SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT



SAVEURS & GOURMANDISES

2026


le Marché des Saveurs
DU BAS-SAINT-LAURENT
Du 3 au 6 décembre 2026
Venez découvrir le savoir-faire et l'originalité des artisans bioalimentaires de la région!
1300 produits d'ici
À déguster, acheter ou commander
saveursbsl.com


La CARTE-CADEAU
Saveurs du Bas-Saint-Laurent
UTILISABLE AUPRÈS DES MARCHANDS PARTICIPANTS
CARTE-CADEAU
SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT
moi j'investis chez nous
RENFLOUEZ-LA · RÉUTILISEZ-LA · DONNEZ-LA EN CADEAU
SAVEURSBSL.COM/CARTE-CADEAU



SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

Photo : MRC Kamouraska

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

En parcourant cette brochure, vous trouverez :

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

SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

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

LÉGENDE

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

Certification biologique Ecocert

Certification biologique Québec Vrai

Établissement signalisé sur les routes

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 100 % de fibres postconsommation.

MIXTE
Papier | Pour une gestion forestière responsable
FSC® C116252

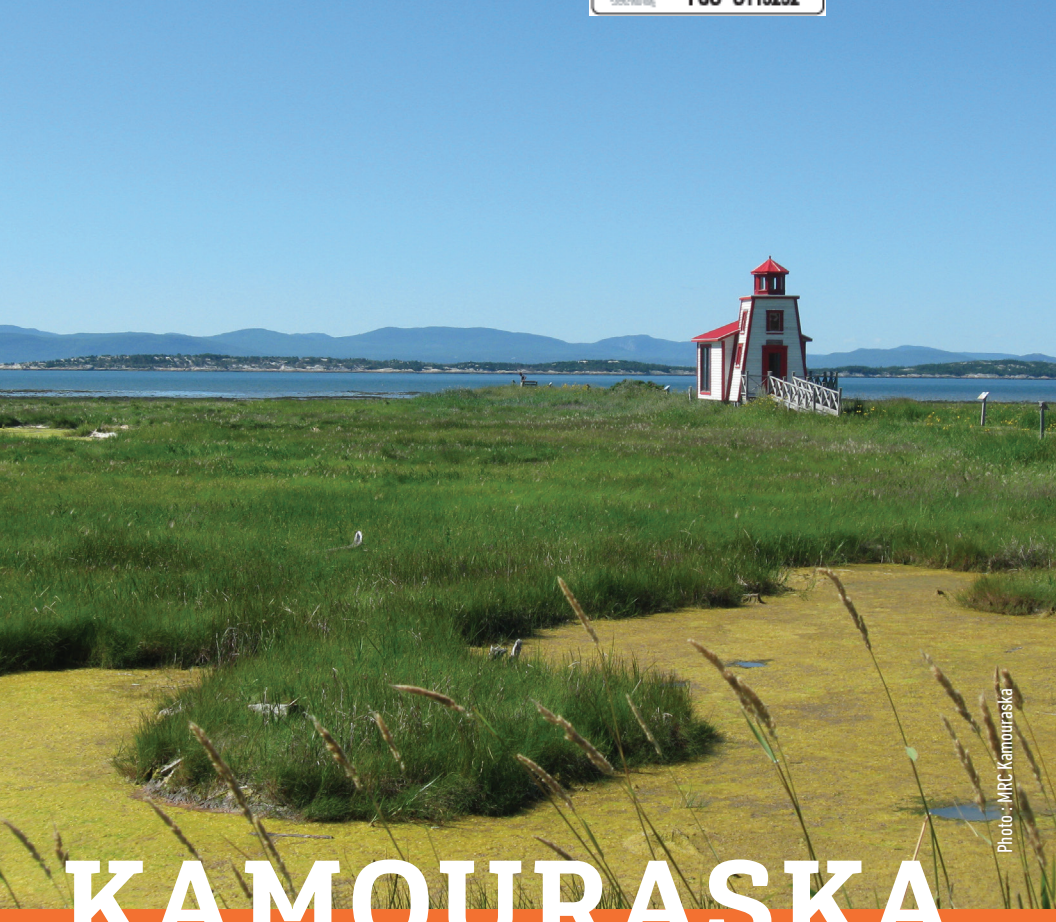


Photo : MRC Kamouraska

KAMOURASKA

1 ALIMENTATION LEBEL

metro PLUS
LEBEL
TOUJOURS **PLUS** POUR VOUS

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

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

2 MARCHÉ PUBLIC DE LA GRANDE-ANSE

MARCHÉ PUBLIC de la Grande-Anse
LA POCATIÈRE

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

Produits : produits maraîchers, fromages, champignons, viandes, hydromels et miels, pains et autres découvertes.
Horaire : les samedis, du 27 juin au 26 septembre, de 10 h à 14 h.

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

3 LES POULETS DE GRAIN DU KAMOURASKA

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

126, chemin du Village
Saint-Onésime-d'Ixworth G0R 3W0
418 856-3306
alcouellet@hotmail.com

Produits : poulet de grain naturel, végétal, sans facteur de croissance, sans médicament, sans gras, sans farine animale, refroidi à l'air.
Point de vente : vente à la ferme seulement.
Horaire : les samedis, du 1er janvier au 15 septembre, de 8 h à 12 h, et du 16 septembre au 31 décembre, de 8 h à 16 h. Vous devez téléphoner avant de vous présenter.

4 LES TRÉSORS DU FLEUVE



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

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

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

5 AUBERGE COMME AU PREMIER JOUR

RESTAURANT
AUBERGE
COMME AU
PREMIER
JOUR

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

Cuisine et spécialités – Table authentique : cuisine axée sur les produits locaux, agneau, 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, du lundi au samedi. Café, buvette, terrase dès 15 h. Souper dès 18 h.

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. Achat en ligne.

6 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. Pâte à pizza. Pâtés mexicain, à la viande et au poulet.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.

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

Pas de vente sur place.

7 CHAMPIGNONS KAMOURASKA



21 A, rue principale
Saint-Gabriel-Lalemant G0L 3E0
418 866-0181
champignonskamouraska@hotmail.com

Produits : produits mycologiques (champignons sauvages frais et transformés, sels de champignon, gaufres et beurre de pomme au lactaire à odeur d'érable, etc.). Confitures et gelées de produits sauvages ainsi que produits de la pommette (gelée, jus, etc.). Prêt-à-manger (pizza et risotto aux champignons sauvages).
Points de vente : Au Cabouron, Côté Est, Marché de l'Expo, Marché public de la Grande-Anse (Kamouraska).
Horaire : sur rendez-vous seulement.

Champignons Kamouraska est une entreprise artisanale qui transforme avec passion champignons, fruits, pousses et autres trésors de la forêt. Reconnue pour ses créations uniques, elle privilégie les petites productions, confectionnées avec soin, dans le respect du rythme de l'abondance de la nature.

8 ÇA GOÛTE LE BOIS !



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

Produits : bruschetta aux pousses d'épinette, chutney de betteraves au cèdre, pesto de mélèze, sirop de sapin, coffret trio apéro, thé du Labrador, gamme de caramel.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre 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.

9 CÔTÉ EST



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

Cuisine et spécialités – Table authentique : cuisine créative 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 35 $.
Produits : saveurs locales et inspirations du Chef. Spécialités signées Côté Est, saucisses et charcuteries maison, confitures de fruits régionaux, vins d'importation privée et québécois. Sélection de produits coups de cœur de la région et du Québec. Art de vivre et art de la table.
Horaire : ouvert à l'année, horaire et services variables selon la saison. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

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

10 CHOCOLATERIE LA FÉE GOURMANDE



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

Produits : chocolaterie : chocolats fins, caramels et tartinades, crêpes et desserts, chocolat chaud maison. Bar laitier : crème glacée molle, gelatos et sorbets maison, trempages maison, poutine glacée de Kamouraska. Breuvages froids. Petits déjeuners servis à l'extérieur, crêpes et gaufres sucrés ou salés.
Points de vente : Cuisinerie et Cie (Montmagny), Alimentation LeBel, Le Comptoir Gourmand, Poissonnerie Lauzier (Kamouraska), IGA Extra (Rivière-du-Loup). Consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente. 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. Hébergement sur place. Dégustation gratuite.

11 GRAND'OURSE, LA CANTINE DE KAMOURASKA

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : avec ses créations gourmandes inspirées par le territoire et ses artisans, chez Grand'Ourse vous propose la cantine de luxe ! Une lieu convivial pour se rassembler autour de plats réconfortants ou simplement pour partager un verre entre amis. Inspiré par le terroir et ses artisans, Grand'Ourse fait la part belle aux viandes, fromages, produits de la mer et autres gourmandises du Bas-Saint-Laurent et du Québec. Grand'Ourse, c'est l'incontournable du Kamouraska pour se faire plaisir. Réservation de groupe.
Menu à la carte : 12 $ à 30 $.
Horaire : de 11 h 30 à 20 h 30.

Terrasse de 60 places.

12 LES PÊCHERIES OUELLET INC.

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

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

13 LES CRAQUANTES

Saint-Pascal
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. Gruaux à déjeuner, graines chocolatées, cacao et garniture pour brie fondant.
Points de vente : La Supérette chez Marie, Alimentation LeBel, Le Comptoir Gourmand, Chez Casgrain (Kamouraska), Amarante épicerie écologique (Témiscouata), Le Vrac (Rivière-du-Loup), Gaïa épicerie santé, Demain épicerie zéro déchet (Rimouski-Neigette). Marchés publics de Kamouraska, Saint-Pascal et Rimouski. Consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

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.

14 FERME GIJAMIKA

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

Produits : agneau, bœuf, 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 guidée de l'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. Dégustation gratuite.

15 L'AGNELLERIE INC.

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

Produits : agneau (différentes découpes emballées individuellement, produits transformés, prix spéciaux à l'achat d'un agneau entier ou demi). Agneau frais à l'année. Charcuteries.
Points de vente : Marché Des Aulnaies (Saint-Roch-des-Aulnaies), Épicerie Chez Daniel, Ferme de la Durantaye, à la ferme (Kamouraska), Alimentation Coop Rimouski (Rimouski-Neigette). Commandes par internet.
Horaire : à l'année, de 7 h à 21 h, sur appel seulement.

Consultez notre site internet pour connaitre les différents restaurants utilisant nos produits. Livraison sur un grand territoire.

16 LA SOCIÉTÉ DES PLANTES

LA SOCIÉTÉ DES PLANTES

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

Produits : semences, plantes en pot.
Horaire : consultez notre site internet pour connaitre 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'ateliers gourmands « à la carte ». Dégustation payante.

17 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, gingembre, raisin de table ainsi que plusieurs variétés de courges.
Points de vente : consultez le saveursbsl.com pour connaitre 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 Maraîchers 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 !



18 POTIONS BORÉALES

335, rue Taché
Saint-Pascal G0L 3Y0
418 492-9887 | potionsboreales.com
potionsboreales@gmail.com

Produits : Hydrolat forestier et prêt à boire issus de la cueillette sauvage et de cultures.
Points de vente : Chez Casgrain, Le Comptoir Gourmand, Les Jardins de la Mer, Bonté divine (Kamouraska), Amarante épicerie écologique, Fromagerie Le Détour (Témiscouata), Gaïa épicerie santé (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.
Horaire : du lundi au jeudi, de 9 h à 17 h, sur rendez-vous seulement. Sorties en forêt de juillet à septembre sur réservation.

À notre micro-distillerie aromatique et sensorielle, nous transformons les richesses de notre terroir en hydrolats, simples ou en synergies, des parfums naturels d'une grande intégrité. Découvrez aussi nos boissons bienfaisantes sans alcool,100 % naturelles, issues de cueillettes respectueuses et locales.

19 MARCHÉ DE L'EXPO

700, rue Taché
Saint-Pascal G0L 3Y0
418 930-7302 | placedelexpo.com
developpement@villestpascal.com

Produits : légumes de saison, pains, pâtisseries, viennoiseries, charcuteries, viandes diversifiées (porc, agneau, sanglier, volaille), produits d'herboristerie, fromages, champignons, prêt-à-manger, artisanat, etc.
Horaire : tous les dimanches du 7 juin au 8 novembre 2026, de 10 h à 14 h.

Dans une atmosphère conviviale à la Place de l'Expo, ce marché intérieur et extérieur trois saisons promeut l'échange et la fierté locale. Chaque dimanche, il réunit producteurs, transformateurs et artisans régionaux, offrant une variété de produits authentiques.

20 ÉRABLIÈRE NATHALIE LEMIEUX

957, 4e Rang Est
Saint-Pascal G0L 3Y0
418 867-9146 | eraablierenathalielemieux.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 : 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 17 h ; le reste de l'année, sur appel.
Points de vente : Ferme Cybèle, Bar Laitier, Le Frileux (Saint-Pascal et Rivière-Ouelle), La Supérette de Marie (Kamouraska).

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.

21 AU CABOURON

429, rue Principale
Saint-Germain-de-Kamouraska G0L 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 17 h 30.

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 boulangère, un charcutier et une famille passionnée de cuisine créative issue des produits locaux et de cueillette.

22 BRÛLERIE DE L'EST INC.

Sainte-Hélène-de-Kamouraska
514 895-3719 | bruleriedukamouraska.com
info@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, Maxi La Pocatière, Alimentation Coop Mont-Carmel, Épicerie Gilbert Royer, Jardin du Bedeau, Maxi Saint-Pascal, Chocolaterie La Fée Gourmande, Épicerie Charest (Kamouraska), Café Brûlerie RDL (Rivière-du-Loup), Café Grains de Folie (Les Basques). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

Transformation et distribution de café et de thé.

Pas de vente sur place.

23 TÊTE D'ALLUMETTE MICROBRASSERIE

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

Produits : grande variété de bières créatives et originales brassées sur place. Sans être un restaurant, vous trouverez un menu bouffe assez exhaustif de produits régionaux. Dégustation payante, visite entreprise.
Horaire : 7 jours sur 7, à l'année. Consultez notre site internet pour connaitre les heures d'ouverture.

Depuis 13 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.



24 FERME LA BRUMEUSE

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

Produits : viande de bœuf : Jersey et Wagyu, viande de porc Mangalitsa, découpes variées et prêt-à-manger. Oeufs fermiers colorés.
Points de vente : Coop carotte (Rivière-du-Loup). Boutique à la ferme. 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 !

25 LE JARDIN DES PÈLERINS

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

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

26 PORC O' RYE DU KAMOURASKA

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

Produits : porc: vaste gamme de saucisses, charcuteries et différentes découpes. Boite thématique.
Points de vente : Alimentation LeBel, Épicerie chez Daniel, Maxi Saint-Pascal, Épicerie Charest (Kamouraska), Station service Michaud, Metro Marché du Témis (Témiscouata), Gas-Bar Saint-Patrice (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville (Les Basques), L'Ardoise dinette et buvette (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Boutique à la ferme. 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 production de viande de porc nourri au seigle écoresponsable produite par notre famille. Que ce soit pour des pièces de viande ou des produits transformés, nous avons ce qu'il vous faut !

27 FERME LES PETITS RÉGALS DES BOIS

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

Produits : sanglier : découpes scellées sous vide, produits transformés et prêts à manger. Coq à chair entier, œufs frais de poule et de caille également offerts en toute saison. On y retrouve aussi une toute nouvelle offre : pâtisseries et gourmandises, en plus de tisanes, épices maison et confitures.
Horaire : vendredi, samedi et dimanche, de 9 h 30 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. Bienvenue aux membres Terego !

28 VIGNOBLE AMOURASKA

568, rang Saint-Charles Ouest
Saint-Alexandre-de-Kamouraska G0L 2G0
418 863-4496 | amouraska.com
info@amouraska.com

Produits : vin de rhubarbe, de rhubarbe et framboise, d'aronia, de cerise à grappe, de framboise, de cassis, et de poire. Sur place : palette de dégustation, cocktail maison avec ou sans alcool, vin au verre, slush avec ou sans alcool. Fromages, charcuteries, grignotines du terroir.
Points de vente : consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : de juin à octobre, voir horaire sur le site internet.

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

29 ÉRABLIÈRE DE LA PICARD

6063, chemin de l'Église
Saint-Athanase G0L 2L0
581 372-1948
facebook.com/Erabliere-de-la-Picard
erablieredelapicardinc@hotmail.com

Produits : sirop d'érable, sucre granulé, tire, beurre d'érable, cornets, gelée à l'érable, caramel à l'érable, barbe à papa, bonbon dur à l'érable, slush à l'érable (été) et sirop infusé aux grains de café.
Points de vente : Marché N. Bourgoin, Fromagerie Le Détour, Alimentation J.P. Labonté & Fils (Témiscouata), Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Au Vieux Loup de mer (Rimouski-Neigette), Signé Local Inc.
Horaire : à l'année, sur appel seulement.

Dirigée par une jeune équipe d'entrepreneurs, l'Érablière offre divers produits d'érable à l'année. Leur mission : offrir des produits d'exception qui célèbrent les traditions tout en regardant vers l'avenir. Dégustations gratuites de certains produits.

30 VERGER PATRIMONIAL DU TÉMISCOUATA

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

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

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

31 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 1er janvier 2020, nous sommes propriétaires et voulons assurer la tradition d'excellence. Nous continuons la transformation des produits de l'érable.

Pas de vente sur place.

32 FROMAGERIE LE DÉTOUR



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

Produits : fromages au lait de brebis, de vache et de chèvre : Le Clandestin, 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 vendredi, de 8 h à 17 h, et le dimanche, de 9 h à 17 h.

Vitrine d'observation, Gagnants World Cheese Award, Champion Canadiens, Prix CASEUS et plusieurs prix nord-américains. Dégustation gratuite.

33 ÉRABLIÈRE 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.
Point de vente : à l'érablière.
Horaire : ouvert à l'année.

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.

34 JARDINS DU TÉMIS

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

Produits : ail frais, fleur d'ail, ail noir et sous-produits d'ail noir, épices, fleur d'ail marinée, sirop d'ail noir, sauce piquante à l'ail noir. Bleuets, prunes et confiture en saison.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.
Horaire : de juillet à septembre. Le reste de l'année sur appel. Consultez notre site internet ou page Facebook pour connaitre nos heures d'ouverture.

Près de 1 800 plants de bleuets (10 variétés) et 90 pruniers. Pizza à la fleur d'ail et coupe glacée sur place. Autocueillette ou vente de bleuets et prunes. Dégustation gratuite de certains produits.

35 MARCHÉ GOURMAND DESJARDINS DU TÉMISCOUATA

1202, avenue de l'Accueil (Parc de l'Acadie)
Dégelis G5T 2G3
418 853-2332 | facebook.com/MarcheGourmand-DesjardinsTemiscouata
cdervd@degelis.ca

Produits : légumes frais du jardin, fruits et petits fruits en saison, agneau, bœuf, canard et porc. Laissez-vous tenter par des produits locaux transformés avec soin, tels que l'érable, l'ail et le miel, des hydromels artisanaux et bien d'autres délices.
Horaire : les dimanches, de 10 h à 14 h, du 5 juillet au 13 septembre 2026.

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.

36 DOMAINE VALLIER ROBERT®

145, rue du Vieux-Moulin
Auclair G0L 1A0
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 connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne. Livraison partout au Canada.
Horaire : consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture. Visite guidée tarifée de fin mars au 13 octobre. Dégustation payante 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 130 médailles. Après la visite guidée, profitez en terrasse de nos cocktails, acers et grignotines dans un lieu au charme fou.





37 LA JARDINIÈRE

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

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

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

Pas de vente sur place.

38 VIV-HERBES

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

Produits : miels aromatisés : sapin, estragon, rose, lavande ; sel aromatisé : Sal Mensa ; vinaigres aromatisés : basilic pourpre, aneth/ail, à la monarde/framboise/menthe ; tisanes : Digesta, Lavandor, Relaxare, Respirare ; thés verts en mélange : jasmin/roses, menthe/fleurs. Ensembles cadeaux divers, produits cosmétiques et thérapeutiques naturels à base de plantes.
Points de vente : Amarante épicerie écologique (Témiscouata). Achat en ligne.
Horaire : tous les jours, du 15 juillet au 31 août, 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, 15 $ taxes incluses 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. Tables de pique-nique sur place.

39 AU PARADIS DES DOUCEURS

Squatec
418 551-8012 | auparadisdesdouceurs.com
auparadisdesdouceurs@gmail.com

Produits : sablés au chocolat pur beurre, macarons des soeurs, pains briochés, fars bretons, sablés bretons et amandines (sans gluten).
Points de vente : Marché public Lafontaine (Rivière-du-Loup), Marché public des Basques (Les Basques), Marché public de Rimouski (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.

Notre pâtisserie artisanale confectionne des douceurs pur beurre à partir d'ingrédients de première qualité, dans le respect de la tradition. Chaque douceur est une expérience sucrée, façonnée avec amour et passion pour éveiller vos papilles. Fondant intense et saveurs authentiques garanties !

Pas de vente sur place.

40 ÉRABLIÈRE DU DOMAINE DE BEAUFOR

72A, 6e Rang Est
Biencourt G0K 1T0
418 509-0232 | 418 499-1002
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, gelée : érable, porto et érable, poivrons à l'érable, érable et expresso, confit d'oignons, sauce BBQ à l'érable et épices à l'érable.
Points de vente : Consultez notre site internet pour connaitre 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. Visite de l'entreprise. Dégustation gratuite.

41 DOUCEUR D'ICI

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 connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

Depuis 2014, notre histoire se construit autour de l'érable. Avec l'arrivée de Douceur d'ici en 2024, deux entreprises unissent leur savoir-faire pour créer des produits uniques, 100 % québécois. De notre sirop d'érable naissent des douceurs traditionnelles qui font découvrir toute la richesse de l'érable.

Pas de vente sur place.

42 DOMAINE CARTE BLANCHE

72, rue Principale
Lac-des-Aigles G0K 1V0
581 814-0940 | domainecarteblanche.com
info@domainecarteblanche.com

Cuisine et spécialités – Table authentique : cuisine inspirée du terroir.
Table d'hôte : menu soir de 37 $ à 60 $.
Horaire : à l'année, du lundi au samedi, de 8 h à 19 h pour l'auberge. Buvette, du vendredi au samedi, de 17 h à 21 h.

Animés par un amour profond pour leur région et une passion pour l'art de recevoir, Karine Gagnon Morin et Yannick Ouellet ont façonné un domaine où l'on se sent ailleurs, tout en se sentant chez soi. Le Domaine Carte Blanche incarne une hospitalité chaleureuse et généreuse, où l'authenticité et le partage sont au cœur de chaque expérience. Ici, on prend le temps. On savoure, on partage, on se fait plaisir, on vit pleinement chaque instant.

Hébergement sur place.



Photo : Nicolas Gagnon

RIVIÈRE-DU-LOUP

43 AUBERGE DU PORTAGE

AUBERGE DU PORTAGE
CENTRE DE SANTÉ ET DE VILLÉGIATURE

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : cuisine du terroir. Cuisine santé utilisant des produits frais de la mer et de gibiers.
Table d'hôte : midi : 30 $ à 35 $; soir : 45 $ à 65 $. Menu à la carte : 30 $ à 60 $.
Horaire : du 24 avril au 25 octobre 2026, 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. Autres produits régionaux disponibles sur place.

44 BERGERIE DU PONT

Bergerie du Pont

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

Produits : agneau : gigot, épaule, carré, jarret, cubes, haché, tranches de collier, foie, côtelette, cœur, rognon, os à soupe, saucisses, terrines, rillettes, mousse de foie, bacon.
Points de vente : Fromagerie Le Mouton blanc (Kamouraska), Fromagerie Le Détour (Témiscouata), Fromagerie des Basques (Les Basques), Laiterie des Coteaux (Rimouski-Neigette), Fromagerie du Littoral (La Matanie). 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.

45 BLEUETIÈRE DU BAS-SAINT-LAURENT



143, 3e Rang
Saint-Modeste G0L 3W0
418 863-4692 | 418 862-2425

Produits : bleuets géants et bleuets nains frais et surgelés, tartes aux bleuets, carrés aux bleuets, croustades aux bleuets.
Points de vente : 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.

46 COOP CAROTTE



26, rue Joly
Rivière-du-Loup G5R 3H2
418 261-1475 | coopcarotte.ca
coopcarotte@gmail.com

Horaire : période de commande du dimanche 10 h au mardi 23 h, puis distribution le jeudi entre 15 h 30 et 18 h 30 ou sur rendez-vous.

Engagée pour une alimentation locale, durable et solidaire, la Coop Carotte est un marché de proximité qui rend accessibles les produits d'une communauté d'agriculteurs et de transformateurs alimentaires. Via une plateforme de commande en ligne simple et un point de cueillette au centre-ville de Rivière-du-Loup, c'est du bon, du frais et de la qualité, toute l'année. Achat en ligne.

47 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 selon les variétés : Chien jaune (blonde), Hurluberlue (rousse), Bagatême (blanche belge), Diable vert (I.P.A), Fun Noir (Stout), etc. Plusieurs nouveautés chaque saison. Menu «pub» et autres alcools vendus sur place.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : variable selon les saisons. Consultez notre page Facebook pour connaitre nos heures d'ouverture.

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

48 BOULANGERIE ARTISANALE AU PAIN GAMIN



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

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

Wi-Fi disponible. Dégustation payante.

49 MALTERRE

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 connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

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

Pas de vente sur place.

50 BERGERIE BIO DU GRAND MÉCHANT LOUP

BERGERIE BIO DU GRAND MÉCHANT LOUP

104, Rang Canton
Saint-Cyprien G0L 2P0
514 758-0155 | bergeriebioloup.com
administration@bergeriebiogml.com

Produits : agneau : bacon, ossobucco, steak de gigot, rôti d'épaule, cubes à mijoter, cubes à brochette, quatre variétés de saucisses, peperettes, burger, côtelettes, fondue, tomahawk, et autres découpes.
Points de vente : Marché Gourmand Saint-Cyprien (Rivière-du-Loup), IGA Trois-Pistoles (Les Basques). Achat en ligne.
Horaire : sur rendez-vous seulement.

La Bergerie bio du Grand Méchant Loup élève avec soin un troupeau de brebis certifiées biologiques. L'entreprise, reprise en 2023 par un couple de passionnés, s'inscrit dans la continuité d'une ferme familiale forte de plus de 20 ans d'expérience en agriculture biologique.



51 AUBERGE DE LA POINTE, L'ESPADON

AUBERGE DE LA POINTE

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : agneau du Kamouraska, bœuf de qualité, fruits de mer et poissons frais et vivier de homard, carte d'entrées créative et menu ardoise renouvelé, sommelier professionnel et carte des vins regroupant plus de 150 références soigneusement sélectionnées.
Table d'hôte : midi : 30 $ à 40 $ (groupe 20 personnes et plus seulement) ; soir : 50 $ à 65 $.
Horaire : du 6 mai au 13 octobre.

Salle à manger de 140 places, café bar Le Mirador de 35 places avec terrasse de 50 places. Établissement de villégiature situé sur un site panoramique avec vue sur le fleuve. Unique : terrasse panoramique de 6 000 pieds carrés pour admirer les couchers de soleil. Hébergement.

52 FOLIDÉCO



792, rue du Patrimoine
Cacouna G0L 1G0
418 605-9800 | folideco.com
folideco@hotmail.com

Horaire : ouverture officielle le jeudi 30 avril. Consultez notre site internet pour connaitre l'horaire complet de mai à décembre.

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 !



53 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 vendredi au samedi, de 11 h à 19 h, et le 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. Visite de l'entreprise. Dégustation gratuite.

54 CHOCO BELLISA

Rivière-du-Loup
418 714-1514 | facebook.com/choco-bellisa
isacote101@gmail.com

Produits : chocolats assortis, barre de chocolat Dubaï, chocolat cerise style "Cherry Blossom", chocolat chaud, suçon au chocolat, chocolat 3D.
Points de vente : Boucherie Bégin, Le Vrac, Poissonnerie Bonne Bouffe, Marché des Îles, Marché des 3 Fumoirs (Rivière-du-Loup), Poissonnerie Verseau II (Les Basques), Laiterie des Coteaux (Rimouski-Neigette).

Choco Bellisa est une petite entreprise passionnée qui se spécialise dans la création de douceurs chocolatées uniques et raffinées. Choco Bellisa séduit les amateurs de chocolats par la qualité de ses créations et l'originalité de ses designs, tout en offrant la possibilité de produire des pièces uniques adaptées à la demande du client.

Pas de vente sur place.

55 FERME DU CANETON POLISSON

146, route des Trois-Maisons
L'Isle-Verte G0L 1L0
418 894-5225
facebook.com/fermecanetonpolisson
info@canetonpolisson.ca

Produits : canards de Barbarie, terrines, rillettes, mousses, bouillon de canard, potage à base de bouillon de canard, saucisses, canard confit et effiloché, poulet de grain. Oeufs de poule et de cane.
Points de vente : Marché des Iles, Marché des 3 fumoirs, Office du tourisme et des congrès de Rivière-du-Loup (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.

56 PAT BBQ

Rivière-du-Loup
418 605-1973 | patbbq.com
info@patbbq.com

Produits : sauces et épices.
Points de vente : Épicerie Charest (Kamouraska), Boucherie des Lacs, Alimentation J.P. Labonté & Fils (Témiscouata), Boucherie Bégin (Rivière-du-Loup), Fromageries des Basques, Boucherie Centre-Ville (Les Basques), Épicerie de la Seigneurie, Les Viandes du Marchand (Rimouski-Neigette), Épicerie-Boucherie R. St-Gelais (La Matanie). Tous les marchés du Québec (IGA, Maxi, Metro, Provigo, Super C). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente. Achat en ligne.

Entreprise spécialisée dans la fabrication de sauces et d'épices BBQ.

Pas de vente sur place.

57 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 (Les Basques).
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.



58 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. Visite de l'entreprise.

59 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 1er mai de 10 h à 17 h. Horaire variable hors saison, réservation par téléphone.

Visite pour groupe. Boutique avec ruche vitrée, galerie photos. Parc-jardin de l'Abeille. Panneaux de signalisation et d'interprétation. Certifié Terroir et Saveurs du Québec. Dégustation gratuite.

60 LES RÉCOLTES DU DOMAINE

108 Chemin Raudot Sud
Saint-Cyprien G0L 2P0
418 851-5766
romainapril62@live.fr

Produits : camerise, framboise et noisette.
Horaire : en saison, du lundi au vendredi de 9 h à 17 h. Soirs et fins de semaine sur appel seulement.

Les Récoltes du Domaine est une entreprise de production fruitière qui propose l'autocueillette et l'offre de produits déjà cueillis en vente sur place.

61 ÉRABLIÈRE RICHARD



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

Produits : sirop d'érable chauffé au feu de bois, beurre d'érable, sucre mou, pain de sucre dur, tire d'érable, cornet à l'érable, sucre d'érable granulé.
Points de vente : Marché Gourmand Saint-Cyprien (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. 25 000 entailles. Visite de l'entreprise sur réservation d'avril à octobre. Dégustation gratuite.



Photo : CLD des Basques

LES BASQUES

62 ABEILLES DU FAUBOURG

217, route de la Station
Saint-Éloi G0L 2V0
418 806-8511 | abeillesdufaubourg.com
abeillesdufaubourg@gmail.com

Produits : miel, chandelle, baume à lèvres, parfum et autres.
Points de vente : Ferme des Moissons, Station Houblon (Rivière-du-Loup), Fromagerie des Basques, METRO Trois-Pistoles, La Boucherie du Centre-Ville, Marché du Canton (Les Basques). Achat en ligne.
Horaire : sur appel seulement.

Abeilles du Faubourg s'engage à vous offrir des produits naturels, bons pour vous et dans l'idée d'être le plus écoresponsable et éthique possible. L'entreprise vous propose une gamme de produits variés que vous pourrez utiliser dans votre quotidien. Passant du miel aux baumes à lèvres, des chandelles au beewrap ou encore des savons, chacun de ces produits sont faits dans leur atelier, à la main et composés d'ingrédients naturels.

63 FROMAGERIE DES BASQUES INC.

LE GOÛT DU BONHEUR À PARTAGER

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

Produits : Une halte gourmande emblématique où le savoir-faire et la passion s'expriment à travers des gens passionnés. Fromages frais et affinés, notre légendaire fromage en grains nature ou assaisonné, mets préparés, boulangerie, pâtisserie et une sélection soignée de produits du terroir. Poutinerie, bar laitier et vue imprenable sur le fleuve complètent l'expérience, dans un environnement lumineux pensé pour accueillir et rassembler. Un véritable bonheur à partager.
Points de vente : supermarchés, dépanneurs et stations-service de La Pocatière jusqu'à la Gaspésie, ainsi qu'aux frontières du Nouveau-Brunswick.
Horaire : tous les jours dès 6 h.

Salle en location pour réunion. Boutique de produits.

64 OREKA

44 route 132 ouest
Notre-Dame-des-Neiges G0L 4K0
418 857-2220 | gourmandisesoreka.ca
info@gourmandisesoreka.ca

Cuisine et spécialités – Table gourmande : gaufres salées, gaufres sucrées, assiettes déjeuner, wraps et potages, frittata, burgers, poké bols, pâtisseries.
Menu : matin et midi : 13 $ à 25 $.
Horaire : tous les jours de mai à décembre, du lundi au dimanche de 8 h à 16 h.

Le café resto Oreka vous offre des déjeuners ainsi que des dîners santé et gourmands. Manger sainement sans se priver, c'est possible, même pour les dents sucrées et vous ne vous rendrez même pas compte que c'est santé ! Venez vous régaler en sirotant un bon café spécialisé, un matcha glacé ou un thé rooibos.

Pas le temps de manger sur place ? Appelez pour faire préparer votre commande et attrapez-la en passant pour la manger où vous voulez !

65 NOKOMIS INC.

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

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

Les produits sont commercialisés principalement à l'exportation.

66 MARCHÉ PUBLIC DES BASQUES

231, rue de la Gare
Trois-Pistoles G0L 4K0
facebook.com/marchepublicdesbasques
marchepublicdesbasques@gmail.com

Produits : fruits et légumes, pain et pâtisseries, viandes, prêt à manger, produit de la ruche et de l'érablière, vêtements et accessoires de mode, artisanat, etc. Tout issus de producteurs et artisans de la région !
Horaire : les dimanches du 14 juin au 11 octobre, de 10 h à 15 h, beau temps, mauvais temps.

Le Marché public des Basques vous propose un marché bien garni, convivial, aménagé pour toute la famille, où il fait bon prendre son temps et rencontrer les artisans, transformateurs et producteurs de la région.

67 LA GRASSE MATINÉE

336-B, rue Jean-Rioux
Trois-Pistoles G0L 4K0
581 645-8980 | lagrassematinee.ca
boulangerie.lagrassematinee@gmail.com

Produits : pains au levain naturel, viennoiseries feuilletées à la main, gourmandises du jour et surprises salées : tout y est pensé pour réveiller les papilles...et adoucir les journées de précipitation ou de paresse.
Horaire : été et automne : jeudi de 12 h à 17 h, vendredi et samedi de 10 h à 18 h. Hiver et printemps : jeudi de 12 h à 17 h, vendredi de 10 h à 17 h et samedi de 10 h à 16 h. Dimanche au Marché public des Basques de juin à l'Action de grâce.

Installée au cœur du centre-ville de Trois-Pistoles, La Grasse Matinée propose une boulangerie artisanale à échelle humaine, ainsi qu'un lieu chaleureux, inclusif et ancré dans sa communauté.

68 MARCHÉ TROIS-PISTOLES

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

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

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.

69 CIDRERIE ESTRAN



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

Produits : cidres.
Points de vente : dans une épicerie près de chez vous.

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.

70 LES CHANTS DU FLEUVE

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

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

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

Pas de vente sur place.

71 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 bœuf Highland.
Horaire : sur rendez-vous, du lundi au dimanche de 10 h à 18 h.

Élevage éco-responsable de bœufs 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 bœuf 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.

72 SAINT-SIMON BAGEL



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

Produits : fabrication artisanale de bagels type Montréal : nature, sésame, pavot, blé entier, arc-en-ciel, chocolat, cannelle-raisin, tomates séchées et fines herbes, érable, canneberges et orange, bacon et oignon, pesto et olives noires. 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, épicés et sucrés à la cannelle.
Points de vente : Coop Carotte (Rivière-du-Loup), Restaurant Bon Voyage, Épicerie Brillant, Fromage en Tête, IGA Extra - Sirois, Marché public de Rimouski, Gaïa épicerie santé, La Corde d'achat (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).

73 MARCHÉ DU BON VOISINAGE

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

Horaire : de 9 h à 16 h, du jeudi au samedi, du 26 juin au 16 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.

74 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, Maxi, Super C, IGA, COOP, épiceries et dépanneurs du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, bureaux et commerces du Bas-Saint-Laurent. Distributeurs : Colabor, Distribution Aliprix (Bas-Saint-Laurent), Distribution Manicouagan, Transport Colicam (Côte-Nord), Distribution Clément St-Pierre, Waterboy (Nouveau-Brunswick).

Pas de vente sur place.

75 ÉRABLIÈRE 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, confiture de fraises, framboises et choco à l'érable, bonbon, barbe à papa, 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 : Gaïa épicerie santé, Marché Omni-Claudin Malenfant (Rimouski-Neigette). 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.

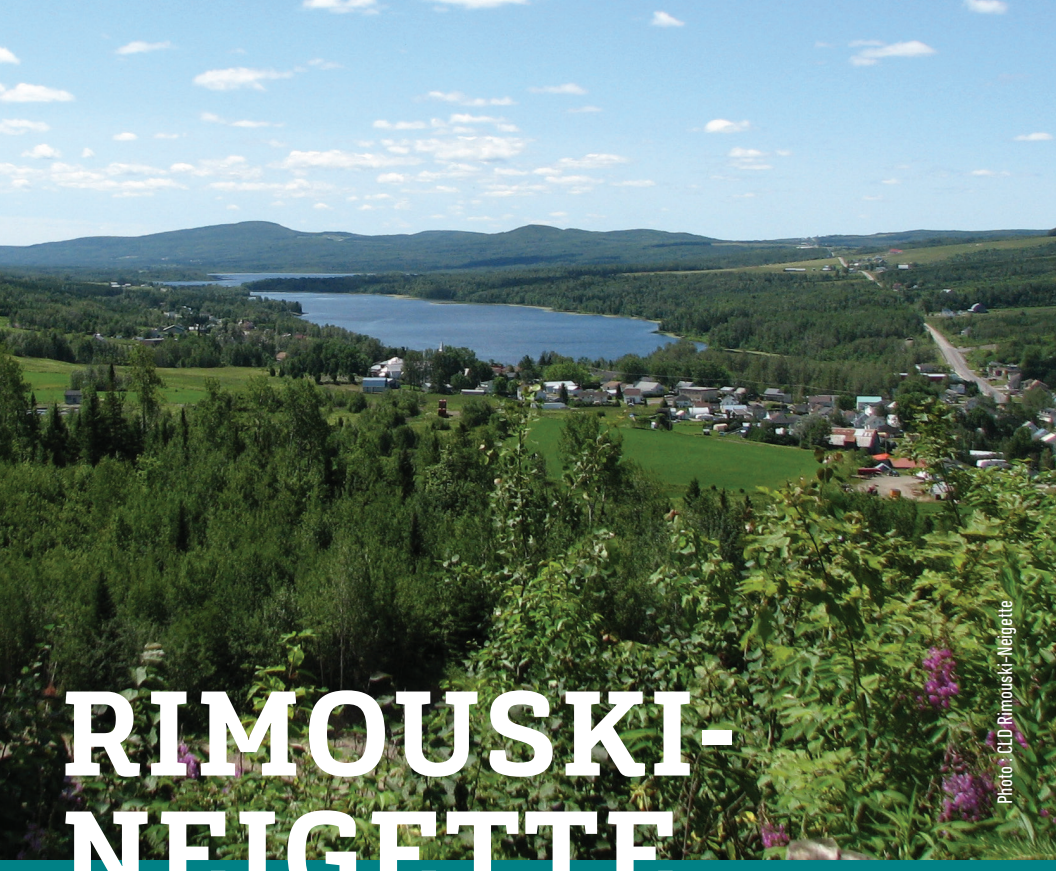


Photo : CLD Rimouski-Neigette

RIMOUSKI-NEIGETTE

76 FERME CHANVICLOU

ÉLEVÉ À ST-FABIEN
Ferme Chanviclou
DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS

307, Rang 2 Ouest
Saint-Fabien G0L 2Z0
418 318-5164 | facebook.com/Ferme-Chanviclou
chanviclou@hotmail.com

Produits : agneau : entier ou demi, haché, côtelettes, carré, cubes à brochettes ou à mijotés, gigot, rôti, saucisses variées.
Points de vente : Magasin COOP de Saint-Fabien, Épicerie Brillant (Rimouski-Neigette).
Horaire : à l'année, sur rendez-vous seulement.

Au cœur du Bas-Saint-Laurent, la Ferme Chanviclou élève 600 brebis et offre une viande d'agneau locale et savoureuse, en vente directe à la ferme. Que ce soit pour un repas en famille ou une occasion spéciale, la ferme vous propose un grand choix de pièces.

77 FERME FOURNIER

Angus/Charolais
Ferme Fournier .ca
Bœuf 100% naturel
Depuis 1880

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

Produit : bœuf 100 % nature.

Points de vente : Magasin COOP de Saint-Fabien, Gaïa Épicerie santé, Au Vieux loup de mer (Rimouski-Neigette). Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.

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

Pas de vente sur place.

78 PARC NATIONAL DU BIC – BOUTIQUE NATURE

Sépaq
Parc national du Bic

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

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

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

79 AU VIEUX LOUP DE MER – CHALETS HÔTELIERS

BIC QC.
VIEUX LOUP DE MER
CHALETS HÔTELIERS

3250, route 132 Ouest
Rimouski (district Le Bic) **G0L 1B0**
418 736-8515 | vieuxloupdemer.com
info@vieuxloupdemer.com

Produits : plats prêts à manger élaborés avec des chefs locaux, options pour le déjeuner, l'apéro ou le dessert, bières et meilleurs vins du Québec. Conserveries, petites douceurs, livres inspirants et produits-cadeaux d'artisans complètent cette expérience gourmande.
Horaire : à l'année, tous les jours, de 9 h 30 à 17 h 30 (juin à octobre), de 10 h à 17 h (novembre à mai).

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

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

80 AUBERGE DU MANGE GRENOUILLE

Mange Grenouille

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

Cuisine et spécialités – Table authentique : fine cuisine régionale et excellente carte des vins.
Menu à la carte : repas du soir.
Horaire : du 1er mai au 11 octobre, table du soir, de 17 h 30 à 20 h 30, du mercredi au dimanche. Terrasse avec vue sur le fleuve ouverte dès 15 h tous les vendredis et samedis soirs, de 17 h 30 à 20 h 30.

Vous trouverez à votre prochaine visite au Mange Grenouille une expérience hospitalière typique du Bas-Saint-Laurent, autant par l'hébergement et l'accueil que par la qualité de la table. L'accent sur notre terroir se retrouve immédiatement sur notre menu et notre offre d'inspiration française se marie parfaitement avec la qualité des produits du Bas-Saint-Laurent. Nous offrons aussi une excellente carte des vins et alcools qui met en valeur le travail d'artisans passionnés. Hébergement sur place.

81 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, La Supérette chez Marie (Kamouraska), Chez Bernadette, Simply For Life (Rivière-du-Loup), Boucherie Centre-Ville, Marché de chez nous (Les Basques), Demain épicerie zéro déchet, L'Ardoise dinette et buvette, Gaïa épicerie santé, IGA Extra - Jessop et Sirois (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.

82 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 : consultez le site internet pour connaitre les heures d'ouverture.

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

Pas de vente sur place.

83 CROQU'ÉRABLE



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

Produits : bouchées garnies avec un fondant à l'érable, caramel d'érable à la fleur de sel et aux algues, chocolat avec fruits des champs, miniverre à porto à l'érable et régulier (sur demande), divers formats de barres de chocolat à l'érable, fondant à l'érable en pot, truffe à l'érable (sur commande). 16 confitures en pot (en boutique). Emballages personnalisés, cadeaux corporatifs, impression de logo sur chocolat.
Horaire : du 15 juillet au début octobre, de 13 h à 17 h. Fermé le dimanche et lundi. Rencontre en dehors de cet horaire sur appel.

Visite en entreprise. Dégustation gratuite.

84 LE MAÎTRE SAUCISSIER



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

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

Boutique de produits. Dégustation gratuite.

85 GAÏA ÉPICERIE SANTÉ

99, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 727-8778 | gaiaepicerie.ca
info@gaiaepicerie.ca

Produits : grande variété de produits et un grand choix de mets cuisinés.
Horaire : à l'année, du lundi au mercredi, de 9 h à 18 h ; jeudi et vendredi, de 9 h à 19 h ; samedi, de 9 h à 18 h et dimanche, de 10 h à 17 h.

Gaïa est un lieu où l'on fait le plein de bien-être : ici l'alimentation saine s'allie aux produits locaux et durables, dans un espace vivant d'échanges et de découvertes. Au comptoir, laissez-vous tenter chaque jour par une belle variété d'options cuisinées avec cœur, incluant toujours des choix végan et sans gluten.

Dégustation gratuite.

86 BOULANGERIE LE FARINOGRAPHE

LE FARINOGRAPHE
BOULANGERIE ARTISANALE

110, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B5
418 725-5297 | lefarinographe.com
facebook.com/lefarinographe
lefarinographe@gmail.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 ; juin à septembre, de 7 h à 18 h ; septembre à juin, de 8 h à 17 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.

87 LOSANGE RESTAURANT

losange
RESTAURANT

100, rue St-Germain Ouest
Rimouski G5L 4B6
418 896-6594 | losangerestaurant.com
losange.restaurant@hotmail.com

Cuisine et spécialités – Table authentique : Cuisine régionale, axée sur les produits locaux. Menu à la carte ou menu table d'hôte, qui change régulièrement. Vaste choix de cocktails spécialisés.
Menu : soir : 50 $ à 120 $.
Horaire : du mercredi au samedi, de 17 h 30 à 22 h.

Restaurant situé au centre-ville de Rimouski avec vue sur le fleuve, terrasse l'été et salle privée pour des groupes, partys de bureau, conférences, réunions ou autre.

88 PÂTISSERIES ET GOURMANDISES D'OLIVIER

PÂTISSERIES & GOURMANDISES
D'OLIVIER

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

Produits : pâtisseries fines de tradition française, viennoiseries pur beurre, trompe-l'oeil chocolats fins, gâteaux de mariage et événementiel, pain frais du jour, glace et sorbets maison type européen. Prêt-à-manger.
Horaire : à l'année, du mercredi au samedi, de 7 h 30 à 18 h ; dimanche, de 7 h 30 à 16 h. Fermé les lundis et mardis.

Terrasse chauffée. Salle privée. Stationnement gratuit à l'arrière.

Achat en ligne.

89 L'ARDOISE DINETTE ET BUVETTE

L'ARDOISE
Dinette & Buvette

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

Produits : menu dinette (11 h 30 à 14 h), buvette (jeudi et vendredi soir), conserverie (sucré, salé, épicé, mariné), essentiel pour l'apéro et le pique-nique, plats cuisinés, soupes, sandwich, salades, charcuteries, fromage, desserts, biscuits et café. Produit alimentaire québécois, vin du Québec et importation privée, collection de vêtements rimouskois.
Horaire : dimanche et lundi : fermé ; mardi et mercredi : 10 h à 17 h ; jeudi et vendredi : 10 h à 21 h ; samedi : 11 h à 17 h.

L'Ardoise est une dinette, une buvette, qui propose aussi une conserverie et des repas prêts à manger qui mettent en vedette les producteurs du Bas-Saint-Laurent et les arrivages de saison.

Soirée pizza napolitaine en saison estivale ! Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour plus de détails !

90 SHAMRA

Shamra
Cuisine méditerranéenne syrienne

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 !

Pas de vente sur place.

91 LES BAGUETTES EN L'AIR, BOULANGERIE ARTISANALE

Les Baguettes en l'air
Boulangerie artisanale

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

Produits biologiques : baguette française, pain intégral de blé, 12 grains, bis sur poolish et de campagne.
Produits non biologiques : brioche cannelle/noix/raisins, chausson aux pommes, croissant pur beurre, danoises variées, fougasse aux olives, muffins variés, pain aux raisins brioché.
Horaire : jeudi et vendredi, de 8 h à 17 h 30 ; 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.

92 LE CRÊPE CHIGNON

CRÊPERIE
Le Crêpe Chignon
DEPUIS 1998

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : crêpes bretonnes.
Menu : matin et midi : 8 $ à 12 $; soir : 15 $ à 22 $.
Horaire : du 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.

Crêperie emblématique de Rimouski depuis 1998, offrant des crêpes généreuses, des déjeuners savoureux et une ambiance chaleureuse. Un incontournable pour bien manger à toute heure de la journée : du déjeuner, comme au souper !

93 FLORENT CHARCUTERIES ARTISANALES

Florent
CHARCUTERIES ARTISANALES

10 rue Saint-Pierre
Rimouski G5L 1T3
florentcharcuterie.com
info@florentcharcuterie.com

Produits : charcuteries artisanales : saucissons secs, coppa, lonzo, pancetta, jambon sec, magret de canard, bresaola (bœuf séché).
Horaire : ouvert à l'année, les vendredis de 10 h à 17 h. Consultez notre site internet pour connaître l'horaire d'été.
Points de vente : La Supérette chez Marie, (Kamouraska), Station Houblon (Rivière-du-Loup), Gaïa épicerie santé, Épicerie Brillant, Au Vieux Loup de Mer, Marché public de Rimouski (Rimouski-Neigette), Marché public de Sainte-Luce (La Mitis), La Fille du Pêcheur, (La Matapédia),

Florent charcuteries artisanales travaille avec les producteurs, cueilleurs et transformateurs d'ici pour offrir des charcuteries séchées faites à la main et affinées lentement. Avec Florent, découvrez des charcuteries artisanales créatives et festives, pensées pour accompagner vos moments gourmands en famille, entre amis ou entre collègues. Dégustation gratuite. Achat en ligne.

94 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.

95 LES AFFAMÉS DE RIMOUSKI

LES AFFAMÉS LES AFFAMÉS

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

Cuisine et spécialités – Table authentique : cuisine inventive du marché. Bières locales, vins d'importation privée. Salades repas, poissons frais, viandes diverses, options végétariennes disponibles. Menu midi en semaine et à la carte en soirée. Cuisine du marché, donc en constant changement.
Table d'hôte : midi : 15 $ à 32 $; menu à la carte en soirée : 15 $ à 37 $.
Horaire : à l'année, du mardi au samedi. Consultez notre page Facebook pour connaitre nos heures d'ouverture.

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

96 DEMAIN - ÉPICERIE ET CAFÉ ZÉRO DÉCHET

DEMAIN
ÉPICERIE ZÉRO DÉCHET

206, avenue de la Cathédrale
Rimouski G5L 5J2
581 805-6024 | epiceriedemain.ca
info@epiceriedemain.ca

Produits : épicerie complète en vrac, légumes de saison, pain frais, œufs et fromages, produits locaux, produits d'artisans, café et pâtisseries sur place ou à emporter.
Horaire : à l'année, du mercredi au vendredi, de 10 h à 18 h, et du samedi au dimanche, de 10 h à 17 h. Pop-up producteurs/artisans chaque 2e samedi du mois.

Au cœur de Rimouski, entre le marché public et le fleuve, Demain est un coup de cœur local à découvrir. Cette épicerie de quartier zéro déchet propose une offre alimentaire complète (produits frais et secs, essentiels du quotidien), une multitude de produits locaux soigneusement choisis et un espace café où se déposer au soleil le temps d'une pâtisserie.

97 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 30 mai au 31 octobre, de 10 h à 14 h, beau temps, mauvais temps. Marchés spéciaux en soirée et en hiver. Marché printanier et Marché des fêtes.

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

98 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 connaitre 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.

99 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.

100 SUZIE QUIMPER TRAITEUR



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

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

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.

101 LA CRÈME FOLLE

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

Produits : gelatos, sorbets, crème molle, smoothies, pâte à biscuits, café ainsi qu'une grande variété d'enrobages de chocolat belge, gâteaux, cupcakes et autres produits en commande sur notre site internet.
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, tout au long de l'année. La Crème Folle offre également un service de commande en ligne de gâteaux, cupcakes et autres gourmandises. Achat en ligne.

102 FINESSE D'ALSACE

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

Produits : grande sélection de pains. Plus de 25 choix de sandwichs, paninis, viennoiseries, pâtisseries et confiseries que l'on peut déguster sur place ou emporter. Produits faits maison par des artisans.
Cuisine et spécialités – Petite table : Pour les lève-tôt, le petit-déjeuner complet et très varié dès 7 h le matin.
Horaire : à l'année, 7 jours sur 7, de 7 h à 18 h.

L'équipe prépare chaque jour plus de 10 choix de pains cuits sur place. Salle à manger de 40 places. Achat en ligne.

103 BISTRO DE LA FORGE

35, rue Saint-Germain Est
Rimouski G5L 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 $.
Horaire : souper du mardi au dimanche, de 16 h à 22 h.

Le bistro de la forge, anciennement 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.

104 YIN YAN SUSHI

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : cuisine fusion asiatique et actuelle, poissons d'arrivage, sushis, poke bowl.
Menu du midi : à partir de 18 $. Créez votre table d'hôte.
Horaire : mercredi, de 17 h à 21 h. Jeudi et vendredi, de 11 h 30 à 14 h et de 17 h à 21 h 30. Samedi et dimanche, de 17 h à 21 h 30. Fermé lundi et mardi.

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.

105 L'AILLEUX DU PÈRE

49, rue Saint-Jean-Baptiste Ouest - Porte S-21
Rimouski G5L 4J2
418 896-7989 | lailleuxdupere.com
lailleuxdupere@gmail.com

Produits : mélanges d'épices et assaisonnements, ail noir et condiments.
Points de vente : Porc O'Rye (Kamouraska), Fromagerie des Basques (Les Basques), Les Jardins d'la Terre du rang, Boucherie des Halles, IGA Extra - Jessop, Boucherie chez Florent, Laiterie des Coteaux (Rimouski-Neigette), Marché public de Sainte-Luce (La Mitis), La Fille du Pêcheur (La Matapédia), Poissonnerie Matanaise (La Matanie). Achat en ligne.
Horaire : à l'année, cueillette de commande sur réservation.

L'ailleux du Père élabore des mélanges d'épices et des assaisonnements et se spécialise dans la transformation de l'ail noir. De l'ail noir brut au sirop à l'ail noir, en passant par les condiments et produits gourmands, chaque création est pensée pour rehausser la cuisine du quotidien avec profondeur et authenticité.

106 ALIMENTATION PIERRE-LUC ARSENEAULT METRO PLUS RIMOUSKI

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

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

Nous disposons d'un comptoir de sushis ainsi qu'une section Shop santé. 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.

Achat en ligne.

107 LA BRIGADE 225

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

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

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.

108 ALIMENTATION COOP RIMOUSKI (IGA EXTRA)

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

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

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

109 BOULANGERIE DOUVILLE

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

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

110 LA FUMERIE DE L'EST INC.

Saint-Narcisse
418 735-2621 | lafumeriedelest.com
facebook.com/lafumerie
info@lafumeriedelest.com

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

Pas de vente sur place.

111 CHASSE-MARÉE

Rimouski
418 318-6743 | chassemaree.ca
info@chassemaree.ca

Produits : conserves de produits marins.
Points de vente : Achat en ligne.

Portée par leur mission de valoriser les espèces méconnues du fleuve, Chasse-Marée s'aventure à aborder les chairs mésestimées.

Emmanuel et Guillaume sont convaincus qu'en offrant un produit de plaisir, prêt à déguster et d'une simplicité parfaite, ils réussiront à faire découvrir l'attrait gourmand des produits marins inexplorés.

Pas de vente sur place.

112 PÂTISSERIE LA ROSE DES SABLES DE RIMOUSKI

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

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

113 LES FUMOIRS J-P

1015 boulevard Sainte-Anne
Rimouski G5M 1X3
581 999-1349 | facebook.com/lesfumoirsjp
jomphejp@hotmail.com

Produits : saumon fumé à froid ou à chaud aux saveurs de porto ou d'érable, truite fumée à chaud aux saveurs de porto ou d'érable, truite fumée marinée, jerky de saumon, pétoncles fumés à l'érable, pâté à la truite fumée, flocons de saumon, pépites de saumon fumées, prêt-à-manger (bol poké, wrap), pizzas fines.
Points de vente : Gaïa épicerie santé, Au Vieux Loup de mer (Rimouski-Neigette), La Fille du pêcheur (La Matapédia).
Horaire : du mardi au vendredi, de 10 h à 17 h.

Fumoir artisanal se spécialisant dans les techniques de fumage à chaud et à froid. Les Fumoirs J-P offrent une gamme de produits fumés dont la truite et le saumon fumés au porto.

Achat en ligne.

114 FERME HERGER

PRODUITS FINS
À l'ancienne
L'artisan à son meilleur

Rimouski
418 750-0667 | alancienne.ca
info@alancienne.ca

Produits : moutarde à l'ancienne originale, moutarde à l'ancienne à l'érable, moutarde à l'ancienne aux herbes, confiture orange et citrouille, confit d'oignons.
Points de vente : Boucherie Centre-Ville (Les Basques), Au Vieux Loup de mer, Épicerie Brillant, Laiterie des Coteaux, Gaïa épicerie santé (Rimouski-Neigette).

La Ferme Herger œuf dans la production laitière et céréalière depuis maintenant quatre générations. Ayant toujours à cœurr d'innover et de relever de nouveaux défis, les propriétaires ont entrepris une nouvelle culture, celle de la moutarde.

Pas de vente sur place.

115 LAITERIE DES COTEAUX

LAITERIE DES COTEAUX

590, chemin Sainte-Odile
Rimouski G5N 1X1
581 824-2024 | laiteriedescoteaux.com
laiteriedescoteaux@gmail.com

Produits : lait entier, lait entier au chocolat, yogourt, fromage cheddar en grains et en bloc, fromage à griller, fromage à tartiner, tortillons salés, fromage fumé, gelatos (en été).
Horaire : à l'année, du mercredi au samedi, de 11 h à 18 h, et le dimanche, de 11 h à 16 h.

Tous les produits laitiers sont fabriqués exclusivement à partir du lait de la Ferme Cotopierre, une entreprise familiale comptant cinq générations d'éleveurs. Chaque étape de production est réalisée avec soin afin d'offrir des produits laitiers savoureux et authentiques, directement issus du terroir bas-laurentien. Boutique de produits.

116 LE CHÂTEAU BLANC, APICULTURE INC.

Le CHÂTEAU BLANC
MIEL & HYDROMEL
RIMOUSKI

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

Produits : découvrez nos miels aux saveurs uniques : été, printemps, sarrasin, crémeux, brut et miel en rayon. Essayez nos spécialités au miel, telles que: hydromels, Caramiel®, Choco-caramiel, gelées, moutardes, bougies, emballages cadeaux et plus encore.
Points de vente : en été : Marché public de Rimouski et plusieurs sites touristiques de la région. Épiceries, dépanneurs, boutiques bas-laurentiennes. Consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : sur rendez-vous au 418 722-9788.

Dégustation gratuite.

117 ÉPICERIE DE LA SEIGNEURIE INC

MARCHÉ RICHELIEU

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

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

118 FERME LE CHAMP D'AIL



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

Produits : ail, fleur d'ail, ail noir, fleur d'ail déshydratée salée, poudre d'ail et de fleur d'ail. 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 la fleur d'ail et ciboulette, à l'ail noir et noix de Grenoble, à l'ail et bacon). Autres produits régionaux sur commande.
Points de vente : Marché Omni-Claudin Malenfant, Boulangerie Douville, Laiterie des Côteaux, Épicerie de la Seigneurie (Rimouski-Neigette). Kiosque à la ferme.
Horaire : sur rendez-vous.

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 40 000 caïeux. Notre objectif est de fournir à notre clientèle de l'ail frais de qualité à l'année. Dégustation gratuite.

119 PERLE BLANCHE

Perle Blanche
Aillieulteur

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

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

Producteur / transformateur d'ail. Gamme de produit diversifié et singulier tel que le caramel à la pomme noire.

Pas de vente sur place.

120 LA CABOCHE FERME TRADITIONNELLE

La CABOCHE

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

Produits biologiques : poulet, porc de pâturage, canard de Barbarie, dinde et œufs.
Produits non biologiques : bœuf Highland.
Points de vente : Demain épicerie zéro déchet, IGA Extra - Sirois et Jessop, Alimentation Pierre-Luc Arsenault (Metro Plus), Gaïa épicerie santé, La Corde d'achat (Rimouski-Neigette), IGA Desjardins (La Mitis), Le Vivier Épicerie Boutique, Épicerie Boucherie R. St-Gelais (La Matanie). Achat en ligne.
Horaire : à l'année, sur réservation. Boutique libre-service 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.

121 ÉRABLIÈRE LA GOUDRELLE

Érablière
La Goudrelle
PRODUIT D'ÉRABLE PUR

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

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

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

122 LES SERRES DU BELVÉDÈRE

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

Produits : tomates Big Beef et concombres anglais produits en serre. Nouveautés : la salsa vendue en petits formats ou en grande quantité.
Points de vente : consultez notre page Facebook pour connaitre tous nos points de vente.

Entreprise de Saint-Narcisse visant la production, la vente et la transformation de ses légumes dans les commerces locaux ainsi qu'en restauration.

Pas de vente sur place.

123 LA FERME DU FOND D'ORME



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

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

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

124 LES JARDINS D'LA TERRE DU RANG

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

Produits : vaste choix de légumes et fines herbes. Plants de légumes. Abonnement aux paniers de légumes.
Points de vente : Gaïa épicerie santé, Demain épicerie zéro déchet (Rimouski-Neigette). Kiosque en ligne, livraison à domicile possible ou sur nos points de chute (site internet) Achat en ligne.
Horaire : de juin à novembre, sur réservation. Kiosque libre-service, du lundi au dimanche, 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.

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

78, chemin du 1er Rang-de-Chénier
Esprit-Saint G0K 1A0
418 732-0845 | 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, Gaïa épicerie santé, Marché public de Rimouski (Rimouski-Neigette). Achat en ligne.
Horaire : tous les jours, sur appel.

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.


Photo : Gino Caron

LA MITIS

126 LE CHANT DES FROMAGES

224, route 132 Ouest
Sainte-Luce G0K 1P0
418 713-4419
facebook.com/lechantdesfromages
lechantdesfromages@gmail.com

Produits : fromages variés.
Points de vente : divers marchés de la région. Kiosque libre-service (site de la fromagerie : 224, route 132 Ouest, Sainte-Luce-sur-Mer et site de la ferme : 33, 2e rang Ouest, Val-Brillant). Consultez le saveursbsl.com pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : variable, consultez notre page Facebook pour connaitre 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.

127 L'APPÂT BUVETTE

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : À Sainte-Luce-sur-Mer, L'APPÂT Buvette célèbre sa 5e saison en bordure du fleuve Saint-Laurent. Sa terrasse offre un cadre privilégié pour découvrir une cuisine actuelle mettant en valeur les produits du Bas-Saint-Laurent, de la mer comme de la terre : poissons et fruits de mer, viandes locales et produits agricoles d'ici. Le menu propose notamment des tapas et des plats signatures, accompagnés d'accords mets-vins, de cocktails maison et de bières artisanales.
Menu à la carte : 15 $ à 50 $
Horaire : de mai à septembre. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture. Réservez en ligne ou par téléphone.

Restaurant-terrasse situé en bordure du fleuve à proximité de Rimouski et Mont-Joli. Ambiance décontractée, animaux acceptés sur la terrasse. Bienvenue à tous !

128 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), 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), Le Vivier Épicerie Boutique (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.

129 GROUPE ADEL

90, rue Saint-Pierre Est
Luceville G0K 1P0
418 739-3544 | groupeadel.com
info@groupeadel.ca

Produits : agneau, bœuf, porc, sanglier et bison.
Points de vente : Boucherie des Halles (Rimouski-Neigette), Épicerie C.H. Bernier & Fils Ltée, Marché Sainte-Luce (La Mitis).
Horaire : à l'année, sur rendez-vous seulement.

Groupe ADEL a à cœur d'offrir des services d'abattage et de transformation de qualité supérieure pour un ensemble d'éleveurs du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Le concept de la marque de provenance Viandes de l'Est est une initiative du Groupe ADEL et réunit les acteurs de la production et de la transformation des viandes de l'Est-du-Québec.

Boutique en ligne : viandedelest.com

130 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 25 juin au 24 septembre 2026.

Le Marché public des Hauts-Plateaux vous propose de rencontrer directement les producteurs et transformateurs du Haut-Pays de La Mitis. Découvrez des aliments de saison, frais, locaux et de qualité, dans une ambiance festive ! Rafraîchissements, prêts à manger, jeux d'eau et bonne humeur !

131 FERME CROQUE HECTARES

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

Produits biologiques : ail, fleur d'ail, moutarde, asperges, aromates, petits fruits.
Produits non biologiques : moutardes préparées, huiles infusées, sels aromatisés, vinaigres, marinades, gelées, extraits et sirops.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre 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, asperges, fruits et petits fruits, aromates, et autres légumes que nous transformons en produits uniques, prêt à l'emploi. Dégustation gratuite.

132 FERME RAVITO

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

Produits : vaste choix de légumes, fruits, fines herbes et de fleurs comestibles.
Points de vente : kiosque libre-service
Horaire : 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.

133 HYDROMELLERIE DU VIEUX MOULIN



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

Produits : hydromels doux, sec, aux pommes, bleuets, framboises et poires. Gagnant de 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.

134 CAPITAINE HOMARD

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : cuisine régionale 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. Achat en ligne.

135 LE GASPÉSIANA, AU GOÛT DU LARGE

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

Cuisine et spécialités – Table gourmande : filet de morue, pavé de flétan sauce crémeuse au safran, gravlax de saumon au gin Mugo.
Table d'hôte : 28 $ à 58 $; menu midi : 20 $ à 32 $.
Horaire : à l'année.

Établissement de 85 places avec terrasse de 20 places. Hébergement sur place. Au bord du fleuve. Visites pour voyagistes offertes sur rendez-vous. Achat en ligne.

136 MARCHÉ PUBLIC DE LA MITIS

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

Produits : produits de la cueillette en milieu sauvage, viandes, fruits et légumes, pains, fromages, etc.
Horaire : tous les samedis du 6 juin au 3 octobre 2026, derrière l'église de Sainte-Flavie. Accès par le stationnement du centre municipal ou celui de l'église.

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

137 YVAN PERREAULT ET FILS

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

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

La mission de l'entreprise est de permettre aux consommateurs, quel que soit le canal de distribution choisi, d'avoir accès à une large gamme de produits alimentaires frais et conformes à leurs attentes en termes de qualité, conditionnement et quantité.

Pas de vente sur place.

138 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, cornets 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.
Horaire : consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

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

139 DISTILLERIE MITIS

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

Produits : Gin mugo, rhum, rhum épicé, vodka, liqueurs, exclusivités.
Points de vente : sur place et dans les SAQ du Québec. Achat en ligne.
Horaire : Boutique - Été : tous les jours de 9 h à 17 h. Hors saison : lundi au samedi de 10 h à 16 h. -

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

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

140 IGA MARCHÉ DESJARDINS INC

1330, boulevard Benoît-Gaboury
Mont-Joli G5H 4B2
418 775-8915 | facebook.com/profile.php?id=61554380510220
qiga08365d@sobeys.com

Produits : grandes variétés de produits régionaux, mets préparés sur place, très grande gamme de produits : fruits et légumes, viandes spécialisées et vieillies, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, produits laitiers, produits congelés.
Horaire : à l'année de 8 h à 21 h.

Chez IGA Marché Desjardins, le local passe avant tout ! Découvrez une impressionnante variété de produits fabriqués au Bas-Saint-Laurent et dans les environs. Un véritable concentré du savoir-faire d'ici, à portée de main.

141 LA FÊTE (FERME EXPÉRIMENTALE TERRE-EAU)

199, Rang 4 Ouest
Saint-Joseph-de-Lepage G5H 3K6
418 775-6464 | vignobledelafete.com
vignoblelafete@terre-eau.ca

Produits : vins blancs, rouges et rosés.
Points de vente : Marché public de Rimouski, Gaïa épicerie santé, Au Vieux Loup de Mer (Rimouski-Neigette).
Horaire : visites de juillet à octobre, sur rendez-vous seulement.

Le vignoble de la FÊTE se veut le lieu d'expérimentation d'une vitiviniculture adaptée au climat froid et intégrée à son agroécosystème. Ils sont vignerons-scientifiques et leur vignoble est laboratoire. L'entreprise met en valeur les terroirs mitissien et rimouskois. Leurs vignes et leurs vins servent à partager les connaissances acquises au fil des saisons. Dégustation payante.

142 LES HERBES SALÉES DU BAS-DU-FLEUVE

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

Produits : herbes salées traditionnelles et déshydratées.
Points de vente : Marchés publics (Rimouski et Sainte-Flavie), Metro, IGA, Super C (comptoirs de fruits et légumes), boutiques spécialisées à travers la province. Achat en ligne.
Horaire : sur appel.

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 également sur place les produits de la Bergerie de la Colline.



143 BERGERIE DE LA COLLINE

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

Produits : découpes d'agneau : haché, rôti d'épaule, 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, cretons, boulettes hachées, sauce à spaghetti. Prêt-à-manger : tajine, moussakas, lasagne, pâté à la viande, pâté mexicain, pizza, etc.
Points de vente : marchés publics de Rimouski et de La Mitis (Sainte-Flavie). Achat en ligne.
Horaire : sur appel.

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.

144 LA CABOTTINE – SAVEURS INDIGÈNES

54, 1er Rang de Cabot
Sainte-Angèle-de Mérici G0J 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, 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.



145 MINE DE KETCHUP

MINE DE KETCHUP

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

Produits : ketchups : classique, épicé et fumé au rhum. Salsas : douce, moyenne et épicée. Sauces : 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 cœur 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.

146 LES JARDINS DE MÉTIS

Jardins de Métis

200, route 132
Grand-Métis G0J 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 nature.
Horaire : Les Jardins de Métis : de juin à octobre, de 8 h 30 à 18 h ; Restaurant Villa Estevan Lodge : du mardi au samedi, de 12 h à 14 h ; Café-Bistrot Le Bufton : tous les jours, de 9 h à 16 h, service du midi de 11 h à 15 h 30. Buvette des Jardins : du mercredi au dimanche, de 10 h 30 à 16 h 30.

Visite de l'entreprise. Dégustation payante.

147 FERME-ATELIER SILVA HERBO

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

35, route Mclaren
Métis-Sur-Mer G0J 1S0
438 943-8247 | silvaherbo.com
info@silvaherbo.com

Produits : tous nos produits sont formulés à partir des plantes de nos jardins écologiques et minutieusement fabriqués sur place. Plantes médicinales et aromatiques également disponibles en vrac pour vos propres transformations. Soins corporels, tisanes, épices et teinture végétale sur textiles.
Points de vente : Au Vieux Loup de Mer (Rimouski-Neigette), Les Jardins de Métis, Auberge du Grand-Fleuve (La Mitis), Marché des Saveurs (Gaspé) et plusieurs autres. Achat en ligne.
Horaire : Du 11 juillet au 26 septembre, tous les samedis, de 10 h à 15 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.

148 ATELIER CULINAIRE PIERRE-OLIVIER FERRY

ATELIER CULINAIRE
PIERRE-OLIVIER FERRY

Métis-sur-Mer
418 732-4202 | atelierculinaireferry.com
info@atelierculinaireferry.com

Produits : l'Atelier produit des gelatos artisanaux aux saveurs uniques inspirés de notre terroir tels que la rose sauvage, les algues, le cèdre, le mélilot. Ces produits sont disponibles chez nos partenaires en saison. Consultez notre site internet pour les connaitre : atelierculinaireferry.com.

L'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry est une entreprise spécialisée en consultation et en transformation alimentaire, mettant en valeur les produits locaux. Elle accompagne les producteurs et transformateurs dans le développement de leurs recettes et l'optimisation de leur production. En parallèle, l'Atelier propose une cuisine créative à travers le projet de Cuisinier de village (mets pour emporter et boulangerie).

Pas de vente sur place.



Photo : Nelson Côté

LA MATAPÉDIA

149 LES JARDINS HALLÉ

LES JARDINS HALLÉ
LÉGUMES FRAIS

Saint-Moïse
438 525-6472 | facebook.com/lesjardinshalle
lesjardinshalle@hotmail.com

Produits : légumes variés.
Points de vente : kiosque à la Gare patrimoniale de Sayabec de juillet à septembre.

Les Jardins Hallé est une entreprise familiale qui a été créée en 2023 à Saint-Moïse dans la Vallée de la Matapédia. Cette dernière est une entreprise maraîchère qui se spécialise dans la production de brocolis, choux-fleurs, choux, panais, carottes, navets, oignons espagnols ainsi que plusieurs autres variétés de légumes.

Pas de vente sur place.

150 FERME BOCOCO

FERME
BOCOCO

Val-Brillant G0J 3L0
418 631-1431
mc_coulombe66@hotmail.com

La Ferme Bococo inc. a démarré sa production en février 2015 grâce à l'obtention d'un quota de 6 000 poules pondeuses dans le cadre du programme d'aide au démarrage de nouveaux producteurs de la Fédération des producteurs d'œufs du Québec. Son plus récent pondoir permettant l'élevage de poules en liberté est situé à Val-Brillant dans La Matapédia.

Grâce à la volonté des producteurs d'œufs du Québec d'établir de nouveaux producteurs dans leur secteur, l'entreprise peut aujourd'hui contribuer fièrement à nourrir la population québécoise.

151 LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE INC. ÉCONOMUSÉE®

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

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

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. Hébergement Terego. Boîte gourmande, 5 à 7 et dégustation.

152 MARCHÉ PUBLIC MATAPÉDIEN

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

Horaire : du 25 juin au 24 septembre, tous les jeudis, de 16 h à 19 h.

Découvrez le Marché public matapédien, un rendez-vous incontournable pour les amoureux des saveurs locales ! Chaque semaine, les producteurs de la région vous proposent des produits frais et authentiques : légumes croquants, fromages artisanaux, viandes savoureuses, pains frais, repas, prêts-à-manger sur place et bien plus encore. Venez rencontrer ces passionnés, déguster des spécialités du terroir et faire le plein de goûts uniques au cœur de La Matapédia. Un marché convivial où chaque bouchée raconte une histoire locale !

153 CHOCOLATERIE BELJADE

Amqui G5J 2G7
418 629-6660 | chocolateriebeljade.ca
beljade2017@gmail.com

La Chocolaterie Beljade crée à la main des chocolats fins inspirés du terroir du Bas-Saint-Laurent.

Installée dans la Vallée de la Matapédia, l'entreprise met en valeur les saveurs locales — érable, petits fruits et autres produits régionaux — à travers des créations artisanales uniques.

Beljade développe également des chocolats personnalisés en collaboration avec les entreprises d'ici. Microbrasseries, distilleries, producteurs et commerces peuvent ainsi offrir un souvenir gourmand à leur image.

Coffrets cadeaux, collections saisonnières et produits corporatifs sont conçus sur mesure pour faire découvrir la région…une bouchée à la fois.

Achat en ligne.

154 AU BEC POINTU

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

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

155 MICROBRASSERIE LA CAPTIVE

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

Produits : à la carte, une belle sélection de bières maison, allant de la blanche fruitée à la noire, en passant par la Pilsener et la brune d'inspiration anglaise.
Cuisine et spécialités – Petite table : mises en bouche, salades-repas, sandwichs gourmands, burgers décadents, nachos et pizzas fines.
Menu à la carte soir : 6 $ à 25 $.
Horaire : consultez notre page Facebook ou notre site internet pour connaitre 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.

156 AU BEC POINTU CAFÉ

36, rue du Pont
Amqui G5J 2P5
418 629-8080 | aubecpointu.com
stephlap@aubecpointu.com

Cuisine et spécialités – Petite table : petit café chaleureux pour déguster breuvages, pâtisseries, salades colorées, gaufres, sandwichs et bien plus.
On vous sert avec le sourire.
Menu midi : entre 10 $ et 20 $.
Horaire : du mardi au vendredi de 7 h 45 à 16 h.
Samedi de 7 h 45 à 13 h 30. Dimanche et lundi : fermé.

157 BAR LAITIER AUX PETITS DÉLICES

210 local 2, boulevard Saint-Benoit Ouest
Amqui G5J 0B6
418 631-9748 | barlaitierauxpetitsdelices.com
barlaitierauxpetitsdelices@hotmail.com

Produit : crème molle, gâteaux à la crème molle.
Horaire : tous les jours en saison estivale, de 10 h à 22 h, automne et printemps, de 10 h à 21 h. En hiver du lundi au vendredi, de 10 h à 14 h.

Le bar laitier Aux petits délices est votre destination gourmande pour des plaisirs glacés et des gâteaux personnalisés. Acquise par Stéphanie Lamarre en 2023, cette entreprise partage sa passion et son savoir-faire pour créer des moments doux et inoubliables.

158 LA FILLE DU PÊCHEUR, POISSONNERIE

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

Produits : poissons et fruits de mer frais, produits fumés, produits marinés, mets cuisinés sur place, boîtes-repas, produits du terroir gaspésien et bas-laurentien, produits avec ou sans alcool du terroir québécois, créations d'artisans d'ici. Service de traiteur. Casse-croûte pour emporter le jeudi dès 16 h de juin à septembre.
Horaire : variable selon la saison. Veuillez consulter notre fiche Google ou notre page Facebook pour connaître notre horaire d'ouverture à jour.

Les achats en ligne sont également disponibles via notre site transactionnel.

Dégustation offerte gratuitement à l'occasion.

159 METRO AMQUI

30, boulevard Saint-Benoit Est
Amqui G5J 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. 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.

Achat en ligne.

160 VERGER MAJOMIK

78, rang St-Alfred
Saint-Alexandre-des-Lacs G0J 2C0
418 330-2210 | facebook.com/camerisesmajomik
info@vergermajomik.ca

Produit : fruits et produits transformés de camerises, pommes, poires et raisins.
Points de vente : Gaïa épicerie santé, Demain épicerie zéro déchet (camerises congelées en vrac) (Rimouski-Neigette), Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie).
Horaire : variable selon la période de récolte. Vérifier sur notre page facebook ou notre site internet.

Au Verger Majomik, nous cultivons à échelle humaine et de façon responsable la camerise, la pomme, la poire et le raisin. Ayant pris racine sur les terres de nos ancêtres, notre entreprise est avant tout une histoire de famille, d'amitié et de bon temps dans les champs.

Au cœur de la Vallée de la Matapédia, nous sommes fiers de vous offrir le fruit de notre labeur.

Auto-cueillette, dégustation gratuite, achat en ligne.

161 FERME APICOLE VALLÉE FLEURIE

19, rue Savoie
Saint-Alexandre-des-Lacs G0J 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.

162 LES FRAÎCHEURS DE LA VALLÉE



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

Produit : pleurotes frais, produits transformés à base de pleurotes (marinade, moutarde, pizza, produits séchés).
Points de vente : Marché public matapédien (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

163 FROMAGERIE DU LITTORAL

FROMAGERIE DU LITTORAL

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

Produits : cheddar frais du jour en grains et en bloc, L'Épave – cheddar vieilli d'un à quatre ans, La Perle du Littoral – fromage à pâte molle de type camembert, Le Rayon d'Or – fromage à pâte semi-ferme avec probiotique (unique au Canada), Le P'tit Blanchon – fromage à tartiner, Le Blé des Sables – fromage à griller, Le Bris des Vagues – fromage à pâte molle de type brie. 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). Cantine sur place durant l'été. Dégustation gratuite.

164 VIGNOBLE CARPINTERI INC.



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

Produits : vin rouge, vin blanc, vin rosé, brandy, brandy au poire, brandy aux pommes, brandy aux cerises, brandy apricot, brandy pêche, brandy à l'orange, grappa, limoncello, amaretto, liqueur aux fraises. Huile d'olive et balsamique importés haut de gamme. Vin de cuisson.
Cuisine et spécialités – Table 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, aires de pique-nique, terrasse de 50 places. Hébergement sur place. Dégustation gratuite. Achat en ligne.

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

166 LA FABRIQUE - BRASSERIE ARTISANALE

360, avenue Saint-Jérôme
Matane G4W 3B1
418 566-4020 | publafabrique.com
coop.lecabestan@gmail.com

Produits : grande variété de bières brassées sur place et menu style pub.
Points de vente : consultez notre site internet pour connaitre tous nos points de vente.
Horaire : à l'année, tous les jours, de 11 h 30 à 1 h du matin. Visite guidée de l'entreprise de juin à septembre sur réservation.

La Fabrique est une brasserie artisanale offrant une sélection de bières brassées sur place, un menu style pub comprenant burgers, sandwichs, frites à la belge et amuse-bouche, ainsi qu'une programmation culturelle variée.

167 MARCHÉ PUBLIC DE LA MATANIE

650, avenue du Phare Ouest
Matane G4W 3B5
581 504-0282
marchepublicmatanie.com
marchepublic@lamatanie.ca

Produits : légumes, saumon fumé, viande de cerf rouge, porc, bœuf et agneau, fromages, fruits et bien plus encore !
Horaire : marché les samedis de 10 h à 15 h. Consultez notre site internet pour connaitre nos heures d'ouverture.

Le Marché public de La Matanie a lieu dans le 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.

168 BOULANGERIE TOUJOURS DIMANCHE INC.

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

Produits : produits artisanaux faits sur place. 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 : en semaine de 7 h 30 à 16 h et la fin de semaine de 8 h à 16 h. Estival : en semaine de 7 h 30 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. Situées 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.

169 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 10 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 véganes, 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 cadeaux originales. Le tout devient l'endroit incontournable pour faire provision de produits du terroir.

171 CONFECTIONS LA PETITE TOUCHE

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

Produits : plusieurs variétés de bonbons lyophilisés.
Points de vente : Fromagerie des Basques (Les Basques), Traverse Matane – Baie-Comeau – Godbout, Sucre toi le Bec (La Matanie). Consultez le saveursbsl.com pour connaitre 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.

170 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 (Rimouski-Neigette), Jardins de Métis (La Mitis), Fromagerie du Littoral, Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie). Achat en ligne.
Horaire : du 26 juin au 11 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.

172 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 viande, saucisses, terrine et rillettes de cerf rouge, œufs fermiers, saumon fumé et repas prêt-à-manger.
Points de vente : Marché public de La Matanie, Marché public matapédien, Marché public de La Mitis et Marché public de Rimouski.
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.

173 FERME DES ÉRABLES ET COUSINS INC.

PROXIMITÉ - FRAÎCHEUR - ENTREPRISE FAMILIALE

LA FERME des érables

ET COUSINS INC.

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

Produits : bœuf, porc et poulet fermier. Différentes découpes : rôti, cubes, contre-filet, faux-filet, surlonge, rosbif, intérieur de ronde, fondue, filet mignon, haché, abats, etc. Charcuteries : jambon, bacon, viande fumée, saucisses, pepperoni, creton. Produits de l'érable : 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.

174 MYTIK SHACK SUCRÉ



50, route de la Montagne
Saint-René-de-Matane G0J 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 : Marché Dubé, Poissonnerie Matanaise, Le Vivier Épicerie Boutique, Dépanneur Esso Cristal, Épicerie Boucherie R. St-Gelais, LIB dépanneur (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'hébertisme, 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. Hébergement sur place. Dégustation gratuite.

175 LE JARDIN DES CORNEILLES

LE JARDIN DES CORNEILLES

Sainte-Félicité
418 733-8484 | lejardindescorneilles.com
info@jardindescorneilles.com

Produits : tisanes, plantes comestibles, champignons sauvages, confitures, sirops floraux, caramel aux poivre des dunes, pousses forestières, sucre aromatisé et autres produits boréaux.
Points de vente : La Bohème, Gaïa épicerie santé (Rimouski-Neigette), Auberge de Jeunesse du Manoir des Sapins, Café La Caisse, Boulangerie Toujours Dimanche, Le Vivier Épicerie Boutique (La Matanie). Achat en ligne.

Créé à partir des plantes sauvages, chaque produit est transformé de manière artisanale pour vous offrir une expérience gustative authentique et locale. Les herbes sont cueillies en forêt ou sur le littoral, à la main dans le plus grand respect de notre environnement.

Pas de vente sur place.





INDEX

Photo : Robert Baronet

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

143 Bergerie de la Colline
50 Bergerie bio du Grand Méchant Loup
44 Bergerie Du Pont
76 Ferme Chanyiclou
173 Ferme des Érables et cousins inc.
58 Ferme des Moissons
71 Ferme Éco'Land des Basques
77 Ferme Fournier
14 Ferme Gijamika
24 Ferme La Brumeuse
27 Ferme Les Petits Régals des Bois
93 Florent Charcuteries artisanales
129 Groupe ADEL
15 L'Agnellerie inc.
120 La Caboche Ferme traditionnelle
123 La Ferme du fond d'orme
125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
84 Le Maître Saucissier
172 Les Grands Gibiers de La Matanie
165 Les Productions aux quatre vents inc.
26 O' Rye du Kamouraska

BIÈRES

166 La Fabrique - Brasserie artisanale
47 Microbrasserie Aux Fous Brassant
155 Microbrasserie La Captive
23 Tête d'Allumette microbrasserie

BIO

50 Bergerie bio du Grand Méchant Loup
36 Domaine Vallier Robert
40 Érablière du Domaine de BeauFor
31 Doü produits d'érable biologiques
61 Érablière Richard
131 Ferme Croque Hectares
132 Ferme Ravito
120 La Caboche Ferme traditionnelle
37 La Jardinière
16 La Société des Plantes
125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
25 Le Jardin des Pèlerins
91 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
174 Mytik Shack Sucré
65 Nokomis inc.
38 Viv-Herbes

BOISSONS

22 Brûlerie de l'Est
8 Ça goûte le bois !
74 Eau Limpide
147 Ferme-atelier Sylva Herbo
115 Laiterie des Coteaux
175 Le Jardin des Corneilles
25 Le Jardin des Pèlerins
70 Les Chants du Fleuve
170 Les Jardins de l'Orme
18 Potions Boréales

BOISSONS ALCOOLISÉES

69 Cidrerie Estran
139 Distillerie Mitis
36 Domaine Vallier Robert
133 Hydromellerie du Vieux Moulin
59 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
141 La FÊTE (Ferme Expérimentale Terre-Eau)
151 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
116 Le Château Blanc, Apiculture inc.
28 Vignoble Amouraska
164 Vignoble Carpinteri inc.

BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

154 Au Bec Pointu
21 Au Cabouron
39 Au Paradis des Douceurs
98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
48 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
82 Boulangerie Citron Confit inc.
109 Boulangerie Douville
86 Boulangerie Le Farinographe
168 Boulangerie Toujours Dimanche
102 Finesse d'Alsace
67 La Grasse Matinée
91 Les Baguettes en l'air, boulangerie artisanale
112 Pâtisserie La Rose des Sables de Rimouski
88 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
72 Saint-Simon Bagel

CHAMPIGNONS

144 La Cabottine - Saveurs indigènes
7 Champignons Kamouraska
37 La Jardinière
175 Le Jardin des Corneilles
162 Les Fraîcheurs de la Vallée

CHOCOLATS, GÂTEAUX ET CONFISERIES

98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
157 Bar laitier Aux petits délices
168 Boulangerie Toujours Dimanche
54 Choco Bellisa
153 Chocolaterie BelJade
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
171 Confections La Petite Touche
83 Croqu'Érable
27 Ferme Les Petits Régals des Bois
101 La Crème Folle
88 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

CONDIMENTS, FINES HERBES, SAUCES ET VINAIGRETTES

8 Ça goûte le bois !
41 Douceur d'ici
131 Ferme Croque Hectares
114 Ferme Herger
118 Ferme le Champs d'Ail
132 Ferme Ravito
133 Hydromellerie du Vieux Moulin
34 Jardins du Témis
144 La Cabottine - Saveurs indigènes
81 La Fermenterie du Père Canuel
105 L'ailleux du Père
128 La Voie Lactik
116 Le Château Blanc, Apiculture inc.
25 Le Jardin des Pèlerins
84 Le Maître Saucissier
162 Les Fraîcheurs de la Vallée
142 Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve
170 Les Jardins de l'Orme
124 Les Jardins d'la Terre du rang
122 Les Serres du Belvédère
145 Mine de Ketchup
56 PAT BBQ
119 Perle Blanche
164 Vignoble Carpinteri inc.
38 Viv-Herbes

CONFITURES, GELÉES, ETC.

98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
7 Champignons Kamouraska
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
83 Croqu'Érable
41 Douceur d'ici
161 Ferme Apicole Vallée Fleurie
144 La Cabottine - Saveurs indigènes
175 Le Jardin des Corneilles
151 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
170 Les Jardins de l'Orme
65 Nokomis inc.
160 Verger Majomik
30 Verger Patrimonial du Témiscouata

DISTRIBUTEUR

137 Yvan Perreault et Fils

FROMAGES

63 Fromagerie des Basques inc.

163 Fromagerie du Littoral
32 Fromagerie Le Détour
115 Laiterie des Coteaux
126 Le Chant des Fromages

FRUITS ET LÉGUMES
45 Bleuetière du Bas-Saint-Laurent
131 Ferme Croque Hectares
118 Ferme Le Champ d'Ail
132 Ferme Ravito
34 Jardins du Témis
57 Kipouss Micro-Culture
37 La Jardinière
16 La Société des Plantes
151 La Vallée de la Framboise inc. ÉCONOMUSÉE®
175 Le Jardin des Corneilles
149 Les Jardins Hallé
25 Le Jardin des Pèlerins
170 Les Jardins de l'Orme
124 Les Jardins d'la Terre du rang
60 Les récoltes du domaine
122 Les Serres du Belvédère
119 Perle Blanche
17 Produits Maraîchers Belzile
160 Verger Majomik
30 Verger patrimonial du Témiscouata

GLACES ET SORBETS
148 Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry
98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
157 Bar laitier Aux petits délices
10 Chocolaterie La Fée Gourmande
63 Fromagerie des Basques inc.
101 La Crème Folle
115 Laiterie des Coteaux
88 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier

GRIGNOTINES ET COLLATIONS
13 Les Craquantes
49 Malterre

MARCHÉS PUBLICS, DÉTAILLANTS ET BOUTIQUES DE PRODUITS
108 Alimentation Coop Rimouski (IGA Extra)
1 Alimentation LeBel
106 Alimentation Pierre-Luc Arseneault (Metro Plus)
79 Au Vieux Loup de Mer - Chalets Hôteliers
98 Aux Bienfaits, chocolaterie, pâtisserie, bar laitier
46 COOP Carotte
9 Côté Est
96 Demain épicerie zéro déchet
117 Épicerie de la Seigneurie inc.
52 Folidéco
85 Gaïa épicerie santé
140 IGA Marché Desjardins Inc.
89 L'Ardoise dinette et buvette
169 Le Vivier Épicerie Boutique
146 Les Jardins de Métis
138 Ma Cabane en Gaspésie
19 Marché de l'Expo
73 Marché du Bon Voisinage
35 Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata
2 Marché public de la Grande-Anse
167 Marché public de La Matanie
136 Marché public de La Mitis
97 Marché public de Rimouski
66 Marché public des Basques
130 Marché public des Hauts-Plateaux
152 Marché public Matapédien
159 Metro Amqui
68 Metro Trois-Pistoles
78 Parc national du Bic - Boutique Nature

METS PRÉPARÉS
6 Aliments Ludo
148 Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry
154 Au Bec Pointu
21 Au Cabouron
143 Bergerie de la Colline
102 Finesse d'Alsace
63 Fromagerie des Basques inc.
110 La Fumerie de l'Est inc.
89 L'Ardoise dinette et buvette
84 Le Maître Saucissier
113 Les Fumoirs J-P
172 Les Grands Gibiers de la Matanie
88 Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
90 Shamra

MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS
62 Abeilles du Faubourg
161 Ferme Apicole Vallée Fleurie
133 Hydromellerie du Vieux Moulin
59 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
116 Le Château Blanc, Apiculture inc.
146 Les Jardins de Métis
38 Viv-Herbes

OEUFS FRAIS
150 Ferme Bococo
55 Ferme du Caneton Polisson
27 Ferme Les Petits Régals des Bois
120 La Caboche Ferme traditionnelle
172 Les Grands Gibiers de La Matanie

PRODUITS DE LA MER
111 Chasse-Marée
158 La Fille du Pêcheur, Poissonnerie
110 La Fumerie de l'Est inc.
113 Les Fumoirs J-P
12 Les Pêcheries Ouellet inc.
4 Les Trésors du fleuve

PRODUITS DE L'ÉRABLE ET DÉRIVÉS
83 Croqu'Érable
36 Domaine Vallier Robert
31 Doü produits d'érable biologiques
41 Douceur d'ici
40 Érablière du Domaine de BeauFor
29 Érablière de la Picard
121 Érablière la Goudrelle
75 Érablière La Robigoutte
33 Érablière Miclerc
20 Érablière Nathalie Lemieux
61 Érablière Richard
173 Ferme des Érables et cousins inc.
125 Le Broutard des Appalaches (Production F.A.T.)
138 Ma Cabane en Gaspésie
174 Mytik Shack Sucré
65 Nokomis inc.

PETITES TABLES
156 Au Bec Pointu Café
53 Au Cochon Braisé
48 Boulangerie Artisanale Au Pain Gamin
168 Boulangerie Toujours Dimanche
102 Finesse d'Alsace
59 Hydromellerie Saint-Paul-de-la-Croix
155 Microbrasserie La Captive
100 Suzie Quimper Traiteur

TABLES AUTHENTIQUES
5 Auberge Comme au Premier Jour
80 Auberge du Mange Grenouille
9 Côté Est
42 Domaine Carte Blanche
94 La Réserve Bistro
95 Les Affamés de Rimouski
146 Les Jardins de Métis
87 Losange Restaurant

TABLES GOURMANDES
51 Auberge de la Pointe, L'Espadon
43 Auberge du Portage
103 Bistro de la Forge
134 Capitaine Homard
99 Central Café
20 Érablière Nathalie Lemieux
127 L'ÂPPAT Buvette
92 Le Crêpe Chignon
135 Le Gaspésiana, Au Goût du Large
11 Grand'Ourse, La Cantine de Kamouraska
64 Oreka
104 Yin Yan Sushi

TABLES HÔTELIÈRES
107 La Brigade 225
164 Vignoble Carpinteri inc.

VOLAILLE
3 Les poulets de grain du Kamouraska
55 Ferme du Caneton Polisson
120 La Caboche Ferme traditionnelle



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 **ST-HUBIÈRE**
St-Hubert-Rivière-du-Loup

8 **LE BIEN, LE MALT**
Rimouski

9 **L'OCTANT**
Rimouski

10 **LE KETCH**
Sainte-Flavie

11 **LA CAPTIVE**
Amqui

12 **LA FABRIQUE**
Matane

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

14 **FRONTIBUS**
Rivière-au-Renard

15 **PIT CARIBOU**
L'Anse-à-Beaufils

16 **AUVAL**
Val-d'Espoir

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

18 **LA BELLE AVENTURE**
Bonaventure

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

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

L'EST DU QUÉBEC

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

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

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

/brasseriesdelest

/routedesbieresdelestduquebec

Route des bières de l'Est du Québec

ONDAGO

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



UPA
L'Union des producteurs agricoles
Bas-Saint-Laurent



RIMOUSKI TOYOTA



Fiers de participer au rayonnement
de nos producteurs locaux et régionaux.

BONNE SAISON ESTIVALE!

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC



AMÉLIE DIONNE

DÉPUTÉE DE RIVIÈRE-DU-LOUP–TÉMISCOUATA - LES BASQUES

MINISTRE DU TOURISME

MINISTRE RESPONSABLE DES RÉGIONS DU BAS-SAINT-LAURENT ET DE LA GASPÉSIE–ÎLES-DE-LA-MADELEINE

MATHIEU RIVEST

DÉPUTÉ DE LA CÔTE-DU-SUD



ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

FIÈRE D'ENCOURAGER
NOS PRODUCTEURS LOCAUX ET RÉGIONAUX.

Bonne saison estivale !



MAÏTÉ BLANCHETTE VÉZINA

DÉPUTÉE DE RIMOUSKI

Festival des
CHAMPIGNONS FORESTIERS
DU KAMOURASKA
18 au 20 septembre 2026



FINALISTE
LES LAURIERS DE LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE 2026
ÉVÉNEMENT GASTRONOMIQUE

NATURE • SCIENCE • BOUFFE

Place de l'Expo | Saint-Pascal
mycokamouraska.com

PURÉ · CDBQ · PREMIER TECH · Desjardins · Cascades · SADC DU KAMOURASKA · Saint-pascal On voit loin! · MRC de Kamouraska · TOURISME BAS-SAINT-LAURENT · Québec





RÉGION DU BAS-SAINT-LAURENT

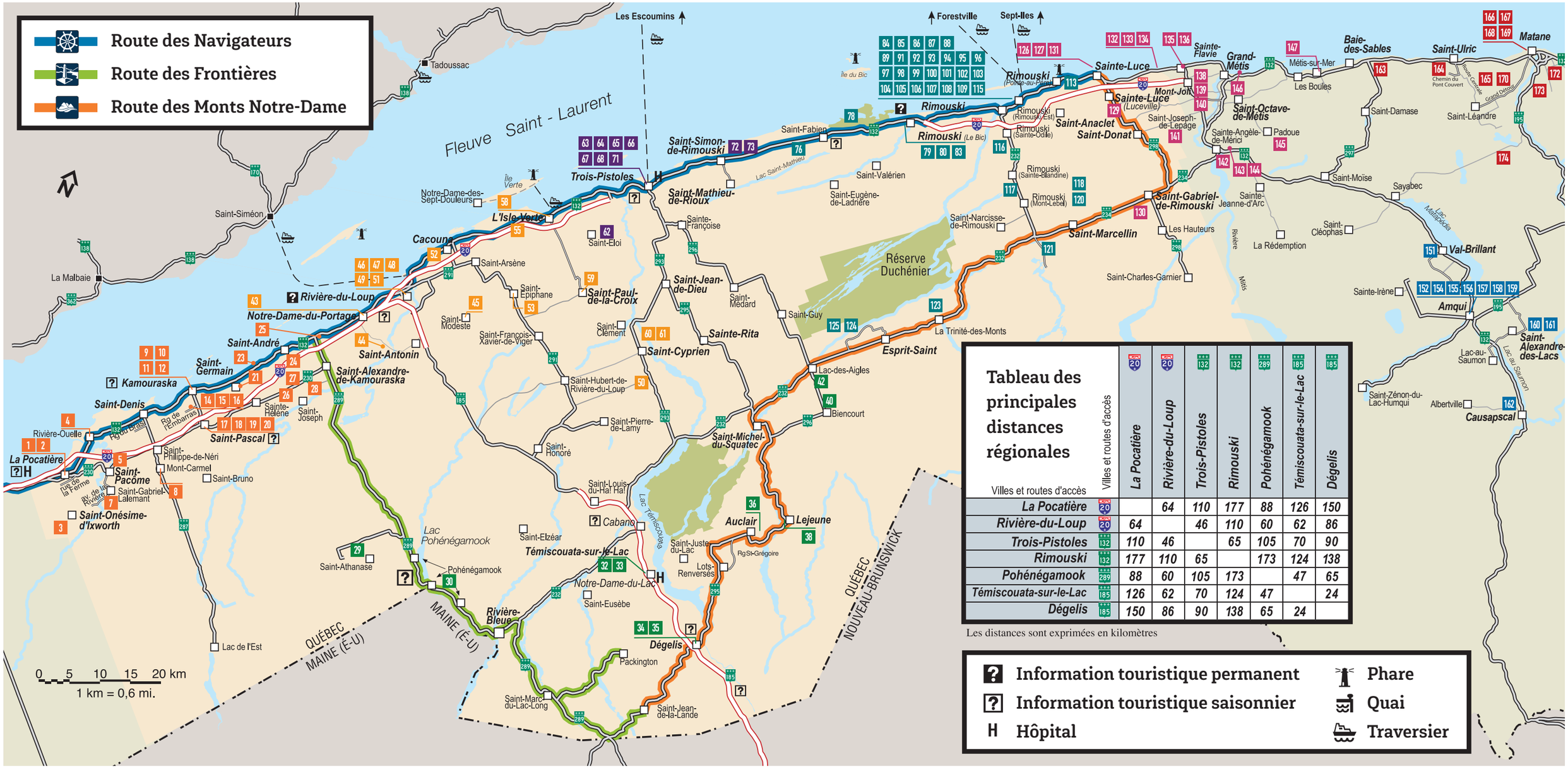


Tableau des principales distances régionales

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

Les distances sont exprimées en kilomètres

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

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

Québec

COLLECTIF RÉGIONAL DE DÉVELOPPEMENT DU BAS-SAINT-LAURENT

MRC de Kamouraska · MRC lesBasques · MRC de Rimouski-Neigette · MRC de La Matanie · Saveurs du Bas-Saint-Laurent

MRC de Témiscouata · MRC de Rivière-du-Loup · MRC de La MITIS · MRC de LA MATAPÉDIA · UPA Pouvoir nourrir Pouvoir grandir Bas-Saint-Laurent · Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent


© MRC de La Mitis


© Distillerie Mitis

Goûtez La Mitis.

MRC de La MITIS
VOTRE ANCRAGE POUR L'AVENIR


© Marché public de Sainte-Luce

Un territoire à savourer

www.lamitis.ca/goutezlamitis

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

Fières partenaires des entreprises agroalimentaires du Bas-Saint-Laurent

Accompagnement
Financement
Développement économique local

ENSEMBLE, TRANFORMONS VOS PROJETS EN SUCCÈS DURABLES!

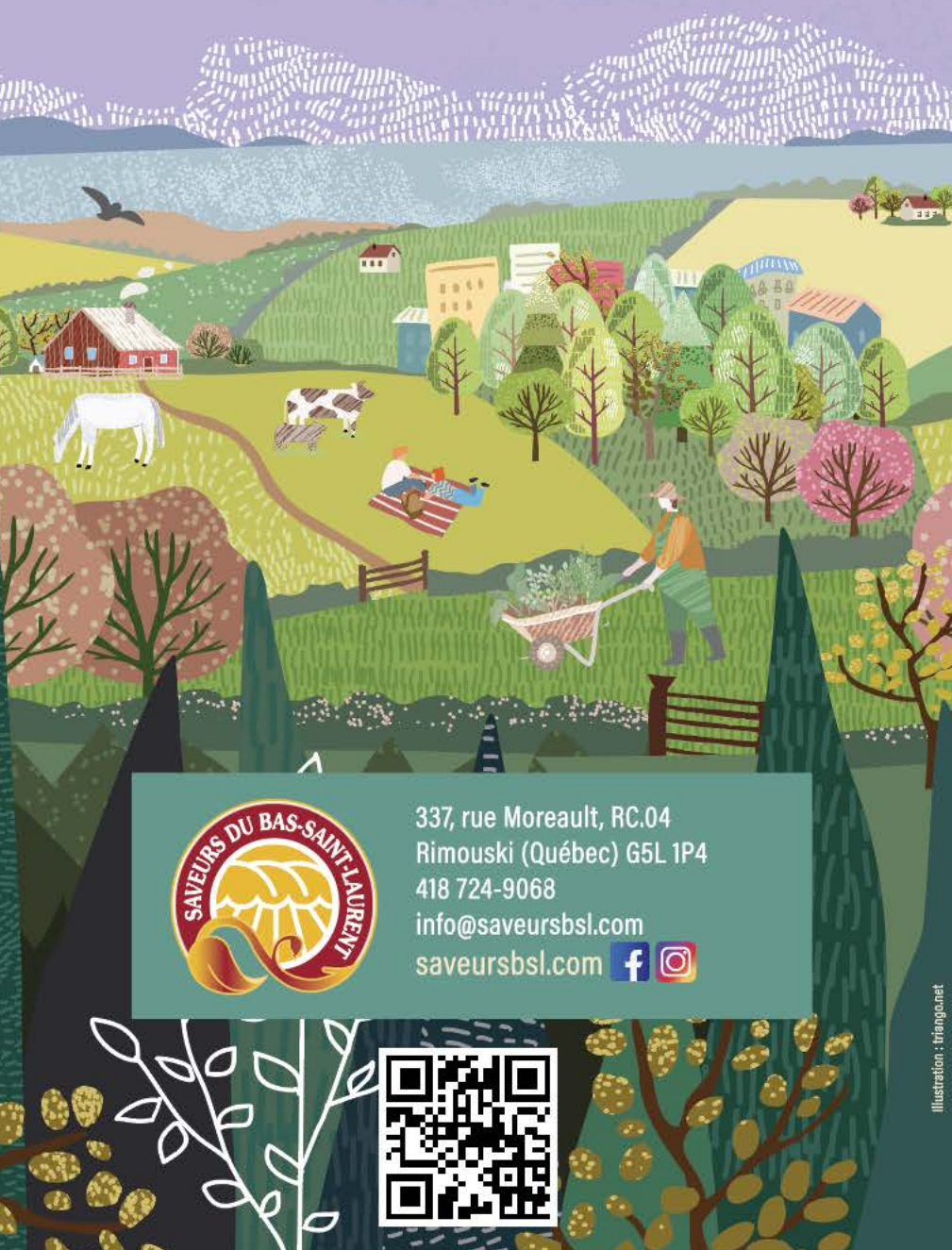
Planifions une discussion :

Canada Développement économique Canada, appuie financièrement la SADC

© Sophie Jean Photographe

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, RC.04
Rimouski (Québec) G5L 1P4
418 724-9068
info@saveursbsl.com
saveursbsl.com

Illustration : triango.net