



Nouvelles du Siffle-Orange

Été 2015

La Ferme du Siffle-Orange continue son évolution

Nous entamons notre 7^e été de production avec la fierté de constater le chemin parcouru. Nous avons fait naître plusieurs projets sur la ferme depuis nos débuts, dont certains n'ont pas perduré pour des raisons de rentabilité ou de réglementation. Nous avons essayé des élevages et cultures variés, toujours dans l'idée de vous offrir des produits distinctifs, tout en comblant le plus possible notre autonomie alimentaire. Ça n'a pas toujours été facile d'y voir clair et de garder le cap! Graduellement, nous avons choisi de nous concentrer sur l'élevage d'oies de pâturage, parce que celui-ci n'est pas soumis aux quotas, mais aussi pour les qualités que nous apprécions de cet animal. L'oie, surnommée « la reine de la ferme », valorise bien l'herbe, et nous aimons sa beauté et sa gestion en troupeau. De plus, depuis quelque temps, plutôt que de se concentrer uniquement sur la mission commerciale de la ferme, Nicolas est entré dans une réflexion sur les gestes quotidiens, les paysages et la gestion de l'espace, afin de renouer avec sa vision poétique de l'agriculture. Comment le paysan peut-il entretenir son « pays » pour en valoriser tout le potentiel? Comment harmoniser les animaux et les cultures pour une meilleure occupation de l'espace? Ce sont des préoccupations qui nous habitent, et ne soyez donc pas étonnés de voir des changements dans les champs : nouveaux arbres, clôtures, essais de cultures, etc. Pour nous, la beauté des paysages, des gestes quotidiens et des pensées qu'ils génèrent sont tout aussi importants que la fonction nourricière de l'agriculture.



Nos parfaits de foie d'oie près de chez vous!



Nous avons eu une belle réponse des commerces locaux qui ont été charmés par l'authenticité et la qualité de nos parfaits de foie d'oie. Six points de vente les ont mis sur leurs tablettes et en font la promotion avec fierté : la [Boulangerie Sibuet](#) (St-Jean-Port-Joli), le [IGA Coop La Paix](#) (St-Jean-Port-Joli), la [Boulangerie Gosselin](#) (L'Islet-sur-mer), [Chez Jos L'Épicier](#) (Montmagny), [l'Épicerie JB Allard](#) (St-Nicolas) et le [Marché de proximité de Québec](#). Vous aimeriez retrouver nos parfaits dans un commerce

près de chez vous? Faites-le nous savoir et il nous fera plaisir de faire la démarche nécessaire.

Les veaux, complémentaires aux volailles de pâturage

Depuis quelques années, nous élevons 1 ou 2 veaux à titre expérimental pour voir comment nous pouvons intégrer cet animal à la ferme. Les bovins ont l'avantage de pâturer l'herbe haute et de la couper juste à la bonne hauteur pour les volailles, qui préfèrent l'herbe courte. La rotation des différentes espèces sur une même parcelle permet également de mieux contrôler les parasites. Cette année, nous élevons 4 petits veaux dans l'espoir de les voir remplacer la tondeuse. Nous aurons donc probablement des quartiers de veaux à vendre à la fin de l'automne, en quantité limitée. Vous êtes intéressés? Écrivez-nous, et ça nous aidera à juger s'il est pertinent de prendre de l'ampleur dans ce secteur.



L'herboristerie fait son entrée officielle au Siffle-Orange



Passionnée par les plantes médicinales depuis plusieurs années, Catherine les cueille à l'état sauvage sur notre terre et a installé avec les années un petit jardin de vivaces. L'hiver passé, elle a ajouté à sa formation une spécialisation en herboristerie périnatale pour pouvoir offrir un service de consultations. Vous êtes enceinte et vous aimeriez bénéficier des bienfaits de la nature pendant votre



grossesse? Plusieurs plantes médicinales peuvent non seulement prévenir et soulager les malaises les plus courants, mais aussi favoriser un déclenchement naturel du travail à terme, aidant ainsi à éviter des interventions non désirées pendant l'accouchement. Les plantes seront aussi d'un précieux secours pour les couples qui essaient de concevoir ou pour la maman pendant les relevailles. Consultez la [nouvelle section Herboristerie](#) du site de la ferme pour tous les détails, et [suivez Catherine sur Facebook!](#)



Visites guidées au Siffle-Orange



Dès cet été, venez découvrir le Siffle-Orange par une visite guidée de la ferme! Quelle philosophie a guidé le démarrage de notre entreprise et nous motive encore aujourd'hui à vous fournir des produits à contre-courant de l'industrie? En compagnie de Catherine, agronome de formation qui s'implique en éducation à l'agriculture depuis plus de 10 ans, vous pourrez en apprendre davantage sur les différents enjeux liés à l'agriculture paysanne et à l'alimentation de proximité : pesticides, OGM, quotas de production dans le poulet, certification biologique, kilomètres alimentaires, etc.

Le Siffle-Orange, c'est aussi une démarche d'autonomie alimentaire et d'approvisionnement bio-local, et nous souhaitons vous transmettre notre passion et nos bons trucs! Profitez-en pour faire le plein de produits de la ferme et pique-niquer dans le verger! Ou pourquoi ne pas prendre l'apéro sur la terrasse de la cabane à sucre, avec vue sur le fleuve et le coucher de soleil? Nous vous attendons tous les jours de l'été et de l'automne, sur réservation au 418 598-2452. Au plaisir de vous accueillir!

Camping sur la montagne... sur la glace

Nous avons des projets stimulants pour l'accueil à la ferme, dont nous vous avons fait part dans la dernière infolettre. Par contre, le camping à la ferme et les sentiers pédestres devront attendre encore un peu. Nous avons réalisé que les différents frais exigés pour exploiter ces attraits (assurances, adhésions obligatoires à des associations, etc.) seraient difficiles à rentabiliser et ne concordent pas avec notre vision d'une entreprise à petite échelle. À suivre dans les prochaines années! Vous pouvez par contre venir vivre la magie du Siffle-Orange sous les étoiles le 15 août prochain lors du [Party de campagne!](#)



Campagne « Produit menacé »



Depuis ce printemps, nous adhérons à la campagne « Produit menacé par le développement pétrolier » lancée par le collectif [Tache d'huile](#). En effet, notre ferme est menacée par le tracé proposé de l'oléoduc Énergie Est. Cette triste éventualité nous a éveillés à une problématique qui touche toute la planète, soit l'exploitation et le transport des produits pétroliers. Les risques pour nos communautés et nos écosystèmes dépassent de loin selon nous les avantages miroités par l'industrie. Pour plus de détails, vous pouvez aussi consulter le site de la campagne [Coule pas chez nous](#).

L'Union de la Terre à la table

Nous en avons déjà été membres à nos débuts, mais dernièrement il nous est à nouveau apparu important de nous joindre au mouvement de l'Union paysanne, un syndicat qui propose une alternative à l'Union des producteurs agricoles. Nous y avons trouvé des gens passionnés comme nous de la terre, et impliqués pour apporter des changements concrets au modèle agricole actuel. L'Union paysanne milite entre autres pour une hausse de la production hors-quota dans le poulet, une problématique qui nous tient à cœur. Vous pouvez d'ailleurs consulter en ligne leur proposition de [Gestion de l'offre 2.0](#), que nous appuyons. Fait intéressant, ce syndicat regroupe tant des agriculteurs que des citoyens qui se sentent interpellés par la cause. Vous aimeriez devenir membre? Dites-le nous et nous pourrons vous inscrire via la campagne de recrutement estivale. L'adhésion n'est que de 20\$ par année, un geste simple pour soutenir une autre vision de l'agriculture.



Le Siffle-Orange se met à l'heure des réseaux sociaux

Vous aimez nos produits? Aidez-nous à nous faire connaître en partageant [la page Facebook de la Ferme du Siffle-Orange!](#) Suivez de près nos actualités à chaque saison et découvrez de nouvelles photos! Pour vous offrir plus de détails sur nos activités, cette infolettre continuera d'être publiée périodiquement par courriel également.



En vente à la ferme en ce moment

Sirop d'érable (250 ml) : 7\$ *Idéal comme format cadeau!*
Sirop d'érable (1/2 gallon) : 32\$
Beurre d'érable (250 ml) : 7\$
Parfait de foie d'oie (80g) : 9,50\$
Chanterelles et fleur d'ail
Érable et ortie



Nicolas St-Pierre et Catherine Avaré
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