

**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](http://marcheatable.com/lafermette)  
[lafermette.ca](http://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](http://www.fermequatretemps.com)

Courriel: [info@fermequatretemps.com](mailto: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](mailto: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)

## **17) La Ferme Perras**

802 Chemin Williams

T 514-688-4740

EMAIL : [fermeperras@gmail.com](mailto:fermeperras@gmail.com)

SITE : [www.lafermeperras.com](http://www.lafermeperras.com)  
[instagram.com/lafermeperras](https://www.instagram.com/lafermeperras)

Agriculture durable et éco-responsable