

Recette

Magazine des produits AGROALIMENTAIRES
de la MRC du Haut-Saint-François

Édition
2019


Saveurs locales
Haut-Saint-François
Plus près, plus frais!

SADC

Société
d'aide au développement
de la collectivité
DU HAUT-SAINT-FRANÇOIS

sadchsf.qc.ca

 Développement économique Canada pour les régions
du Québec appuie financièrement la SADC

Le Répertoire des produits agroalimentaires du Haut-Saint-François est maintenant en ligne



Saveurs locales
Haut-Saint-François
Plus près, plus frais!

C'est plus de **100 producteurs** du Haut-Saint-François à votre portée... et plus près que vous le pensez!



www.agroalimentairehsf.com



Remerciements

Nous sommes très heureux de vous présenter une deuxième édition du magazine Récolte.

Plusieurs partenaires ont accepté de se joindre à nous pour produire ce magazine et nous souhaitons les remercier.

À la rédaction :

Membres du conseil d'administration de la SADC, Michelle Lepitre et Thérèse Ménard T.

Des Cuisines collectives du Haut-Saint-François, Vee Langlois

De l'Agence de mise en valeur de la forêt privée de l'Estrie, Jean-Paul Gendron

Pour les recettes :

Dominic Paquette : Dom le Charcutier
Mario Ladouceur : Auberge l'Orchidée

Par le biais de Récolte, nous souhaitons partager avec vous notre passion pour l'agroalimentaire et pour la consommation de produits locaux! Nous voulons aussi vous faire connaître les producteurs et transformateurs qui mettent le Haut-Saint-François dans votre assiette.

- 4 Collaboration**
4 étapes qui aident à réduire le gaspillage
- 6 Entrevue exclusive**
Entrevue avec Marie-Claude Bibeau, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
- 8 Reportage**
L'ail et les racines, entrevue avec Hélène Boucher
- 10 Productions émergentes**
Découvrez l'argousier!
- 12 Cuisine Haut-Saint-François**
Un chef aux 1001 projets
- 14 Relève et famille**
La Ferme Ô p'tits soins
- 16 Recettes**
Poke bowl du marché
Sandwich de cheveau effiloché
Smoothie à l'argousier et aux fraises
- 18 Forêt**
La forêt du Haut-Saint-François : un apport à l'économie et au garde-manger

Collaboration

PAR VEE LANGLOIS
Cuisines collectives
du Haut-Saint-François



Pour mettre fin au gaspillage!

4 étapes qui aident à réduire le gaspillage

Ensemble, c'est possible de poser des actions qui mènent à réduire le gaspillage alimentaire, surtout quand on sait que 47 %* du gaspillage se fait à la maison. Aux Cuisines collectives, on fonctionne toujours en quatre étapes, ce qui nous aide à faire des choix environnementaux et économiques parce que jeter la nourriture c'est aussi jeter votre argent à la poubelle.

*Source : www.jourdelaterre.org

CHOISISSEZ LES ALIMENTS DE CHEZ-NOUS!

Partenaire financier : Québec

createursdesaveurs.com



ÉTAPE 1 La planification

Probablement la partie la plus importante, la planification sert à prévoir les repas, collations ou lunchs de la semaine. On encourage à cuisiner soi-même à partir d'aliments de base et quand c'est le temps des marchés, c'est l'abondance autour de nous!

D'abord, on regarde le réfrigérateur et le garde-manger pour faire une liste de ce qui s'y trouve déjà et ainsi éviter d'acheter en doublon. On choisit des recettes pour utiliser les aliments de notre liste au maximum et ensuite, on fait une liste d'achat selon nos besoins réels. On peut utiliser les fruits trop murs pour une compote ou une croustade; on grille nos légumes flétris pour les ajouter à une pizza ou un burger; et on transforme les bouts de pain et de bagels durcis en craquelins: tranchez-les et ajoutez un peu d'huile, des épices ou fines herbes puis enfourner cinq minutes!



ÉTAPE 2 Les achats

Priorité: respecter notre liste! Ça aide beaucoup d'avoir mangé avant de faire les courses. Sinon, on s'apporte une collation pour la route. Si nous sommes au marché, on en profite pour créer un lien avec les producteurs et poser des questions afin d'apprendre à utiliser toutes les parties de nos légumes.



ÉTAPE 3 La journée de cuisine

Quand on cuisine, on se retrouve toujours avec des pelures et rognures de légumes (oignons, carottes, céleri, etc.) et avant de les composter, on peut les réutiliser. Congelez-les dans un sac jusqu'à ce qu'il soit plein afin de préparer un bouillon maison. Chauffer une grosse marmite d'eau avec le contenu du sac et des épices et réduire à petit bouillon pendant une heure. Vous pourrez en congeler!

Après avoir préparé nos recettes, on portionne et on conserve au réfrigérateur ou congélateur dans des contenants transparents identifiés du contenu et de la date. On consomme portion par portion ce dont on a besoin!



ÉTAPE 4 Le retour

Comment avez-vous trouvé le processus? Des ajustements? Prenez une étape à la fois pour intégrer les changements.

Si vous cherchez des acolytes, cuisinez en famille; ou vous pourriez joindre un groupe aux Cuisines collectives et cuisiner une fois par mois dans une atmosphère stimulante et d'entraide.

Les Cuisines collectives du Haut-Saint-François dans 11 municipalités! 819 832-1176



Hon. Marie-Claude
Bibeau
DÉPUTÉE COMPTON • STANSTEAD M.P.



175, rue Queen, bureau 204
Sherbrooke (Québec) J1M 1K1
marie-claude.bibeau@parl.gc.ca

819 347-2598
www.mcbibeau.liberal.ca
mclaudebibeau

Rencontrez la nouvelle ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada

*L'honorable Marie-Claude Bibeau,
Députée de Compton-Stanstead*

En mars 2019, l'honorable Marie-Claude Bibeau – Députée de Compton-Stanstead – a été nommée ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire Canada. Quoiqu'elle soit ministre depuis seulement quelques mois, M^{me} Bibeau a déjà visité des producteurs de bœuf, de fruits, de légumes et de grains dans l'ouest du Canada. Dans les mois à venir, elle espère pouvoir connecter avec d'autres producteurs à travers le pays.

Agriculture et agroalimentaire Canada, c'est quoi?

Agriculture et agroalimentaire Canada (AAC) s'occupe du développement et de la croissance des marchés internationaux; ce ministère s'occupe aussi de la recherche et de l'innovation dans les domaines de l'agriculture et de l'agroalimentaire. AAC est un grand département qui est responsable de plusieurs agences gouvernementales. D'après M^{me} Bibeau, AAC travaille à l'heure actuelle sur les priorités suivantes :

- Développement de stratégies pour soutenir la pérennité des secteurs sous gestion de l'offre (lait, œufs, volaille).
- Développer et diversifier les marchés internationaux afin d'assurer que le Canada ne devienne pas trop dépendant d'un seul pays.
- Investissements en recherche scientifique et innovatrice, par exemple le développement de variétés de fruits et légumes plus résilients et le développement de semences qui résistent mieux à des conditions environnementales difficiles (la sécheresse, des infestations d'insectes).
- Développement et mise-en-œuvre de la première politique alimentaire au Canada, qui s'attaquera aux questions de sécurité alimentaire, de fraude alimentaire, d'erreurs d'étiquetage, de gaspillage alimentaire et d'autres sujets liés à l'alimentation.



« Je suis heureuse de pouvoir me rapprocher des gens de chez nous, à commencer par les productrices et les producteurs laitiers des Cantons-de-l'Est. J'ai énormément de respect pour tous ceux qui travaillent la terre et qui transforment les produits de notre terroir avec la passion et l'authenticité qui les caractérisent. »¹

Vous vous demandez quel genre de soutien AAC peut offrir aux producteurs canadiens... bien, il y a beaucoup d'options! La ministre Bibeau indique qu'une variété de programmes en agriculture et agroalimentaire sont disponibles pour les Canadiens, et elle encourage les producteurs intéressés à contacter son équipe afin d'apprendre plus sur les services tels que : Agri-diversité, Agri-innovater, Agri-assurance, Agri-protection, Agri-science, Agri-investissement et Agri-stabilité. Pour en apprendre plus sur ces programmes et les autres, visiter agr.gc.ca/fra/programmes-et-services ou contacter l'équipe de M^{me} Bibeau: Marie-Claude.Bibeau@parl.gc.ca.

Saviez-vous que...?

La ministre Bibeau est la première femme ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire de l'histoire du Canada.

Dans les mois à venir, les objectifs de M^{me} Bibeau sont de continuer le bon travail fait par le ministre sortant, M. Lawrence MacAulay, et de définir ses propres priorités pour le rôle. Elle connaît bien le dossier de l'exportation internationale déjà, mais elle aimerait développer son expertise dans les autres volets du dossier de l'agriculture et de l'agroalimentaire.



Coups de coeur de l'agroalimentaire dans le Haut-Saint-François

Charcuterie Scotstown (Scotstown)

Brasserie 11 comtés (Cookshire-Eaton)

La ferme Élégante (Dudswell)

¹ « Un nouveau défi / A New Challenge. » Note affichée sur Facebook; vendredi 1^{er} mars 2019. Consultée le 6 avril 2019.

L'ail et les racines

Entrevue avec Hélène Boucher
O'Gousses d'Ail

C'est son mari qui est à l'origine du projet de retour à la terre, mais c'est avec enthousiasme qu'elle a entrepris l'aventure agricole.



Native de Sherbrooke, Hélène Boucher a fait carrière dans la métropole dans le domaine des technologies de l'information, à 100 lieues de son champ d'ail et de ses bottes en caoutchouc!

Retour à la terre

C'est son mari qui est à l'origine du projet de retour à la terre, mais c'est avec enthousiasme qu'elle a entrepris l'aventure agricole. En 2014, son mari trouve une terre et ils entreprennent des démarches auprès du propriétaire. Il l'ignore à ce moment, mais la terre qu'il convoite appartenait autrefois à son grand-père. Le projet s'enracine solidement, sur de bonnes bases.

La transition entre la campagne et la ville se fait graduellement, Hélène revient au bureau la semaine et raconte à ses collègues sa nouvelle vie à la campagne, elle a des balles de foin en fond d'écran sur l'ordinateur de son bureau. Elle qui avait si peur des insectes, passe de longues

journées aux champs à dorloter ses plans d'ails qui se font de plus en plus nombreux, 100 la première année, puis de 400 elle passe à 4 000, 8 000, elle en aura 15 000 en 2019, mais fini l'expansion. Elle ne veut pas gérer une entreprise, elle veut vendre ses gousses dans sa petite cabane ou au marché, jaser avec ses clients, suspendre son ail dans la grange.

Biologique dans l'âme

Sa production est certifiée biologique. Malgré les coûts et les contraintes de la certification, c'est un incontournable pour Hélène dont les valeurs sont totalement en concordance avec l'agriculture bio. Plus qu'un simple « label », la production bio implique

aussi l'harmonie avec la nature, respect, le partage. À Dudswell, Hélène a appris à vivre autrement, à un rythme différent. Est-ce qu'elle s'ennuie de la ville, de ses souliers à talons, du temps où elle travaillait dans un bureau? Pas le moins du monde, elle a même converti un de ses fils à la vie sur la ferme. Il étudie maintenant en mécanique agricole au CRIFA, lui qui est né à Montréal et que rien ne destinait à l'agriculture.

Après avoir rencontré Hélène, je ne peux m'empêcher d'imaginer le goût de l'ail frais et bio, celui qui fait ses racines à Dudswell, celui qu'on achète dans sa petite cabane au bord du chemin Hooker.

Pour en savoir plus :
facebook.com/ogoussesdail



Découvrez L'argousier



Crédit photo : Argouseraie des Hauts-Sapins

Non indigène au Québec, ce petit arbrisseau aux feuilles argentées et au port buissonnant sera implanté dans les années 30 pour stabiliser les berges et améliorer la structure et la qualité des sols, car il est un excellent fixateur d'azote et ses fleurs riches en pollen et nectar attirent les pollinisateurs. Endurant au climat froid, peu exigeant, il a su intéresser certains producteurs pour ses qualités gustatives, nutritives et médicinales.

Très vite, ils en sont devenus amoureux et ont fait connaître toute une gamme de produits pouvant intéresser autant les chefs cuisiniers que ceux qui veulent prendre soin de leur santé. Toute la plante peut être transformée, donc peu ou pas de perte.

Ses petits bijoux fruités, de couleur jaune à orange vif au goût particulier et acide, se laissent désirer. Difficile à cueillir, ils sont groupés le long des tiges qui, elles, sont entourées d'épines, il faut donc y aller avec précaution. De plus, ils sont plutôt fragiles et doivent être transformés rapidement.

Ce petit fruit suscitant beaucoup d'intérêts pour ses qualités nutritives, ses vitamines A, C, E, ses antioxydants de la famille des polyphénols, dont le caroténoïde (couleur orangée), 18 acides aminés, les huiles oméga 3, 6, 7 (gras rare), 9, et ses flavonoïdes, aura su séduire une cinquantaine de producteurs au Québec qui en font maintenant leur projet de culture.

Recherché pour ses qualités gustatives et ses bienfaits sur la santé

Plusieurs produits sont disponibles en étagères ou directement du producteur. Gelée, confiture, jus concentré, huile, pulpe et graines seront utilisés dans des pains et autres confections culinaires pour en rehausser la qualité nutritive et leur saveur. Les feuilles fraîches ou séchées font d'excellentes tisanes. L'huile extraite des fruits et graines est riche en vitamine E (favorise la régénération cellulaire et la cicatrisation). Sa consommation serait anti-inflammatoire et renforcerait le système immunitaire tout en étant tonique pour l'organisme.



C'est donc avec beaucoup de passion que ceux qui en produisent le font connaître pour ses bienfaits sur la santé bien sûr, mais aussi pour ses qualités gustatives. Ce qui en fait maintenant un incontournable dans les cuisines et même dans la fabrication de produits originaux tels que certains alcools. Gins et bières plaisent déjà aux consommateurs. Un petit clin d'œil pour les amateurs, tout près, la Brasserie 11 comtés vous offrira à nouveau cet été la Hodgman, une bière à l'argousier.

Où vous procurer de l'argousier dans le Haut-Saint-François ?

Les Jardins de Parômel

Vous pouvez vous procurer des baies, du jus, mais aussi toute une gamme de produits à l'argousier.

Christiane Chartier
488, rue Stokes, Bury
819 872-1009
www.paromel.com

Argouseraie des Hauts-Sapins

Vous y retrouverez des baies d'argousier.

Jean-François Brisson
390, chemin Hodgman
Cookshire-Eaton
819 875-3440



Mario Ladouceur et Isabelle Gilbert

Un chef aux 1001 projets

Auberge l'Orchidée à Bury

En affaires depuis 22 ans, Monsieur Mario Ladouceur n'a jamais cessé de satisfaire nos papilles gustatives.

Son auberge, l'Orchidée, à l'origine un bed & breakfast, ne compte peut-être plus de chambres, mais sa cuisine y est opérationnelle presque tous les jours de l'année. C'est d'ailleurs dans cette pièce que Mario m'a reçue, faisant quelques pauses pour retourner à ses chaudrons et s'assurer de la juste cuisson du macaroni et de celle d'une immense fesse de porc.



Un service personnalisé, goûteux et de qualité à découvrir ou redécouvrir dans le HAUT-SAINT-FRANÇOIS!

Une équipe, une variété de services

Sa femme, Isabelle Gilbert, et leur fille Mariane complètent l'équipe. Celle-ci, âgée de 12 ans, aime prêter main-forte: elle aide à cuisiner, à faire la vaisselle, à servir les buffets et canapés. Elle s'implique beaucoup et suit les traces de ses parents.

Leur service de traiteur offre une grande variété de services et de produits: buffets chauds, buffets froids, méchouis, repas complets pour des élèves du primaire, etc. Ils proposent également un service de chef à domicile.

Une histoire de passion

Diplômé en cuisine et en pâtisserie, Mario a toujours été un passionné culinaire: « En maternelle, je voulais

avoir mon resto. » Entrepreneur dans l'âme, il n'a jamais eu peur d'investir dans son propre bonheur: « C'est plus facile de se partir en affaires quand on sait ce que l'on vaut. Il faut avoir confiance en soi. (...) Tu fais un buffet et tu te fais applaudir parce que c'est bon. Il n'y a pas un emploi qui peut accoter ça! »

Les efforts et l'énergie investis dans l'entreprise ont porté leurs fruits, petit à petit. Maintenant équipée de camions et de remorques, l'Auberge l'Orchidée livre dans le Haut-Saint-François et à Sherbrooke.

Un nouveau projet: les plats cuisinés et emballés sous vide

Leur nouveau projet, déjà très populaire, se tourne vers les plats emballés sous vide. Chow mein,

ragoût de boulettes, fricassée de saumon et fenouil constituent des exemples de plats sur le menu. Celui-ci, toujours très inspirant et invitant, change toutes les semaines et est disponible sur Facebook, via la page de l'Auberge. Le temps de conservation des plats emballés sous vide est de 6 à 7 jours au réfrigérateur. Il est donc possible d'en faire provision pour la semaine.

L'entreprise familiale sait très bien s'adapter aux différents besoins des clients.

Pour en savoir plus: aubergelorchidee.com



Le début d'un grand projet

C'est en 2011 que Benoit Poirier et Cindy Baillargeon, un charmant couple de la région, ont acheté leur petite ferme de Bury. Elle n'hébergeait alors que quelques chèvres et chevaux. Elle compte aujourd'hui plus de 70 chèvres, des lapins, des poulets, des porcs, des veaux, des poules et ils sont tous traités « Ô p'tits soins »!



Scotch, un des trois mâles alpha du troupeau



La Ferme Ô p'tits soins : une entreprise familiale remplie d'amour qui prend racine dans un sol très fertile !

Le chevreau, un élevage rare qui gagne à être connu

Le chevreau (le bébé de la chèvre) est leur principal élevage. Sa viande, d'une qualité et d'un goût exceptionnels, est très populaire dans plusieurs régions du globe. Au Québec, elle gagne tranquillement en popularité. Les ventes de Cindy et de Benoit ont d'ailleurs explosé l'année dernière.

Une ferme aux petits soins : un petit plus qui fait une différence

Benoit et Cindy s'assurent toujours du confort de leurs animaux. Vermifuges, vitamines, physiothérapie et câlins sont au rendez-vous. Même les canards réclament leur caresse au passage!

Ils ont développé un très beau lien avec leurs animaux. Cindy nous confie : « Nos chèvres sont très affectueuses et on dirait qu'elles attendent qu'on soit sur le bord d'arriver pour donner naissance à leurs petits. »

Variété de produits offerts

Ils offrent différentes coupes de viande et produisent des terrines, des boulettes, des saucisses et des cretons de chevreau. Ils vendent la plupart de leurs produits directement à la ferme. Vous aurez également la chance de les rencontrer cet été au Marché public de Westbury, au Marché public Lac-Mégantic ainsi qu'au Marché de la Gare de Sherbrooke (à Noël). Ils détiennent maintenant la certification Créateurs de Saveurs Cantons-de-l'Est.

La famille et les projets

Benoit et Cindy ont une grande famille. Leurs portes se sont ouvertes comme famille d'accueil. Ils croient énormément à la zoothérapie. « Une ferme, c'est une école. Les enfants apprennent à être responsables, ils apprennent à travailler, à s'occuper des animaux. Ils développent de l'amour pour eux », explique Benoit.

Les propriétaires songent à créer un projet d'agrotourisme unique : visite des animaux, peinture sur chevaux, dégustation de différents produits, etc. Un camp de jour estival est un autre projet à naître.

Venez les rencontrer cet été au Marché public de Westbury et à celui de Lac-Mégantic!



4
DONNE
PORTIONS

Poke bowl du marché à la truite fumée

Du chef Mario Ladouceur de l'Auberge l'Orchidée

Riz

- 1 ½ tasse de riz à sushi
- 1 ¾ tasse d'eau
- ¼ tasse de vinaigre de riz
- Une pincée de sel

Mettre votre eau à bouillir, pendant ce temps rincer intensément votre riz.

Mettre le riz dans l'eau, couvrir et cuire approximativement 20 minutes.

Quand votre riz est cuit, ajouter le vinaigre de riz et mélanger. Laisser tempérer.

Garniture

- 200 g de truite fumée
- 1 casseau de cerises de terre
- 1 tasse de tomates cerises
- 1 grosse carotte râpée ou coupée en spirales
- 1 botte de fines herbes de ton jardin

Et tout autre fruit ou légume que tu as acheté au marché public ou chez ton maraîcher préféré: concombre en petits morceaux, radis tranché fin, fraises coupées en quartiers.

Sauce

- Le ¼ d'une gousse d'ail du Québec hachée
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de tamari
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à thé de gingembre frais haché
- Poivre au goût

Mélange tous les ingrédients pour créer une sauce homogène.

Assemblage

Divise le riz dans quatre de tes plus beaux bols, place tous les ingrédients que tu as sélectionnés au centre de la table, avec la sauce. Laisse chacun assembler son bol selon ses préférences. Accompagne d'une bonne Pays de Collines de la Brasserie 11 comtés!



4
DONNE
PORTIONS

Sandwich de chevreau effiloché

De Dom le Charcutier

- 1 pièce de viande de chevreau de la Ferme Ô p'tits soins
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe de miel de la Ferme D'ORée
- 1/2 tasse de vinaigre de riz
- 1 ½ c. à thé de poivre fumé des AS du Fumoir
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- ¼ tasse de rhum brun non épicé
- 1 tige de fleur d'ail ciselée
- 4 petits pains à hamburger de la boulangerie Des Pains et des Roses

Recette

- 1 Chauffer le four à 250°F.
- 2 Dans une cocotte allant au four, dorer la pièce de chevreau dans le beurre à feu moyen-fort.
- 3 Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients, sauf le rhum brun.
- 4 Déglacer la cocotte avec le rhum, gratter le fond et retirer du feu.
- 5 Ajouter les ingrédients mélangés à la cocotte avec le chevreau et mettre le tout au four à 250°F, pour une période de 4 à 6 h, selon la grosseur de votre pièce de viande.
- 6 Défaire le chevreau à la fourchette et servir dans les petits pains.

Accompagner de légumes de saison en trempette.

Psit! le mélange printanier des AS du Fumoir est excellent en trempette avec du yogourt nature et de la mayonnaise.

Dom le Charcutier



À propos de Dom le Charcutier

Toute personne ayant déjà eu l'occasion de discuter avec Dom le Charcutier (nom officiel de Dominic Paquette) sait qu'il est passionné de cuisine! Il vous mettra l'eau à la bouche simplement en vous parlant de ses dernières créations.

Consulter sa page Facebook pour connaître les points de vente.

f Dom le charcutier



1
POUR
VERRE

Smoothie à l'argousier et aux fraises

- ¼ tasse de baies d'argousier fraîches ou congelées
- ¼ tasse de fraises équeutées (3 à 4 grosses fraises du Québec)
- ¼ tasse de yogourt grec nature
- ¼ tasse de lait, celui que tu préfères
- ¼ tasse de jus d'orange
- 2 c. à table de sirop d'érable

Dans un mélangeur, réduis tous les ingrédients en purée lisse. Ne sois pas étonné, il y a un petit noyau noir dans l'argousier, il est comestible!



La forêt du Haut-Saint-François : un apport à l'économie et au garde-manger

Faut-il le rappeler, une fois de plus, le Haut-Saint-François est un « pays forestier » à 83 %. Quelques 2 300 propriétaires se partagent 178 400 hectares (ha), dont Domtar avec ses 40 000 ha répartis dans les 14 municipalités de la MRC.

En 2017, avec des livraisons de 211 640 m³ (6 000 camions) à l'enseigne du Syndicat des producteurs forestiers du sud du Québec (SPFSQ), pâtes et sciage confondus, le Haut-Saint-François se classait deuxième, par une faible marge après le Granit, pour la récolte de bois en Estrie. S'additionnent à cette récolte environ 35 000 m³ de bois de chauffage (15 000 cordes 16"x4x8) et une production marginale de bois scié pour usage domestique. Et malgré l'éloquence de ces données, la récolte peine à atteindre les 60 % de la possibilité forestière annuelle. Le capital forestier de notre territoire est en nette progression auquel se supplémente un capital faunique et d'activités de plein air toute saison.

Entrepreneuriat forestier

Au niveau des entreprises, quatre groupements forestiers sont actifs dans le Haut-Saint-François et sept usines de première transformation en sciage cumulent plus de 170 emplois. De plus, 17 des 48 transporteurs accrédités par le SPFSQ sont établis dans le Haut-Saint-François, de même

Le Haut-Saint-François est un « pays forestier », soyons-en fiers et développons davantage cette économie !

que huit entrepreneurs forestiers œuvrant à la récolte sur les 40 relevés en Estrie ou proche de la région. Des investissements qui se calculent en plusieurs dizaines de millions de dollars et en centaines d'emplois. Prenant en compte les entreprises de deuxième et troisième transformation dont le produit de base provient de la forêt, la trame industrielle du Haut-Saint-François dépasse largement les 100 millions de dollars.

Ajoutons à cette édifiante nomenclature forestière, la quarantaine de producteurs d'arbres de Noël et la centaine d'acériculteurs avec leurs 725 000 entailles.

Si ces activités économiques sont reliées au potentiel forestier du Haut-Saint-François, nos forêts, au-delà de leurs valeurs paysagères et écosystémiques, et même sociologiques, cachent d'autres richesses à peine chiffrées : les PFNL (produits forestiers non ligneux), les produits de sous-bois et de clairières qui soignent et qui nourrissent, s'ajoutent à la personnalité agroforestière et entrepreneuriale du Haut-Saint-François.

