

HEMMINGFORD - 2025
PRODUITS ALIMENTAIRES LOCAUX - LOCAL FOOD PRODUCTS
VENTE À LA FERME / AUTO-CUEILLETTE - KIOSKS / U-PICK

FERME GIROFLÉE (culture biologique)

753 chemin Napper

Benoit Coulombe : T : 579-376-0068

Site web : fermegiroflee.com

Bleuetière et légumes biologiques

Produits certifiés biologiques par Ecocert Canada : Bleuets, framboises, cerises de terre, tomates, poivrons sucrés, mini-aubergines, okra, courgettes, piments forts

Autocueillette du bleuet juillet/ août ; Kiosque de juillet à septembre

Arbustes fruitiers en vente au printemps

Consultez notre page Facebook pour les heures d'ouverture

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, 10h -17h

M. BISSON

300 chemin Moore

438-340-1320

Fraises, camerises, cerises, framboises noires, ail

Juin, juillet, août (Auto-cueillette)

Payez ce que vous pouvez !

LES FERMES ENDERLE SENC. (culture par lutte intégrée)

514 chemin James-Fisher

Chad Enderle : T :450-247-2463

Pommes locales

Fermé présentement jusqu'à la prochaine saison

Ouvert les jeudis de 8 :00 à 17 :00 et les samedis de 8: 00-12:00

CHAMPIGNONS, TONG HUANG

580, chemin James-Fisher,

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

Champignons (Shitake, Pleurotes, champignons de Châtaigne et Enoki)

Ail saisonnier (juillet-novembre)

Champignons vendus à la ferme à l'année longue

ROBERT DOUGLAS KYLE INC. ALISON BROSSEAU, AGR.

921, chemin Quest

T : 514-702- 6992 (texter svp)

Vente sur commande seulement, à l'année longue

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

ESTELLE CÔTÉ ET JULIEN MORISSETTE

93, route 202

Estelle et Julien : 450-247-3345

Oeufs de poules en liberté

Mai à octobre - Vente à la ferme

VERGERS PETCH Les Entreprises Agricoles Petch (culture par lutte intégrée)

431, route 202

Tim et Pamela Petch : 450-247-3414

Site web : vergerspetchorchards.com

Pommes, poires, prunes, courges, citrouilles, sirop d'érable, miel, confitures, pâtisseries, vinaigre de pommes, jus de pomme et jus de pomme pétillant Pomona. Auto-cueillette et kiosk.

Ouverts 7 jours/semaine de 10h à 17h, septembre et octobre.

LA FERME L'OLIVETTE (culture biologique)

131, route 202

Marthe Boulianne : 450- 247- 2754

Luc Taillon : 438 874 2754

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

ROBERT DOUGLAS KYLE INC. ALISON BROSSEAU, AGR.

921, chemin Quest

514-702- 6992 (texter svp)

Vente sur commande seulement, à l'année longue

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

LA FERMETTE (culture biologique)

146, chemin Covey Hill

lafermette.ca Justine Chouinard : 514-799-7188

Vente en ligne via : marcheatable.com/lafermette

Légumes diversifiés (tomates, concombres, carottes, mesclun, etc.)

De juin à octobre

LA FERME DES QUATRE-TEMPS (culture biologique)

740, chemin William

Site Web: www.fermequatretemps.com Courriel: info@fermequatretemps.com

Légumes, mesclun, épinards... et saucissons

Point de vente à l'année longue : le Marché Tradition (504, Rue Frontière)

LA FERME PERRAS (Agriculture durable et éco-responsable)

802 chemin William

514-688-4740 Courriel : fermeperras@gmail.com

Site web : www.lafermeperras.com [instagram.com/lafermeperras](https://www.instagram.com/lafermeperras)

VERGERS PHILION (culture par lutte intégrée)

389, route 202

Hubert Philion : T : 514-893-8287

Pommes, poires, prunes, produits d'érable, miel, confitures, pâtisseries, cidre de glace, poiré de glace, vin de poire

Auto-cueillette et vente à la ferme - Septembre et octobre

VERGERS PELLETIER (Culture par lutte intégrée) Membre de Harvest Hosts

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 10h -17h

Auto-cueillette et vente à la ferme

ANDREW STAIRS

351, chemin Moore

Andrew Stairs : 450-247-0143

Courriel: agronom@aei.ca

Boeuf et veau nourris d'herbe et de foin sans pesticides

Vente à la ferme à l'année longue

ERABLIÈRE ANDRÉ PRÉVOST ET FRANCINE BOUCHARD

203, chemin Hurley

Francine Bouchard et André Prévost : 450-247-2774 Cellulaire : 514-923-4619

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

ERABLIÈRE JOCELYN MATHIEU

Fin du chemin Margaret à droite

T: 514-829-8318

Courriel: jocelynmathieu@renovationm.com

Produits d'érable: sirop, sucre d'érable, pépites, (à l'année) ; cornets /tire/beurre (en saison)

CLAUDETTE Vente au kiosque (culture conventionnelle)

463, rue Frontière (au village) 514-791-2254

Fruits et légumes locaux - De la mi-juin à la fin septembre

BOUCHERIE VIAU INC. (viandes locales)

83 chemin Covey Hill

Danielle Viau, Christian Barbeau, Jean-François Barbeau dir.

T: 450-247-2130 T: 450-247-3561 Page FaceBook

Boeuf (smoked meat), porc (jambon fumé à l'ancienne, bacon, charcuterie maison) agneau, poulet, poissons de l'Atlantique, fruits de mer, fromage

MARCHÉ TRADITION 504 rue Frontière

T : 450-247-2712

proprios@traditionhemmingford.com

Beaucoup de produits de producteurs locaux (La Ferme des Quatre Temps ; les vergers Petch, Les fermes Enderle, Cidrerie Du Minot...)