

En Estrie

**MANGEONS  
LOCAL**

Plus que jamais!



© Sacha Bourque

David  
Goudreault

## Horaire de la tournée, 24 août 2021



### Ferme Ste-Catherine

2285, chemin de Sainte-Catherine, Sherbrooke

9 h 30 Conférence de presse

10 h Visite de la ferme

11 h Déplacement vers le deuxième arrêt



### Ferme Les 3 pouces verts

525, chemin Chute, Cookshire-Eaton

11 h 30 Arrivée et visite de la ferme

12 h Dîner *Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est*

12 h 30 Suite de la visite

13 h Départ vers le troisième arrêt



### Le Petit Mas

60, Route 251, Martinville

13 h 30 Arrivée et visite de la ferme

14 h 30 Dégustation des produits

15 h Départ vers le quatrième arrêt



### Ferme piscicole des Bobines

1, rue Saint-Henri, East Hereford

15 h 30 Arrivée, visite de la ferme et dégustation

16 h 30 Fin de la journée et route du retour





© Sacha Bourque

David  
Goudreault

## Auteur, poète, travailleur social et ambassadeur de l'Estrie

### PARUTIONS

*La réparation de mes parents* — Livre jeunesse, Éditions D'eux, 2021

*L'armature de nos cendres* — Suite poétique, revue Les Écrits, 2021

*S'en tenir au texte* — Nouvelle littéraire, Condoléances, Québec Amérique, 2021

*Bien parti pour mal finir* — Nouvelle littéraire, Ponts, Druide, 2020

*À peu de choses près* — Suite poétique, Revue Le Sabord, 2020

*Ta mort à moi* — Roman, Stanké, 2019

*La Bête intégrale* — Roman, Stanké, 2018

*Les mains bandées* — Nouvelle littéraire, Pulpe, Québec Amérique, 2017

*Abattre la bête* — Roman, Stanké, 2017

*En mémoire de l'évidence brisée* — Suite poétique, Revue Le Sabord, 2017

*Testament de naissance* — Recueil de poésie, Écrits des Forges, 2016

*La bête et sa cage* — Roman, Stanké, 2016

*À qui la rue ?* — Nouvelle Littéraire, Revue Moebius, 2016

*La bête à sa mère* — Roman, Stanké, 2015

*S'édenter la chienne* — Recueil de poésie, Écrits des Forges, 2014

*Vivace* — Nouvelle littéraire, Revue Zinc, 2014

*Anthologie, Lèvres Urbaines* — Écrits des Forges, 2013

*Mines à Vacarme* — Recueil de poésie, Universlam, 2012

*Premiers soins* — Recueil de poésie, Écrits des Forges, 2012

*À l'endroit de nos visages* — Suite poétique, revue Lèvres Urbaines 44, 2012

En Estrie

**MANGEONS LOCAL**  
Plus que jamais!



« Plus près et plus frais, le monde gagne à manger local! »

David Goudreault est auteur, poète et travailleur social. Né à Trois-Rivières, il choisit toutefois de s'établir dans la magnifique ville de Sherbrooke, en Estrie.

En 2011, il est le premier Québécois à remporter la Coupe du Monde de poésie, à Paris. La même année, il reçoit également la médaille de l'Assemblée nationale du Québec pour ses réalisations artistiques et son implication sociale, notamment dans les écoles et les centres de détention.

### Albums

Après la parution de ses albums *Moins que liens* (2009) et *Approfondire* (2011), il lance *La Faute Au Silence* (2014), où l'on retrouve des collaborations artistiques avec Grand Corps Malade et Kim Thuy. À l'automne 2020, David Goudreault présente 12 nouvelles chansons originales sur l'album *Le nouveau matériel*. Cette fois, ce sont les voix de Florence K, Luce Dufault, Louis-Jean Cormier et Ariane Moffatt qu'on peut y entendre.

### Romans

Son premier roman, *La bête à sa mère*, publié aux Éditions Stanké, lui confère un immense succès auprès du public et des critiques. Il est d'ailleurs finaliste au Prix Ringuet de l'Académie des lettres du Québec et au Prix France-Canada, puis remporte le Prix des Nouvelles Voix de la Littérature et le Grand Prix Littéraire Archambault. Les deux romans qui complètent la trilogie, soient *La bête et sa cage* (2016) et *Abattre la bête* (2017), obtiennent une réponse similaire; un succès retentissant. Les critiques encensent les œuvres de David Goudreault, qui est considéré comme l'un des meilleurs écrivains contemporains. Son dernier roman, *Ta mort à moi*, se démarque aussi et devient finaliste au Prix littéraire France-Québec 2020.

Malgré un horaire bien rempli, David Goudreault a décidé de s'allier à l'UPA et de porter fièrement le rôle d'ambassadeur de la campagne Mangeons local plus que jamais! en Estrie.



## Ferme Ste-Catherine

2285, chemin de Sainte-Catherine, Sherbrooke  
Fruits, légumes et fleurs

***Bon à savoir:***

***Kiosque  
maraîcher bien  
connu des  
Sherbrookoïses.***

***Ouvert de juillet à  
décembre, 7 jours  
sur 7.***

En 1983, à partir d'une ferme abandonnée située près de l'Université de Sherbrooke, Claire et Luc Forget ont démarré la Ferme Ste-Catherine. Dès la première année, ils ont planté des pommiers nains, des glaïeuls et quelques variétés de légumes. Ils vendaient alors leurs produits dans un petit kiosque de 8 pieds par 12 pieds. Le kiosque actuel servant à la vente et à la transformation a été construit en 1989.

Au fil des années, la ferme s'est diversifiée : prunes, poires, cerises, raisins, bleuets, un plus grand choix de légumes, des fleurs coupées en abondance ainsi des produits cuisinés.

En 2011, la construction du prolongement de l'autoroute 410 a détruit la moitié de la superficie cultivée par la Ferme Ste-Catherine. Avec beaucoup de travail et plusieurs ajustements, la ferme a de nouveau le vent dans les voiles!

Chaque année, une vingtaine d'employés saisonniers se joint à la famille pour former une équipe dynamique. La relève familiale est aussi bien présente avec Anne Forget, qui est maintenant copropriétaire.

La Ferme Ste-Catherine, située à deux minutes de l'Université de Sherbrooke, vous offre tous ses produits sur place, à son kiosque : 29 variétés de pommes ainsi que des poires, prunes, cerises, bleuets, raisins, légumes fraîchement cueillis, confitures et marinades maison, pâtisseries et autres produits régionaux. Les pommes et les raisins sont également disponibles en autocueillette en septembre et octobre.

Vous pouvez choisir, parmi une grande variété, des fleurs coupées pour égayer votre maison ou pour offrir en cadeau. Vous pouvez faire vous-mêmes vos bouquets ou choisir ceux qui sont déjà préparés.



## Ferme Les 3 Pouces Verts

525, chemin Chute, Cookshire-Eaton  
Petits fruits et miel

### *Bon à savoir:*

*Le CIBLE est la Table de concertation régionale, notamment responsable de Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est.*

La ferme Les 3 Pouces Verts compte 63 acres de terre, dont huit sont destinés à la culture. Il est possible d'y pratiquer l'autocueillette de fraises, framboises et bleuets, ou encore de les acheter à la ferme. De plus, l'entreprise cultive en serre des légumes qui sont en vente au kiosque.

Les 3 Pouces Verts élèvent le porc rustique Berkshire, le lapin ainsi que la poule pour les œufs bruns. Ils possèdent également sept ruches qui leur permettent de produire du miel.

Le propriétaire, Yves Vaillancourt, est aussi président du Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie.



En visite à la ferme

**Le Petit Mas** ET  
60, Route 251, Martinville  
Culture et transformation de l'ail



***Bon à savoir:***

***Lauréat de plusieurs prix. Notons qu'ils ont remporté le concours Tournez-vous vers l'Excellence 2020 de la Financière agricole du Québec***

**Seront présents sur place : Les propriétaires de la Ferme les Broussailles**

**Fabrication de fromages de chèvre fermiers et de brebis au lait cru biologiques. Vente à la ferme.**

En 2013, Marie-Pierre Dubeau et Sébastien Grandmont prennent la relève de la ferme familiale Le Petit Mas, spécialisée en culture d'ail depuis 25 ans.

Le Petit Mas se démarque grâce à son ail du Québec de qualité supérieure, tant par sa grande capacité de conservation et son goût relevé que sa belle apparence. L'ail du Petit Mas se retrouve maintenant partout au Québec dans les épiceries IGA et Metro.

Leur produit vedette, la fleur d'ail fermentée dans l'huile, simplifie vos heures de repas. Il s'agit d'un assaisonnement unique qui rehausse toutes vos recettes.

Le Petit Mas utilise un procédé de transformation unique afin de conserver ses fleurs d'ail. Cette technique permet de rehausser les saveurs délicates de la fleur d'ail en plus d'agir comme agent de conservation. Dans ce produit, aucun sel, sucre, ni agent de conservation ne viennent altérer le goût.

Non pasteurisée, la fleur d'ail du Petit Mas est un produit vivant dont les enzymes et les bactéries lactiques sont bénéfiques pour le système digestif.



## Ferme piscicole des Bobines

1, rue Saint-Henri, East Hereford  
Pisciculture - Truite arc-en-ciel

### *Bon à savoir:*

*La truite de la ferme est réputée pour son goût raffiné et unique, de même que pour sa fraîcheur et sa qualité exceptionnelles.*

La vocation première de la Ferme piscicole des Bobines est d'offrir des produits de qualité supérieure issus d'une production de truites arc-en-ciel élevées dans des conditions contrôlées et le souci de l'environnement.

Située dans la vallée du village d'East Hereford dans les Cantons-de-l'Est, l'entreprise a d'abord vu le jour à Sainte-Edwidge-de-Clifton, en bordure du ruisseau des Bobines, d'où le nom de la ferme.

La pisciculture est partenaire officiel d'Ocean Wise, un organisme voué à la promotion de l'aquaculture durable. Élevées dans un environnement promouvant l'aquaculture durable et transformées sur place, leurs truites sont d'une fraîcheur inégalée!

Le fondateur Normand Roy est administrateur de différents regroupements d'aquaculteurs. Il a aussi fait partie du conseil d'administration d'UPA Développement international. Cette implication lui a donné l'occasion d'aller échanger avec des confrères et consœurs au Sénégal il y a quelques années.



**Mérite Estrien**  
**La Tribune-Radio-**  
**Canada Estrie, en 2013.**

## François Bourassa

Président de la Fédération de l'UPA-Estrie  
Propriétaire de F&C Bourassa  
Production laitière et acéricole (Valcourt)

### De 1966 à 1973

Il complète ses études secondaires et collégiales au Séminaire de Sherbrooke et obtient son DEC en administration.

### De 1974 à 1977

Il travaille sur la ferme familiale.

### Depuis 1977

Il est producteur laitier et producteur acéricole à temps plein.

### Président de la Fédération de l'UPA-Estrie depuis 2009.

Membre du conseil d'administration du Syndicat des producteurs de lait de l'Estrie, en 1992, il est élu premier vice président en 1994 et occupe ce poste jusqu'en 2010.

Membre du conseil d'administration du Syndicat du secteur de l'UPA de Valcourt de 1987 à 2007.

Membre du conseil d'administration du Club agroenvironnemental de l'Estrie en 2000 puis président de mars 2002 à avril 2005.

## Membre de plusieurs comités et conseils d'administration

- Réseau AGRIconseils de l'Estrie depuis sa fondation, président maintenant
- Comité consultatif agricole de la MRC du Val-Saint-François de sa fondation jusqu'en 2007
- Responsable des communications du Comité de la sécurité civile de Valcourt depuis 2007
- Délégué chez Agropur depuis 1982
- Administrateur à la Promutuelle Valmont de 1988 à 1994
- Administrateur du Club Holstein de 1989 à 1993
- Administrateur chez Croquarium depuis 2018
- Vice-président de UPA Développement international