

• DOMAINE L'ORÉE DES BOIS

À la limite du 49^e parallèle, venez découvrir le Domaine L'Orée des Bois qui vous propose une expérience agrotouristique unique et nordique. Venez cueillir et déguster les petits fruits sauvages du Domaine, de juillet à août, dans une belle ambiance familiale.

Framboises

Bleuets

Camerises

ACTIVITÉ
FAMILIALE

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

CONTACT :

Lyna et Eric
37, rang Saint-Joseph, Notre-Dame-de-Lorette
418 276-1075

Autres suggestions :

Vous pouvez également participer aux nombreuses activités qui vous sont proposées dont :

- Boutique extérieure libre-service 24 h offrant les alcools du Domaine
- Hébergement en yourte avec différents forfaits
- Séjour YOGA

Voir le site web pour toutes les activités proposées.
www.domaineloreedesbois.ca

• VERGER DE LA MISTASSINI

Situé en bordure de la rivière Mistassini, le Verger de la Mistassini vous accueille pour vous permettre de cueillir vous-même une multitude de petits fruits ou de vous procurer des fruits préalablement récoltés. Passionné par la nature, il vous propose environ 2 000 plants comptant 10 variétés de camerises, des framboises rouges et jaunes, des fleurs de sureau, du sureau, des aronies, des argousiers et bien d'autres.

L'endroit rêvé pour les fervents de variétés et de nouveautés. Qu'attendez-vous pour passer les voir ?

Camerises

Framboises

Fleurs de sureau

Sureaux

Aronies

Argousiers

CONTACT :

Joline Allard Fortin
212, route de Sainte-Marguerite-Marie, Dolbeau-Mistassini
418 618-5313 ou le 418 276-4144
Surveillez la page Facebook pour connaître l'horaire

• FERME DAN NATURE

Un passage par la Ferme Dan Nature s'impose si vous passez par Péribonka. C'est dans un cadre enchanteur que Dany Maltais vous accueille et vous partage sa passion pour les oiseaux de toutes sortes que vous pourrez admirer sur le site. Mais la Ferme Dan Nature, c'est aussi un magnifique endroit pour l'autocueillette de petits fruits en saison estivale. On retrouve là tous les ingrédients d'une sortie en famille réussie qui saura ravir les grands comme les petits !

Framboises

Bleuets

ACTIVITÉ
FAMILIALE

CONTACT :

Dany Maltais
650, rang Saint-Michel, Péribonka
418 719-1343

Horaire fermette : du 1^{er} juin au 30 octobre de 9 h 30 à 16 h 30
Horaire autocueillette : mi-juillet à mi-août de 9 h 30 à 16 h 30

Autres suggestions :

Les familles seront ravies de découvrir cette petite « arche de Noé » où l'on retrouve 3 sortes de paons (bleu, blanc, et vert) mais aussi des alpagas, mini chevaux, chèvres angora, moutons, cochons vietnamiens, émeus, canards, 5 espèces de faisans, perdrix et des poules. Il est possible, sur réservation, d'effectuer des visites intérieures de la ferme ainsi que de la volière et de la poussinière. Une expérience permettant de dormir à la ferme dans un magnifique chalet en bois rond est également offerte.

• LES JARDINS NOURRICIERS

Aménagés par la Société de gestion environnementale, les jardins offrent une diversité d'arbustes à fruits en cueillette libre. Un dépliant présentant les espèces qui s'y retrouvent est disponible à la Maison du Parc régional des Grandes-Rivières.

Amélanches

Argousiers

Aronies

Camerises

Cassis

Cerises

Noisettes

Pimbins

Sureaux

CONTACT :

Audrey Pelchat
Société de gestion environnementale
Parc de la Pointe-des-Pères (derrière la Maison du Parc régional des Grandes-Rivières), Dolbeau-Mistassini
418 276-6502

Accessible en tout temps

Autres suggestions :

Profitez de votre arrêt pour découvrir les sentiers du Parc de la Pointe-des-Pères qui offrent de magnifiques points de vue sur les rivières Mistassibi et Mistassini.

L'autocueillette

Activité de l'été

PRODUITS
DU TERROIR

SEUL • EN FAMILLE • ENTRE AMIS

VENEZ
CUEILLIR
À LA FERME

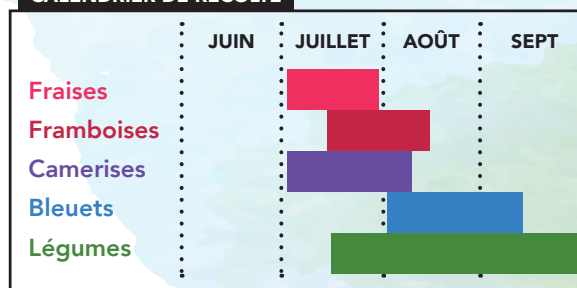


Le territoire de la MRC de Maria-Chapdelaine est fier de vous présenter nos entreprises agrotouristiques qui vous accueillent sur leur propriété pour passer une agréable journée et déguster nos produits du terroir. Quelle meilleure sortie que de venir les cueillir vous-même à la ferme.

CONSIGNE IMPORTANTE

Dame nature étant parfois imprévisible, il est conseillé de contacter les entreprises avant de s'y rendre pour s'assurer des dates de récolte qui peuvent varier d'une année à l'autre, en fonction des aléas du climat !

CALENDRIER DE RÉCOLTE



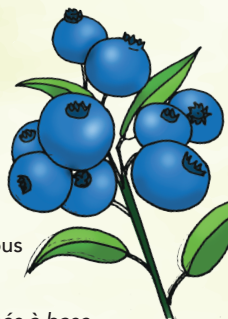
• BLEUETIÈRE TOURISTIQUE DE DOLBEAU-MISTASSINI

En plein cœur de la ville de Dolbeau-Mistassini, cette bleuetière touristique, située à deux pas du bureau d'accueil touristique, vous invite à venir récolter vous-même vos bleuets frais du jour... ou en acheter sur place !

Bleuets

CONTACT :
Lydia Imbeault
Halles du Bleuets
400, boulevard des Pères, Dolbeau-Mistassini
418 276-7646
Ouvert 7/7 jours, de 10 h à 16 h sans rendez-vous

Autres suggestions :
Découverte de nombreux produits confectionnés à base de bleuets.



• FERME DES EXILÉES BIO

Bienvenue à Saint-Thomas-Didyme où, en 2013, deux jeunes femmes ont décidé de venir s'installer pour réaliser leur rêve d'agriculture. C'est ainsi qu'est née la Ferme des Exilées. Leur verger compte aujourd'hui plus de 3 000 camerises, le tout en culture biologique. Lisa et Laurie vous accueillent pour partager avec vous leur passion pour ce petit fruit et vous offrent la possibilité de les cueillir vous-même.

Camerises

Courgettes et citrouilles

CONTACT :
Laurie Godin
246, rue Principale, Saint-Thomas-Didyme
418 618-5247
Surveillez la page Facebook pour connaître l'horaire

• LE VERGER CAMNORD BIO

Situé en plein cœur de Normandin, les propriétaires vous accueillent dans leur verger pour découvrir ce fruit unique qu'est la camerise. Ici, la camerise est cultivée de manière biologique sur les terres familiales par la quatrième génération d'agriculteurs ; la famille Ménard.

Camerises

Framboises

CONTACT :
Marc Ménard
1401, rue Saint-Cyrille, Normandin
418 671-1796
Lundi au vendredi de 9 h à 19 h
Samedi et dimanche de 9 h à 16 h



• BLEUETIÈRE CAMILLE GAUTHIER

Cette bleuetière, située aux abords du Lac Cristal, offre la possibilité de cueillir vous-mêmes vos bleuets.

Bleuets

CONTACT :
Camille Gauthier
Lot 24, Canton Pelletier, rang 2,
Saint-Eugène-d'Argenteau
418 296-3461
Ouvert 7/7 jours en saison de 8 h à 16 h

• LA PETITE FERME À ORACE

Les propriétaires de La petite ferme à Orace, passionnés par les animaux et la culture des produits maraîchers, sont heureux de vous accueillir sur leur ferme. Ils vous feront découvrir leurs animaux de la basse-cour et leur belle diversité de légumes frais.

Bleuets

Fraises

Framboises

ACTIVITÉ FAMILIALE

... mais aussi près d'une vingtaine de variétés de légumes du potager tel salade, tomate, piment, aubergine, gourgane et bien d'autres encore, de juillet à la fin août.

CONTACT :
Guyline Paré
254, rang Saint-Joseph, Dolbeau-Mistassini
418 276-4066 lundi au dimanche
de 10 h à 17 h
Horaire kiosque : mi-juin au début octobre

Autres suggestions :
Pour les familles, les enfants pourront découvrir, en visite libre, les animaux de la ferme : chèvres, cochons, moutons, canards, oies, poneys et plus encore ; de quoi occuper la ribambelle pour une bonne partie de la journée !



• CAMERISE MILOU BIO

Le verger « Camerise Milou » est une entreprise familiale dirigée par Louise et Michel qui se sont donné pour mission de redonner vie à la terre ancestrale des Lavoie, à Saint-Stanislas, en y cultivant une petite plantation de camerises de 2 300 plants, le tout de façon biologique. Venez y cueillir ce petit fruit vous-même lors de la saison estivale. Louise et Michel se feront un plaisir de vous divulguer de nombreuses recettes permettant de le déguster comme il se doit.

Camerises

RÉSERVATION PRÉFÉRABLE

CONTACT :
Louise Simard et Michel Lavoie
761, chemin Rousseau, Saint-Stanislas (12 min. de Dolbeau-Mistassini)
418 618-6763
Horaire : 7 jours sur 7 du 10 juillet au 2 août
Plus de détails sur la page Facebook

Autres suggestions :
Pour les pressés, possibilité de venir chercher un panier déjà prêt au verger. Autres produits artisanaux disponibles tels : camerises congelées, préparation à la camerise... « la prête à tout ». Possibilité de pique-niquer sur place.