



FROMAGES

Située aux abords du fleuve St-Laurent, la Fromagerie du terroir de Bellechasse compte maintenant plus de 10 années d'expérience durant lesquelles nous n'avons cessé de créer et d'innover pour vous offrir des fromages tous plus différents les uns des autres et de très grande qualité élaborés sans agent de conservation. Une visite à notre fromagerie vous communiquera notre passion du métier et notre désir de toujours mieux vous servir.

Contact : Anne-Marie Girard, (418) 884-4027

585, route Saint-Vallier, Saint-Vallier (Québec) G0R 4J0

Courriel : fromterroir@hotmail.com



Histoire de famille et de passions, la Fromagerie Bergeron s'est imposée au fil des années comme les Maîtres canadiens du Gouda. Toujours à l'écoute de sa clientèle et innovant sans cesse, l'équipe Bergeron vous invite à venir nous rencontrer à la Fromagerie de Saint-Antoine-de-Tilly ou à votre table pour goûter la différence et l'excellence de nos produits. Vous aussi, laissez-vous charmer par les émotions que nous avons créées pour vous.

Contact : Sylvain Bergeron, (418) 886-2234

3837, Marie-Victorin C.P. 40, Saint-Antoine-de-Tilly (Québec) G0S 2C0

Courriel : frombergeron@globetrotter.net



La Fromagerie de l'île-aux-Grues démarre ses opérations en 1977. Dix producteurs laitiers de l'île-aux-Grues se regroupent alors pour créer une coopérative agricole. Le lait transformé à l'usine vient exclusivement des fermes laitières de l'île-aux-Grues. Ce lait d'origine contrôlée provient des animaux qui sont alimentés en partie avec un foin poussant naturellement sur les battures de l'île-aux-Grues, sans engrais chimique, ni pesticide, ni travail du sol. Ce mode de culture date du XVIIIe siècle. En se limitant ainsi au volume de lait produit sur l'île, la fromagerie s'assure d'avoir un lait frais, de bonne qualité et ayant des particularités propres au terroir de l'île aux Grues.

Contact : Christian Vinet, (418) 248-5842

210, chemin du Roy, Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

Web : www.fromageduquebec.qc.ca/isleauxgrues



Une présentation de



Table
Agroalimentaire de
Chaudière-Appalaches

Aux golfeurs de l'Omnium ARO 2006

www.taca.qc.ca

Votre contact :

Nancy Sirois, agent de développement

(418) 837-9008 # 241

n.sirois@taca.qc.ca

BOISSONS

ALCOOLISÉES

CIDRERIE LA POMME DU SAINT-LAURENT

Située à Cap-Saint-Ignace, la Cidrerie La Pomme du St-Laurent vous accueille à son site enchanteur avec vue sur le fleuve. Un kiosque champêtre offre, en plus de nos cidres de fabrication artisanale, des sous-produits de la pomme au goût d'autrefois faits avec le savoir-faire d'aujourd'hui. Du jus de pomme naturel non-pasteurisé et l'auto-cueillette feront, à l'automne, la joie de toute la famille.

Contact : Suzanne Gagné, (418) 246-5957

505, chemin Bellevue Ouest, Cap Saint-Ignace (Québec) G0R 1H0

Courriel : lapommedusaintlaurent@globetrotter.net



Le Ricaneux est une ferme familiale située sur les premiers contreforts des Appalaches, à une trentaine de kilomètres de Québec. Nous sommes la plus ancienne et la plus importante entreprise de fabrication artisanale de boissons alcoolisées de petits fruits au Québec. Depuis 1988, nous transformons, selon des procédés artisanaux éprouvés, notre récolte de petits fruits - fraise, framboise, cassis, sureau blanc - en boissons alcoolisées uniques.

Contact : Jacques McIsaac, (418) 887-3789

5540, rang Sud-Est, Saint-Charles-de-Bellechasse (Québec) G0R 2T0

Web : www.ricaneux.com



Verger Casa Breton

Situés dans la vallée de la rivière Etchemin à Saint-Henri de Lévis, Jean-Paul Breton et Lisette Casabon exploitent un verger de 5 000 pommiers, une bleuetière, un vignoble, une table champêtre dans un magnifique domaine agricole et architectural. La zone climatique et le sol donnent aux fruits une qualité exceptionnelle et particulièrement riches en arôme. Nous voulons exploiter et prolonger cette richesse de parfums et de saveurs en créant des cidres et des vins qui respectent ce terroir exceptionnel.

Contact : Jean-Paul Breton, (418) 882-2929

270, chemin Jean-Guérin Ouest, Saint-Henri (Québec) G0R 3E0

Web : www.casabreton.com



2068, route Marie-Victorin, St-Nicolas (Québec) G7A 4H5
(418) 836-5505

Cidrerie et verger Saint-Nicolas

Situé sur le rang du Fleuve, sur la rive sud de Québec, ce très ancien site de production pomicole et horticole jouit d'un climat particulièrement bénéfique pour ses vergers en culture. Les nuits fraîches du mois d'août et les gelées précoces de septembre apportent aux pommes couleurs, sucrées et arômes distinctifs. Nous cultivons une quinzaine de variétés de pommes ainsi que plusieurs variétés de pommettes que nous transformons pour le plus grand plaisir de vos sens.

Contact : Pierre Lafond, (418) 836-5505

2068, route Marie-Victorin, Saint-Nicolas (Québec) G7A 4H5

Courriel : pierrelafond@videotron.ca



Cidrerie du Haut Saint-jean

Situé dans la petite municipalité de Saint-Jean-de-la-Lande, en banlieue de la ville de Saint-Georges, le verger de la Ferme Les Roy de la pomme offre un site enchanteur. La culture de la pomme sur pommiers nains et semi-nains étant restreinte en Beauce, les Roy se présentent comme les pionniers dans le domaine. La cidrerie est une nouveauté de mai 2006 alors que le verger est en culture depuis plus de vingt ans.

Contact : Elphège Roy, (418) 227-3633

1020, rue Principale, Saint-Jean-de-la-Lande (Québec) G0M 1E0

Courriel : roypomme@globetrotter.net