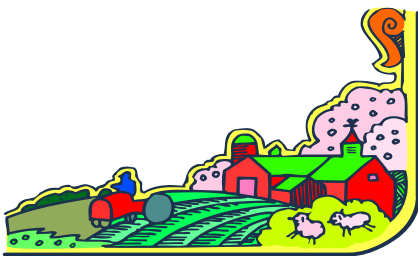




Cette semaine au Marché :

BO Bleuet
Café Rico
Fleur de Sel (plats cuisinés)
Girolis Inc. (agneaux)
La Fromagerie des Cantons
Le P'tit Cochon Rond
Le Roi de la Fraise (maraîcher)
Les Délices Campagnards (veau de grain et bouvillon)
Les Fours du Roy (boulangerie)
Les Marinades de Mamie Réjeanne
Les Miels de La Ruche
Les Vergers de la Colline
Pascal Laplante (maraîcher)
Vignoble les Artisans du terroir
Volailles Aux Grains Dorés



Le journal du Marché

Vol 5 no 10

La bleuetière BO Bleuet

Dre Aleksic et son conjoint, M. Marcil, cherchaient une maison avec une vue imprenable pour y installer leur petite famille. En achetant leur demeure sur le rang Bergeron à Granby. Ils ont eu plus que cela : une magnifique bleuetière venait avec la maison. Ils ont donc décidé d'essayer pour 1 an l'exploitation de cette bleuetière, l'expérience fut très concluante. Cette aventure est partagée avec leurs 2 enfants et d'autres membres de leur famille, tous donnent un bon coup de main dans les champs. On parle d'environ 20 heures par jour de travail afin d'avoir une belle récolte (cela va sans compter les aléas de Dame Nature). Leur bleuetière comprend trois variétés de bleuets : le Burkley, qui est très sucré; le Blueray et le Bluecrop. *Le bleuet est le roi des antioxydants. En plus de prévenir les signes du vieillissement et des maladies dégénératives, le bleuet a aussi des propriétés anti-inflammatoires. Il améliore la mémoire, l'apprentissage et la communication entre nos cellules nerveuses Une demie tasse par jour suffit afin d'en tirer tous les bénéfices pour a santé.**



Dre Aleksic et M. Marcil de Bo Bleuet

La bleuetière **Bo Bleuet** situé près de la sortie 74 de l'autoroute 10, chemin Scott, angle Bergeron Ouest à Granby, est ouverte du lundi au vendredi de 9hres à 19hres, samedi et dimanche de 8hres à 18hres. Ils vous y attendent pour l'auto-cueillette ou pour vous procurer des bleuets fraîchement cueillis. En plus de retrouver leurs produits au Marché Public de Granby et région tous les samedis de la saison des bleuets, vous pouvez aussi vous les procurer au Jardin du Mont à Granby.

(*Source : www.bobleuet.com)



LE SOURIRE DE LA SEMAINE

J'ai un nez et beaucoup de narines, On me place souvent sous l'eau, mais je ne m'enrhume jamais. Je fais la joie des jardiniers par temps chaud. Qui suis-je?

L'arrosoir!

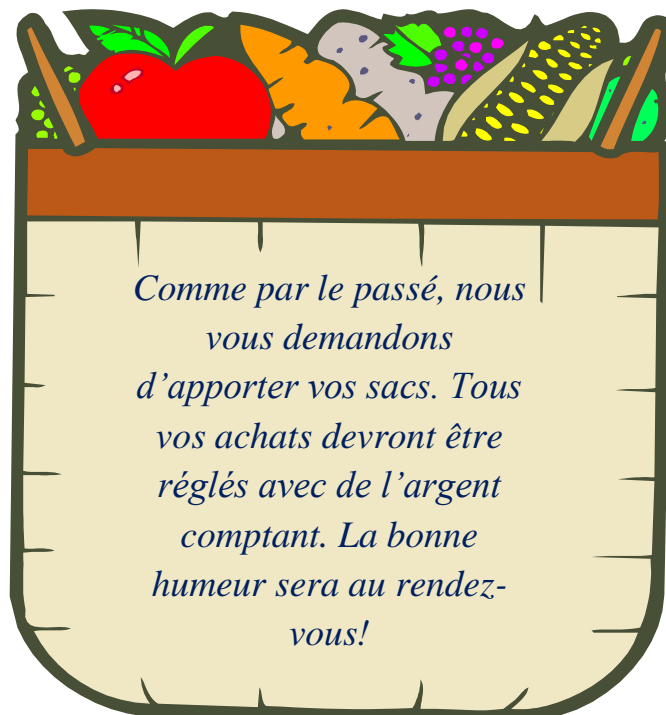


Du 17 au 26 août 2012, se déroule la **Semaine québécoise des Marchés publics**

Vincent Gadois, président de l'Association des marchés publics du Québec invite les gens à venir à la rencontre des producteurs. « Ce sont des gens passionnés. Ils ont un plaisir d'être présents dans les marchés publics et il ne faut donc pas se gêner pour leur poser des questions et demander des conseils, ce sont des spécialistes de la terre », dit-il

De nombreuses activités auront lieu durant la Semaine québécoise des marchés publics à travers le Québec. Le Marché Public de Granby et région n'est pas en reste. **Samedi le 18 août**, ils vous offrent **un BBQ de 10hres à 13hres**. Moyennant une modique somme d'argent, vous pourrez déguster différents produits offerts par les producteurs du Marché. Des tables de pique-niques seront mises à votre disposition afin que vous puissiez profiter de ces excellents produits tout en prenant une pause.

Venez, on vous attend en grand nombre!



*Comme par le passé, nous
vous demandons
d'apporter vos sacs. Tous
vos achats devront être
réglés avec de l'argent
comptant. La bonne
humeur sera au rendez-
vous!*



Les Vedettes de la Semaine:

Les Vergers de la Colline: Les Pommes « Sunrise », sucrées et croquantes.

Les Marinades de Mamie Réjeanne: Marinades sucrées de courges.

Les Fours du Roy: Les baguettes.

Volailles Aux Grains Dorés: Poulet de grain.

Fromagerie des Cantons: La brise des Vignerons.

Les Artisans du terroir: Vin rouge Daumeray.

Le P'tit cochon rond: Porc haché.

Pascal Laplante Maraîcher: Les tomates italiennes

Fleur de Sel: Pâté de poulet.

Le Roi de la Fraise: Les courges comestibles.

Bo Bleuets : Les bleuets frais.

Les Miels de la Ruche: Le nouveau miel.

Girolois: Les jarrets (souris) d'agneau.

Les Délices Campagnards: Beefsteak de côte.

Café Rico : Café surprise!