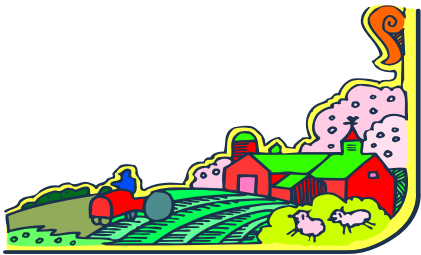




Cette semaine au Marché :

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 18

Quelle belle saison!

Oui, le Marché se termine ce samedi, mais quelle belle saison nous avons eu. Les récoltes sont bonnes et abondantes et tous, nous en profitons.

En tant que président du Marché Public de Granby et région, je veux



Le Marché rue St-Joseph

prendre quelques minutes afin de vous remercier pour votre constant soutien.

Vous nous attendiez impatiemment pour l'ouverture du Marché en juin sur la rue St-Joseph. Puis vous nous avez suivis à la Place Johnson. Vous aussi aimez mieux ce site pour le Marché.

Vous le trouvez mieux adapté à vos

besoins et à ceux de votre Marché.

Un certain samedi, nous avons eu une panne d'électricité forçant certains des producteurs à plier bagages plus tôt mais vous étiez fidèle au poste la semaine suivante avec le même enthousiasme.

Nous les exposants avons retrouvé des figures connues et d'autres se sont ajoutées

au fil de la saison. C'est toujours un grand plaisir d'échanger avec vous, les locavores du Marché Public de Granby et région



Le Marché place Johnson

LE SOURIRE DE LA SEMAINE

Il siffle sans bouche, cours sans jambe, frappe sans main, passe sans paraître. Qui est-ce?

Le vent!

Oui, en regardant cette saison qui se termine je peux dire que ce fut une belle et bonne saison.

On se donne rendez-vous pour le Marché de Noël. Le Marché Public de Granby et région reviendra l'été prochain pour une autre belle saison d'abondance.

Michaël Boulay, Président pour le Marché Public de Granby et région

«Notre plan d'évacuation, on l'a fait!»

La Semaine de prévention des incendies a lieu du 7 au 13 octobre. À cet effet, le Service des Incendies de la ville de Granby tiendra un kiosque au Marché Public de Granby et région, samedi le 13 octobre.



Les pompiers vous rappelleront de vérifier régulièrement vos avertisseurs de fumée, de préparer un plan d'évacuation et de s'exercer en famille à évacuer la maison en moins de 3 minutes. Alors venez en grand nombre les rencontrer.



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!

www.marchepublicgranby.ca



Les Vedettes de la Semaine:

Marinades Mamie Réjeanne: Le ketchup rouges.

Le P'tit cochon rond: Les «Hot dogs».

Fromagerie des Cantons: Fromage «Le Zéphyr».

Les Vergers de la Colline: Surprise!

Pascal Laplante Maraîcher: Les oignons.

Les Artisans du terroir: Le vin rouge «Daumeray».

Les Délices Campagnards: Les cubes à râgout.

Volailles Aux Grains Dorés: Les poulets de grain.

Fleur de Sel: Le ragoût de boulettes.

Le Roi de la Fraise: La courge «Sweet Mama».

Les Miels de la Ruche: Le miel liquide.

Girolois: Le gigot d'agneau.

Les Fours du Roy: Surprise!



OU TROUVEZ LES PRODUITS DU MARCHÉ?

Canneberges Leclerc: Possibilité de se procurer les produits à l'année. **Spécialité:** Canneberges sèches, pâtisseries aux canneberges, gelées et confitures aux canneberges. Vous pouvez passer vos commandes par courriel ou par téléphone, puis de venir les chercher. Pour toute commande de plus de 300.00\$ (ex. commande de groupe), possibilité de livraison à un point de chute à Granby. Situé au 1200 du Rivage, bureau 1, St-Antoine-sur-Richelieu (l'autre côté de St-Denis, passé St-Hyacinthe).

Tél. 450-787.3050. Téléc.:450.787.3039. Pour plus d'information: www.cannebergesleclerc.com

Fleur de sel: Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 11 hrs à 17 hrs, le samedi de 10 hrs à 16 hrs sauf durant la période du marché public. **Spécialités:** plats «maisons» cuisinés et chocolats belges fins. Possibilité de livraison. Situé au 1008 rue Marcoux, no 204, Granby Nos produits sont aussi offerts chez Les Vergers de la Colline.

Tél.: 450-991-3489. Pour plus d'informations: www.chocolateriefleurdesel.com

Fromagerie des Cantons: Disponible toute l'année. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 17h et le dimanche de 9h à 16h. **Spécialités:** fromages artisanaux. Situé au 441 boul. de Normandie, Farhanm. Tél.: 450-293-2498. À Granby, vous pouvez retrouver quelques uns de nos fromages chez: Loblaws, Le Jardin du Mont et chez «Fromagerie des Nations», rue Principale à Granby

Girolois: Ouvert toute l'année, en tout temps, nous avons une boutique à la ferme. **Spécialité:** viande d'agneau. Possibilité de visiter la bergerie. Important de téléphoner avant de se présenter afin de vous assurer qu'il y ait quelqu'un sur place. Situé au 970 Rang Rivière Ouest Ste-Brigide. Tel: 450-293-6504 ou Cel: 450-577-6504

Pour plus d'informations: www.bergeriegirolois.com

Le Petit Cochon Rond: Ouvert toute l'année. Spécialité: porcs nourris sans médicament, sans facteur de croissance, sans sous produits animal et ce dès la naissance, certifiés NaturPorc. Situé au 582, 10^e rang ouest à Saint Joachim de Shefford. Tél.: 450-539-1999 Téléphonez avant de vous présenter. Il est possible de trouver nos produits congelés au: Vergers de la Colline à Sainte-Cécile de Milton, Méto Plus Plouffe à Bromont, Au Dépanneur la Coop au Cœur du Village à Saint Joachim de Shefford, Au Dépanneur Boni Soir à Waterloo, au Dépanneur Beau Soir à Warden, Les Surgelés JLM à Granby, Les Vergers et Cidrerie Larivière à St-Théodore d'Acton. N'oubliez pas qu'à tous ces endroits il est possible de demander le produit que vous cherchez et s'ils ne l'ont pas nous vous le procurerons.

Les Délices Campagnards: Ouvert toute l'année, mercredi de 9h à 17h, jeudi de 9h à 20h, vendredi de 13h à 17h et samedi de 9h à 16h, ou sur rendez-vous. Spécialités : Bouvillon, porc, veau de grain, poulet de grain. Possibilités de coupes: au détail, en quartier, demi, complet ou coupes spéciales sur demande. Tous nos animaux sont nourris sans antibiotique et sans hormone de croissance. Aussi variétés de saucisses, dont un grand choix sans gluten, et autres produits de la ferme. Situé au 1007, rue Salvail Sud, La Présentation. Tél.: 450-223-4380

Quelques uns de nos produits de veau de grain et de bouvillon sont aussi disponibles Aux Vergers de la Colline.

Les Fours du Roy: Ouvert à l'année. Spécialités: boulangerie, pâtisserie et produits naturels. Situé au 322 rue Principale à Granby. Tél.: 450-378-4061

Les Marinades de Mamie Réjeanne: Disponible toute l'année. Spécialités: marinades et ketchups maisons, produits de l'érable. Situé à St-Pie. Sur appel seulement 450-774-4049 ou au 450-223-9466. Par contre on ne vous assure pas toutes les variétés de marinades et ketchup que vous retrouvez au marché.

Les Miels de la Ruche : Disponible toute l'année. Spécialités: Miel liquide, crémeux, bonbons au miel. Téléphonez avant de vous présenter. Situé au 112 rue Vénus à Farnham
Tél.: 450 293 7859

Les petits fruits BIO: Disponible toute l'année ou jusqu'à épuisement des stocks. Spécialité: bleuets certifiés biologiques congelés. \$7.00 pour le sac de 1lb ou \$13.50 pour des sacs de 2lbs. Situé à Granby. Sur appel seulement 450-777-6524

