

## Excursion 4



# Produits du terroir et production biologique dans la région de Québec

Organisateur  
Nathalie Gravel  
Université Laval

Lieu ou trajet  
Neuville, Côte-de-Beaupré,  
Ile d'Orléans, Saint-Vallier

Durée de l'excursion  
1 journée

Capacité  
À déterminer

Coût  
À déterminer

Considérant un engouement croissant de la part des consommateurs pour des aliments de qualité et d'origine locale, un portrait de la production du terroir et de l'agriculture et l'élevage biologiques dans la grande région de Québec sera brossé lors de cette excursion guidée par la professeure de géographie rurale, Nathalie Gravel. Des intervenants seront rencontrés afin d'illustrer les luttes et les succès de reconnaissance des produits certifiés, tant d'appellation d'origine (maïs sucré) que des produits biologiques. Les initiatives de valorisation de fruits et légumes oubliés faisant partie du patrimoine local seront étudiées (Côte-de-Beaupré). Les formes alternatives de mise en marché seront explorées (agriculture soutenue par la communauté, valeur ajoutée, vente directe en kiosques). Une visite à une coopérative de mise en marché de produits paysans est prévue. Les sites de Neuville (maïs sucré), Côte-de-Beaupré, l'Ile d'Orléans (certification Ile d'Orléans, produits maraichers, produits artisanaux, vente en kiosque) et Saint-Vallier (Coopérative la Mauve, ASC) sont prévus.



PHOTO : Yves Brousseau



PHOTO : Yves Brousseau

