

Nouvelles des Fêtes au Siffle-Orange

Noël 2015



La saison des élevages est terminée, et nous nous préparons à passer une partie de l'hiver en voyage avec les enfants. Nous vous offrons ici quelques idées pour passer un Noël aux couleurs du Siffle-Orange!

Égayer votre maison d'un sapin de Noël écologique



Les sapins de Noël du Siffle-Orange sont issus de l'écoforesterie, une pratique qui vise l'aménagement de la forêt pour elle-même et non pour nos besoins. Les sapins sont choisis soit en faisant des chemins forestiers, ou ce sont des têtes d'arbres qui servent à faire du bois de construction ou de cabane. En choisissant nos sapins vous donnez une fin de vie heureuse à ces arbres. Découvrez la poésie forestière qui se dégage de la forme unique de chaque sapin! Nous en avons de toutes les grandeurs, 5\$ à 25\$. Vous pouvez venir les chercher à la ferme, mais attention, jusqu'au 11 décembre seulement.



Nous serons au très beau [Marché de Noël de Terra Terre Solutions Écologiques](#) les 5 et 6 décembre, avec nos sapins et parfaits de foie d'oie! Venez y découvrir de nombreux artistes et artisans de la région dans une ambiance festive!

Goûtez l'oie de pâturage à l'une des meilleures tables de la région

Vous aimeriez goûter à nos oies mais vous n'avez pas pu vous en procurer cet automne? Profitez de la période des Fêtes pour vous offrir un repas festif dans l'un des restaurants qui offrent notre oie à leur menu! [La Coureuse des Grèves](#) à St-Jean-Port-Joli, [L'Auberge des Glacis](#) à St-Eugène, [Chez Octave](#) à Montmagny, et [Le Saint-Amour](#) à Québec vous réservent sans aucun doute de belles découvertes gastronomiques! Vous aimeriez rapporter un peu de ces délices à la maison? [Chez Jos L'Épicier](#), à Montmagny, prépare des rillettes, terrines, saucisses et pâtés d'oie.



Faites découvrir nos parfaits de foie d'oie



Pour les gourmets sur votre liste de cadeaux, et pour servir à vos invités, quoi de mieux que nos parfaits de foie d'oie, déclinés en deux saveurs. Tous les ingrédients sont issus de notre ferme (foie d'oie, chanterelles, fleur d'ail, sirop d'érable, ortie) ou certifiés biologiques s'ils sont achetés. Huit points de vente offrent nos parfaits sur leurs tablettes : la [Boulangerie Sibuet](#) à St-Jean-Port-Joli, le [IGA Coop La Paix](#) à St-Jean-Port-Joli, la [Boulangerie Gosselin](#) à L'Islet-sur-mer, [Chez Jos L'Épicier](#) à Montmagny, [l'Épicerie JB Allard](#) à St-Nicolas, [Le Petit Chaperon Vert](#) à Cacouna, la [Coopérative La Mauve](#) à St-Vallier et le [Marché de proximité de Québec](#). Vous pouvez aussi les commander en ligne au [Marché solidaire L'Islet-sur-terre](#).



Offrez une consultation en herboristerie périnatale



Vous avez une femme enceinte dans votre entourage, ou un couple qui aimerait favoriser ses chances de concevoir et de vivre une grossesse en santé? Saviez-vous que les plantes médicinales, lorsqu'elles sont bien choisies, peuvent non seulement aider à nourrir le corps en vue d'une grossesse équilibrée et en santé, mais aussi prévenir les fausses couches ou les



accouchements prématurés? Certaines plantes favorisent même un déclenchement naturel à terme, réduisant ainsi les interventions pendant l'accouchement. Catherine élabore des produits d'herboristerie sur mesure, tout au long de la période périnatale. Elle utilise des plantes cueillies à l'état sauvage ou cultivées avec amour sur notre terre. Informez-vous sur les possibilités de certificat-cadeau!

Informez votre entourage sur la problématique du hors quota dans le poulet

Pourquoi ne pas profiter des réunions des Fêtes pour discuter avec les gens autour de vous de la situation dans le poulet au Québec? En effet, des lois nous empêchent présentement de produire plus de 99 poulets par année, alors même que nous avons une longue liste d'attente pour ce produit. Mais nous espérons faire changer la donne. Nous surveillons entre autres le dépôt du rapport sur la relève de Jean Pronovost prévu avant Noël. Visitez le blog de la campagne [Pour un poulet différent au Québec](#), pour visionner la vidéo et signer la pétition.



Souvenirs de l'été 2015 : la première récolte de foin pour nos propres animaux au Siffle-Orange! Quelques 200 balles sont entreposées au fenil pour la génisse que nous gardons cet hiver.



En vente à la ferme – jusqu'au 11 décembre

Sapins de Noël écologiques : 5\$ à 25\$, grosseurs variées

Parfaits de foie d'oie (80g) : 9,50\$

Chanterelles et fleur d'ail

Érable et ortie

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