

### Les parts de récolte

Par Karyne Lapierre

Chaque semaine, 100 paniers étaient préparés afin de distribuer nos charmantes récoltes à nos membres. Autant délicieuses que colorées, nous sommes fiers des produits et de la diversité que nous avons pu offrir cette saison-ci. Malgré notre nouvelle équipe, nous n'avons rien négligé et les résultats en sont la preuve!

Ce dont nous sommes fiers, c'est la qualité des produits que nous avons pu fournir durant la saison. Les produits distribués lors des parts de récolte sont cueillis la journée même de la distribution, ce qui assure une qualité et une fraîcheur incomparable!

Pour une première année, vous pouvez réserver vos parts de récoltes pour la saison 2017. Comment faire ?

1. Si vous n'êtes pas déjà membre de la Coopérative de solidarité Gaïa, rendez-vous au

http://www.coopgaia.ca/membre-consommateur-famille

2. Une fois membre, inscrivez-vous immédiatement pour profiter de la pré-inscription, avant le 1er novembre 2016, en remplissant le formulaire à la page

http://www.coopgaia.ca/parts2017

Exemple d'un délicieux panier!



« Les produits distribués lors des parts de récoltes sont cueillis la journée même de la distribution... »

# La nouvelle équipe technique Gaïa Par Marie-Claire Gervais

Une équipe du tonnerre, compétente et dynamique a été formée cette année pour arriver à faire une production à la hauteur des besoins des membres de la Coopérative.

Francis Forcier, qui possède une formation académique en horticulture ainsi qu'une expérience en production horticole, est le coordonnateur pour la production 2016. Il a été assisté par Cyrille, Geneviève et Maria, en plus de tous les membres de la Coopérative qui ont trouvé un moment ou qui ont eu une envie incontrôlable de mettre la main à la terre! Découvrez le nouveau conseil d'administration à la page 6!





À gauche : Francis Forcier, Marie-Claire Gervais, Martin Boudreault, Mirika Gagné, Geneviève Labelle, Cyrille Taormina, Martin Beaulieu et Karyne Lapierre. À droite : Maria Juana Nuñez Trejo.



#### Vertes méditations...

Par Mirika Gagné

Avec le transport, les serres, les systèmes de chauffage, mais surtout les pays producteurs du sud, il est maintenant facile de retrouver des fraises pour la St-Valentin, de faire une épluchette de maïs à noël. Qu'en est-il de nos attentes face à la production locale? Aurait-on oublié le rythme des saisons? Comme des insomniaques qui perdent le rythme de la nuit, ne serait-on pas devenu « maboule » de nos étés, de nos légumes?

Le climat nord-côtier, tout comme le maraîchage sur ce territoire est soumis à une réalité différente. Pas besoin d'aller bien loin pour les gens qui vont faire des saucettes vers le sud-ouest (Montréal, Sherbrooke, Québec, etc.) pour s'en rendre compte. Cela a un impact direct sur la période à laquelle il nous est possible de planter dans les champs, sans toutefois nous permettre de décaler les récoltes pour être plus tardifs à l'automne. Saison écourtée, mais espoirs maintenus. Depuis 8 ans, la Coopérative relève le défi de nourrir les familles d'ici avec des produits frais, locaux.

Cependant, il faut faire travailler notre mémoire traficotée par les producteurs mondiaux. Il faut faire appel à l'ADN de nos grands-parents qui cultivaient leur jardin (bravo à ceux qui poursuivent la tradition!). Prenons un moment de méditation pour se réaligner avec le cycle naturel des fruits et légumes. En optant pour des produits de saison, cultivés le plus près de notre résidence, nous nous dirigeons vers une alimentation responsable qui visent à minimiser les transports, minimiser dépense énergétique (ex: serre) et supporter la production québécoise et plus proche : nord-côtière.



Un produit cueilli mûr, chauffé par le soleil, jusqu'au tout dernier moment, qui se téléporte du champ à votre assiette à vitesse grand V, difficile de croire qu'il n'y aura pas cette petite touche de saveur si caractéristique... Sourires de bonheur de nos travailleurs en prime!

Je le sais, vous êtes déjà convaincu, l'esprit bien enligné. Votre implication comme membres et consommateur de légumes d'ici le démontre. Ce que je nous souhaite, c'est d'aider le collectif à se resynchroniser avec la terre. Je vous encourage à contaminer avec nos fines herbes la pelouse des voisins, devenons « maboules » de notre Coop.

http://www.mangezquebec.com/fr/arrivages/dispon
ibilites.sn

http://www.produitsdelaferme.com/fr/activites\_evenements/calendrier\_recoltes.pdf



## Les produits transformés

Par Karyne Lapierre

Depuis l'an passé, un nouveau volet s'est ajouté à la coop: les produits transformés. L'an passé, nous avions fait quelques tests afin d'offrir une gamme de produits pour les membres consommateurs et nos membres corporatifs. Nous pensions peut-être même exporter nos petits pots plein de saveurs! Après notre « année test 2015 », nous avons décidé de se concentrer seulement sur la gamme de pestos (des champs, boréal et aux Shiitake) ainsi que les Shiitake marinés.

Si vous n'avez pas eu la chance de goûter à nos pestos, il est possible de le faire grâce à nos membres corporatifs qui les cuisinent (Microbrasserie St-Pancrace, Café Le Manoir, Orange Bleue, Hôtel Le Manoir) et les vendent (Confiserie la Mère Michèle, IGA Extra Gagné, Parc Nature de Pointe-aux-Outardes).

Le pesto des champs est un mélange de saveurs incluant six (6) herbes fraîchement cueillies à la ferme.

Le pesto boréal se distingue du pesto précédant doux par son d'épinette qui se fera apprécier sur une viande de bois, par exemple! La saveur d'épinette est offerte grâce à concoctée l'huile de pousses d'épinette d'ici, cueillies printemps. Rien de trop intense et rien de piquant! Seulement une petite saveur boréale en bonus!

Le pesto aux Shiitake est le plus luxueux de la gamme de pestos puisque nous y ajoutons un peu de bière noire de la Microbrasserie St-Pancrace et de délicieux Shiitake frais cueillis de notre culture sous couvert forestier, à la ferme.





#### Les points de ventes :

- Confiserie La Mère Michèle (Shiitake Marinés et les trois (3) pestos);
- IGA Extra Gagné (les pestos) ;
- Parc Nature de Pointe-aux-Outardes (Shiitake Marinés).

Les Shiitake Marinés sont, comme le nom l'indique, des champignons imprégnés d'une marinade contenant deux bières de la Microbrasserie St-Pancrace, du sirop d'érable, du vinaigre de cidre de pommes et d'autres ingrédients procurant un plaisir doux en bouche ainsi qu'un mélange léger de sucré et de vinaigré! En bouchés sur des biscottes, sur des bruschettas ou une pizza, c'est délicieux à tout coup!