

Nouvelles du Siffle-Orange

Printemps 2015

Sirop d'érable cuvée 2015



Le début du temps des sucres est en dents de scie cette année, mais nous croyons être en mesure de vous offrir du sirop d'érable de la nouvelle cuvée dans la semaine du 13 avril. Nicolas apporte chaque année des améliorations dans l'érablière et la cabane, ayant toujours à cœur de vous offrir un produit de haute qualité à la saveur qui se distingue. **Une nouveauté cette année, nous avons du beurre d'érable pour les gourmands!** Mais



faites vite, les quantités sont limitées! Saviez-vous que le beurre d'érable est élaboré uniquement à partir du sirop d'érable chauffé et brassé, sans aucun autre ingrédient? Un vrai délice!

Nos oies de pâturage de plus en plus prisées

L'élevage de l'oie est appelé à prendre de l'ampleur sur la ferme, aussi doublons-nous le nombre élevé par rapport à 2014 pour passer à 150 oies. Cet animal, que l'on appelle aussi « la reine de la ferme », est la volaille qui valorise le mieux l'herbe dans son alimentation. C'est entre autres pour cette raison que nous l'apprécions. Nous avons d'ailleurs clôturé quatre nouveaux pâturages, dont un système agroforestier en pré-verger, pour mieux les accueillir. Vous êtes nombreux à avoir répondu à l'appel pour la réservation d'une oie de pâturage à l'automne prochain, et nous sommes très reconnaissants de votre fidélité envers nos produits. Les restaurateurs sont aussi



au rendez-vous, et nous sommes fiers de compter parmi nos clients de la région L'Auberge des Glacis, Chez Octave et Chez Jo L'Épicier, La Coureuse de Grèves, ainsi que Le Saint-Amour à Québec. Nos oies font aussi toujours partie des paniers de la Coopérative La Mauve.

Le parfait de foie d'oie : un nouveau produit à découvrir!

Les foies de nos oies de pâturage nous sont rendus chaque automne par l'abattoir et nous cherchons une manière originale et savoureuse de valoriser cet abat riche en fer que l'on gardait jusqu'à maintenant pour notre usage personnel. Cet hiver, nous vous avons donc concocté un nouveau produit fabriqué à partir d'ingrédients nobles que l'on retrouve sur la ferme. Nous avons confié cette mission au transformateur Détour en France, à Lac Etchemin, à qui nous avons fourni une liste des herbes et aromates qui poussent dans nos jardins ou dans notre forêt. Les deux recettes retenues sont Chanterelles et fleur d'ail et Érable et ortie. À vous de les découvrir! Le parfait de foie d'oie s'apparente à une mousse ou une terrine et il se déguste sur une biscotte ou du pain. Notez que nos oies ne sont pas gavées et qu'il s'agit bien du foie d'oie et non du foie gras d'oie.

FERME DU SIFFLE-ORANGE
184, 7^e rang Ouest, Saint-Aubert, Québec
H1S 1S8-2A52
www.siffle-orange.com
Valuilles sur pâturage,
calane à sucre, agroécologie

Parfait de foie d'oie
du Siffle-Orange
CHANTERELLE ET FLEUR D'AIL

INGRÉDIENTS
Une oie élevée en pâturage, abattue de façon
éthologique, sans antibiotique, sans OGM, sans
conservateur, sans colorant, sans sucre ajouté,
sans sel.
Pour obtenir nos produits,
réfrigérer après ouverture.

FERME DU SIFFLE-ORANGE
184, 7^e rang Ouest, Saint-Aubert, Québec
H1S 1S8-2A52
www.siffle-orange.com
Valuilles sur pâturage,
calane à sucre, agroécologie

Parfait de foie d'oie
du Siffle-Orange
ÉRABLE ET ORTIE

INGRÉDIENTS
Une oie élevée en pâturage, abattue de façon
éthologique, sans antibiotique, sans OGM, sans
conservateur, sans colorant, sans sucre ajouté,
sans sel.
Pour obtenir nos produits,
réfrigérer après ouverture.



Offrez-vous des vacances inoubliables au Siffle-Orange!



Dès notre arrivée dans le 3^e rang de St-Aubert en 2009, il était évident que nous devions un jour permettre à d'autres personnes de profiter comme nous de ce site enchanteur : vue panoramique sur le fleuve, érablière d'arbres centenaires, anciens pâturages cachés dans la forêt... Nous sommes fiers de protéger ce paysage unique. L'été dernier, ce sont trois groupes de jeunes du Camp Trois-Saumons qui sont venus faire une visite guidée, une randonnée pédestre et un séjour de camping sauvage à la ferme. Cette activité originale intégrée au profil cuisine du camp lui a d'ailleurs permis de se démarquer en recevant le Tremplin d'or attribué par Tremplin Santé parmi 125 camps québécois.



Vous êtes tentés vous aussi par l'aventure? Venez planter votre tente sur la colline qui surplombe le fleuve, et découvrez la magie du Siffle-Orange sous les étoiles! Choisissez une visite guidée pour en apprendre davantage sur notre philosophie, et partez à la découverte de notre terre sur les 3 km de sentiers qui la serpentent. Jeunes et moins jeunes apprécierons les animaux au pâturage : poules, poulets, oies, porcs, veaux. Surveillez nos annonces en début d'été pour tous les détails!



Une première marche contre l'oléoduc

À Québec, le 11 avril, la population est invitée à marcher pacifiquement avec un message simple pour nos élus : OUI à la protection du climat, NON à TransCanada et au pétrole issus des sables bitumineux et POUR les énergies renouvelables. Nous y serons avec nos enfants pour réclamer la fin du projet insensé de l'oléoduc Énergie Est. Cette marche est organisée dans le cadre d'une rencontre interprovinciale des premiers ministres sur la question du climat. Localement, le comité STOP oléoduc Montmagny-L'Islet a lancé la campagne « Ça coule par chez nous! ». Des produits de l'érable seront servis à bord de l'autobus, dans une ambiance de cabane à sucre. Soyons nombreux à aller rappeler à M. Couillard que nos érablières et nos terres agricoles sont menacées par le développement pétrolier.

**MARCHE
ACTION
CLIMAT**
Le 11 avril 2015
à Québec



En vente à la ferme

Sirop d'érable : consultez notre site pour voir la liste de prix 2015

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 Avard
Ferme du Siffle-Orange
184, 3^e rang Ouest, St-Aubert
418 598-2452

ferme@siffle-orange.com
www.siffle-orange.com