA (stationnement)
1060, boul. de la Rive-Sud
Saint-Romuald (Lévis)
- 9 h 30 **Verger champêtre**
Granby
- 11 h **Vignoble Les Petits Cailloux**
Saint-Paul-d'Abbotford
- Dîner sur place** (dégustation champêtre)
- 13 h **Potager Gauvin inc.**
Ange-Gardien
- 14 h 30 **Ferme Équinoxe**
Saint-Pie
- 16 h 15 **La Rabouillère**
Saint-Valérien-de-Milton
- Souper trois services sur place**
- 18 h 30 **Départ en autobus**
- 20 h 30 **Arrivée à Saint-Romuald**

Entreprises visitées

Verger champêtre

Propriété de Thérèse Choinière et de Mario Mailloux, Verger champêtre est un domaine de 101 hectares qui compte plusieurs vergers, mais aussi une mini-ferme, un lac et un chalet pour les réceptions. Vous serez certainement impressionnés par sa boutique spécialisée, qui offre une vaste gamme de produits du terroir. Notons que l'entreprise est certifiée Relais du terroir et Ferme découverte.

Le vignoble Les Petits Cailloux

Gagnants de nombreux prix, les vins du vignoble Les Petits Cailloux proviennent de vignes poussant dans un décor idyllique sur le versant ouest du mont Yamaska. Propriété de Martin Lavertu et de Françoise Goudreau, l'entreprise organise entre autres des soirées Vins contes et musique et Vendange en art, des activités typiques à ce vignoble. Certifiée Relais du terroir et Ferme découverte, l'entreprise nous accueillera lors d'un dîner dégustation mettant en vedette leurs vins ainsi que de succulents produits du terroir.

Potager Gauvin inc.

Cultivant plusieurs variétés de légumes, le producteur Bruno Gauvin offre un vaste étalage de produits à son kiosque à la ferme. Plus particulièrement, lors du voyage, vous pourrez visiter ses grands tunnels, qui abritent tomates, fraises et framboises. Voilà l'occasion toute désignée pour en apprendre davantage sur cette technique, d'autant plus que l'entreprise Potager Gauvin inc. est reconnue comme étant novatrice dans ce domaine.

La Ferme Équinoxe

Propriété de Lionel Moreau, la ferme Équinoxe offre l'autocueillette de bleuets en corymbe et commercialise ses produits en circuit court, par l'entremise de son kiosque à la ferme. Vous pourrez apprécier son site exceptionnel, un endroit idéal pour se détendre au bord du ruisseau, pour pique-niquer ou pour découvrir de nombreux produits tels que le miel et, à l'occasion, les bleuets enrobés de chocolat!

La Rabouillère

Monsieur Pierre Pilon, vétérinaire et président de la Fédération des Agricotours du Québec, possède cette superbe table champêtre certifiée. Sur ce site enchanteur, on retrouve une volière de pigeonneaux, des lamas, un jardin de fleurs comestibles et une foule de petits animaux. Récipiendaire du Grand prix d'excellence en agrotourisme (2001) et du Grand prix du tourisme en Montérégie (2003 et 2004), La Rabouillère vous accueillera lors d'une visite et d'un souper sur place.



MAPAQ - Voyage en agrotourisme
Madame Sarah Lepage
675, route Cameron, bureau 100
Sainte-Marie (Qc) G6E 3V7