



Nouvelles du Siffle-Orange

Automne 2016



Pour avoir simplement le droit de mettre du poulet sur votre table

Le 29 septembre dernier avait lieu notre audience devant la Régie des marchés agricoles pour une demande de contingent spécial que nous avons déposée, conjointement avec la [Ferme Les Trois Bergères](#), la [Ferme Du Roy](#) et la [Coopérative La Mauve](#). Chacune de nos fermes demande un contingent spécial de 2000 poulets pour pouvoir approvisionner notre coopérative et notre clientèle en vente directe, vous! On s'y attendait, les Éleveurs de volailles du Québec s'opposent à cette demande. Nous avons donc plaidés toute la journée devant ce tribunal administratif, en nous appuyant entre autres sur l'article 2 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles qui stipule que les plans conjoints ne doivent pas nuire à la mise en marché coopérative. Si la Régie tranche en notre faveur, nous pourrions produire du poulet dès cet hiver...! À suivre!



Et pourtant, l'élevage de poulets en enclos mobiles sur l'herbe n'a rien de comparable aux élevages industriels...!

L'oie, une viande festive

En attendant de pouvoir vous offrir du poulet de pâturage, nous consolidons notre élevage d'oie, cet animal noble, « la reine de la gastronomie », qui chez nous cohabite si bien avec les pommiers. Nous sommes conscients que les volailles de spécialité (oie, mais aussi canard, pintade, etc.) font moins partie de nos traditions culinaires et peuvent être plus difficiles à cuisiner, même pour les plus aguerris. (C'est aussi en passant ce qui explique en partie pourquoi l'industrie les a laissées de côté, et que les volailles de consommation courante (poulet, dindon) sont contingentées, mais ça, c'est une autre histoire!). Dans l'esprit du mouvement « Slow food », nous vous invitons à choisir l'oie pour vos menus de grandes occasions, à savourer tranquillement entourés de ceux que vous aimez.



Découvrez la nouvelle page [Recettes](#) de notre site Internet pour nos trucs et astuces sur la cuisson de l'oie de pâturage!

Le mouvement international Slow Food travaille pour la défense du droit au plaisir, le respect des rythmes de vie naturels, un rapport harmonieux avec la nature, la sauvegarde des savoirs et savoir-faire traditionnels ainsi que la création de modèles d'économie locale et durable.



Campagne en ville!

Vous habitez Montréal et vous aimez notre philosophie d'entreprise? Ou peut-être êtes-vous de notre région et vous aimeriez faire découvrir nos produits à votre réseau urbain? En collaboration avec la [Ferme Les Trois Bergères](#), de St-Vallier, nous faisons une [livraison d'automne](#) à St-Lambert sur la rive sud et dans le quartier Rosemont **ce vendredi le 21 octobre!** Les Trois-Bergères proposent une variété de produits éco-responsables, sans antibiotiques ni vaccins, élevés sur pâturages exempts d'engrais chimiques et de pesticides, tout comme nous. Passez au point de chute pour choisir au gré de votre inspiration, ou réservez à l'avance. Certains items sont en quantités limitées (oies et dindes entières). Faites vos réserves pour les Fêtes!

Produits disponibles aux points de chute de Montréal :

- Agneau
- Oie de pâturage - Parfaits de foie d'oie
- Dinde
- Porc
- Sirop et beurre d'érable - Miel



Sirop d'érable zéro-déchet

C'est avec fierté que nous livrons notre sirop d'érable en conserve de verre consignée à des commerces qui partagent nos valeurs : [Espace Vita](#) à Rivière-du-Loup, et la [Fabrique de bagels Bügel](#), et l'[Accommodation Bio](#) à Québec, de même que la microbrasserie [Ras l'bock](#) à St-Jean-Port-Joli. Ceux-ci apprécient la manipulation simplifiée en cuisine des contenants en vrac, et participent activement à la réduction des déchets. Ferez-vous comme eux...?



Premières naissances à la ferme!

Nos deux vaches canadiennes achetées l'hiver dernier ont vêlées tout naturellement aux champs cet été! D'abord insécurisés par les soins à donner aux mères et aux nouvelles-nées, nous avons vite pu constater que lorsque les animaux sont en santé, la nature fait bien les choses. Laisser à elles-mêmes dans la tranquillité, elles ont léché leurs génisses qui se sont levées pour téter goulument dès les heures qui ont suivi. Nous avons donc maintenant un troupeau de 5 femelles, incluant Noiraude, devenue imposante mais toujours aussi affectueuse! Au moment d'écrire ces lignes, elles sont toutes en résidence temporaire à la [Ferme d'Élevage de l'Espinay](#) en vue d'un croisement avec le taureau Galloway.



Cossette, qui a retrouvé la santé après être arrivée chez nous, a donné naissance à Reine, la première d'une longue lignée de reproductrices nées au Siffle-Orange. Simonne, toujours très digne avec ses cornes, son port de tête altier et son caractère parfois déconcertant, s'est adoucie en devenant la maman de Robertine au toupet frisé noir. Avez-vous reconnu les femmes d'exception qui nous ont inspiré leurs noms...?

Un verre de soleil au cœur de l'hiver



Deux familles sont venues presser leur propre jus avec notre presse en location! Avec 5 caisses de pommes, on produit 40 à 60 litres de jus, qui peut ensuite simplement être congelé. Jean-Simon et Guylaine ont aussi ajouté des poires et des melons de leur ferme, les [Jardins du Pied à Terre](#). Une belle façon de valoriser les fruits imparfaits, tout en faisant des réserves de vitamines!



De l'éducation à l'écotourisme gourmand, une saison bien chargée!

Notre participation à l'[École d'été en agro-écologie](#) de l'Université Laval, en mai dernier, nous a permis non seulement d'accueillir 65 étudiants à la ferme et de participer aux journées de formation en classe, mais également de partager un repas paysan chez nous avec trois chercheurs internationaux, ce qui fut l'occasion d'échanges très enrichissants! Cet automne, c'était au tour des étudiants inscrits au cours de 2^e cycle en [agroforesterie](#) de visiter les aménagements du Siffle-Orange : pré-vergers, haies multifonctionnelles, haies naturelles. C'était très spécial pour nous d'accueillir à la ferme notre ancien professeur Alain Olivier, chercheur réputé en agroforesterie et mentor depuis nos débuts professionnels.



Plus jeunes, mais tout aussi curieux, une dizaine d'enfants par semaine, inscrits au [Camp Trois-Saumons](#), à St-Aubert, ont passé une nuitée sur nos terres, en plus de bénéficier d'une visite guidée de la ferme. Le jardin que nous réalisons sur le site même du camp a aussi pu servir à de nombreux campeurs, puisqu'il y a maintenant un animateur spécialement dédié à l'atelier cuisine. Une collaboration pédagogique dont nous sommes très fiers!



Enfin, pour le grand public, nous avons concocté le [Food Tour à St-Jean-Port-Joli](#)! L'activité a attiré une quinzaine de personnes curieuses de faire l'épicerie en compagnie d'une agronome pour en apprendre davantage sur différents enjeux agroalimentaires. Ils ont ainsi pu découvrir les produits du Siffle-Orange dans nos différents points de vente, ainsi que nos produits locaux coups de cœur. À refaire!

Nicolas St-Pierre et Catherine Avard – **Ferme du Siffle-Orange**

184, 3^e rang Ouest, St-Aubert, 418 598-2452

ferme@siffle-orange.com - www.siffle-orange.com - www.facebook.com/siffleorange