

2024 Hemmingford
Local Food Farms with Stands/U-pick
Produits alimentaires locaux/ Vente à la ferme/Auto-cueillette

1) Ferme la Giroflée (culture biologique)

753 Chemin Napper

Benoit Coulombe T: 514-951-0193; fermegiroflée.com

Bleuets, Framboises, Cerises de Terre, Tomates, Poivrons, Ail; mini aubergines, okra
Juillet-octobre
Arbustes fruitiers en vente au printemps
Consultez notre page Facebook pour les heures d'ouverture

2) Ferme Caravias Farm (culture conventionnelle)

1119, Route 219

Linda Van de Meer : T:450-247-2959

Courges de toutes sortes et Citrouilles
Sept et octobre 7 jrs/ semaine, 10:00-17:00

3) 300 Chemin Moore

M. Bisson: T: 438-340-1320

Fraises, Camerises, Cerises, framboises noires, ail, oeufs frais
Juin, juillet, août (Auto-cueillette)
Payez ce que vous pouvez!

4) Les Pommes Enderle Inc. (culture conventionnelle)

514 Chemin James-Fisher

Chad Enderle: T:450-247-2463

Pommes locales
Fermé présentement jusqu'à la prochaine saison
Ouvert les mardis et samedis de 8:00-12:00 et les jeudis de 8:00-17:00

5) Champignons: Tong Huang

580, Chemin James-Fisher,

Tong Huang: : 514-549-7108 (Téléphoner ou texter avant de venir)

Champignons (champignons shitake, pleurotes, champignons de châtaigne et enoki)
Ail saisonnier (juillet-novembre)

Champignons vendus à la ferme à l'année longue

6) Estelle Côté et Julien Morissette

93, Route 202

Estelle et Julien: T:450-247-3345

Oeufs (poules en liberté)

Mai à octobre

Vente à la ferme

7) Pamela Orchard, Les Entreprises Agricole Petch (Culture par lutte intégrée)

431, Route 202, Hemmingford J0L 1H0

Tim et Pamela Petch: T: 450-247-3414

Pommes, poires, prunes, courges, citrouilles, sirop d'érable, miel, confitures, pâtisseries,
vinaigre de pommes

Culture par lutte intégrée

Septembre et Octobre

Auto-cueillette et produits vendus à la ferme

8) La Ferme l'Olivette (Culture biologique)

131, Rte 202

Marthe Boulianne T: 450 24702754

Facebook: L'Olivette

Raisin de table bio (certifié Ecocert)
Fin-août à octobre
Ail bio (certifié Ecocert) mi-août à décembre
Vente à la ferme

9) Alison Brosseau, agr

921, chemin Quest

Alison Brosseau: 514-702- 6992 (texter)
Vente sur commande seulement, à l'année longue

Sirop d'érable (produit artisanal) ; boeuf, élevage sans hormones, ni antibiotiques

10) Claudette (culture conventionnelle)

463, Rue Frontière

Claudette T: 514-791-2254

Fruits et légumes locaux, oeufs frais
De la mi-juin à la fin septembre
Vente au kiosque

11) La Fermette (culture biologique)

146, Chemin de la Covey Hill

Annie Claude Lauzon : vente en ligne via : marcheatable.com/lafermette
lafermette.ca

Légumes diversifiés (tomates, concombres, carottes, mesclun, etc.)
De juin à octobre

12) La Ferme des Quatre-Temps (culture biologique)

740, Chemin William

Site Web: www.fermequatretemps.com

Courriel: info@fermequatretemps.com

Légumes, viandes, charcuteries et oeufs.
Point de vente: le Marché Tradition (504, Rue Frontière) - à l'année longue
Boutique en ligne - commandes livrées au Marché Tradition les jeudis. De janvier à avril et novembre à décembre.

13) Vergers Philion, (Culture par lutte intégrée)

389, Route 202

Hubert Philion: T: 514-893-8287

Pommes, poires, prunes, produits d'érable, miel, confitures, pâtisseries
Auto-cueillette et vente à la ferme
Septembre et octobre

14) Vergers Pelletier (Culture par lutte intégrée)

624, Route 202

Raymond Pelletier: T: 514-243-8307

Pommes, courges, citrouilles, jus de pommes, tartes, miel, produits d'érable

Septembre et octobre, 7 jours semaine 10 :00-17 :00
Auto-cueillette et vente à la ferme
Membre de Harvest Hosts

15) Andrew Stairs, agr

351, Chemin Moore

Andrew Stairs T: 450-247-0143

Email: agronom@aei.ca

Boeuf et veau nourris d'herbe et de foin sans pesticides
Vente à la ferme à l'année longue

16) Erablière André Prévost et Francine Bouchard

203, chemin Hurley

Fancine Bouchard et André Prévost T: 450-247-2774

Cell: 514-923-4619

Sirop d'érable (à l'année), beurre d'érable, cornets d'érable (dans le temps des sucres)