



Site Web saveursdescantons.com

Quand on entre pour la première fois dans le tout nouveau site transactionnel *De la terre à la table*, on ne peut qu'être surpris par la belle simplicité de ce nouveau trésor du Web. Une cinquantaine de producteurs offrent, à un clic de souris, plus de sept cent vingt-cinq (725) produits provenant des champs et des fermes de la région de Coaticook et des alentours.

Simple et direct

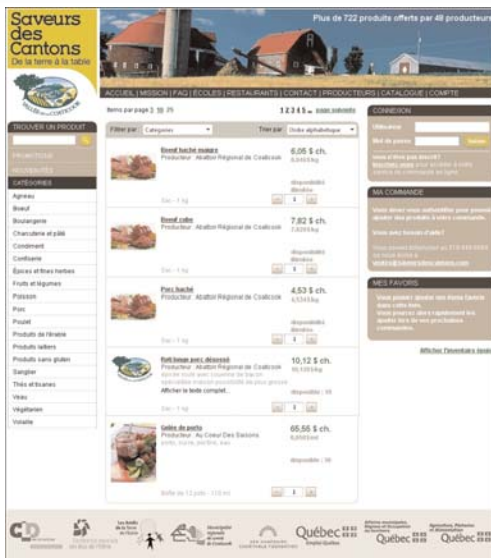
Le site Internet est tout aussi simple et convivial que le sont les relations entre les gens d'ici! On trouve très facilement ce qu'on cherche dans ce jardin virtuel bien aménagé où de superbes photos rendent la visite fort agréable. La disposition de la section « Catalogue » facilite la consultation et la cueillette des denrées désirées. Le producteur y présente son offre, le restaurateur choisit ce qu'il désire chez un ou plusieurs producteurs et ne reçoit qu'une seule facture, consolidée par Saveurs des Cantons. En l'espace de 48 heures, l'entreprise coaticookoise Légufruits livre toutes les commandes à destination.

De la terre au Web

Libre de gérer sa section Internet à son gré, le producteur peut inscrire lui-même ses produits, leurs prix et leurs quantités au moment qui lui convient. En échange d'un modeste frais de participation versé lors de la signature de l'entente annuelle, la plateforme *De la terre à la table* ouvre un vaste marché où chacun peut distribuer sa marchandise en respectant son rythme de production.

Venez faire un tour

Le site Web devient de plus en plus fertile



Les écoles aiment les Saveurs des Cantons

Avec des ventes de près de 20 000 \$ l'an dernier, le Collège Rivier de Coaticook a créé un précédent convainquant en s'associant à Saveurs des Cantons pour sa campagne de financement. Agréablement surprise par le professionnalisme de Saveurs des Cantons et par la facilité d'organiser une telle campagne, la direction du collège se prépare à reconduire l'événement avec bon espoir de doubler les ventes de la dernière campagne.

Avec près de 40 % des bénéficiaires qui reviennent à l'établissement scolaire, le succès de la vente de produits du terroir intéresse déjà vivement d'autres établissements. Il va sans dire que tous les producteurs qui ont participé à l'aventure se sont tous dits satisfaits et prêts à répéter l'expérience.

Formule simple et souple

Souple et commode à gérer, la campagne de financement se déroule en six étapes faciles.

(Suite en page 2)

à chaque semaine. On peut présager une forte demande et une offre très variée dans les mois à venir. Que vous soyez producteur, hôtelier ou restaurateur, une visite du www.saveursdescantons.com saura vous convaincre du potentiel énorme de ce système de distribution et des multiples avantages qu'il vous offre.

www.saveursdescantons.com

DE NOS TERRES À LA TABLE DU CHEF EN UN CLIC



Vous aimeriez voir vos produits côtoyer les 725 produits qui sont déjà mis en marché sur notre site Internet transactionnel? Rien de plus simple. Contactez Saveurs des Cantons et en un rien de temps, vous deviendrez gestionnaire d'un espace transactionnel consulté quotidiennement par des acheteurs de l'industrie de l'alimentation commerciale friands de produits locaux de qualité.
www.saveursdescantons.com 819 849-9168



Restaurateurs et hôteliers, vous aimeriez pouvoir offrir des produits frais et locaux à votre clientèle? Saveurs des Cantons a la solution! En devenant utilisateur de son tout nouveau site transactionnel, vous aurez accès rapidement et efficacement à plus de 725 produits frais des environs. Désormais, vous pourrez vanter la qualité de votre établissement qui sait offrir des denrées fraîches de qualité et produites dans la campagne avoisinante.
www.saveursdescantons.com 819 849-9168



Saveurs des cantons

De la terre à la table



Les écoles (suite)



Besoyant lors de la dernière campagne de financement, France Cardin, conseillère aux ventes et Josée Fisette, secrétaire-comptable travaillent avec cœur au succès de Saveurs des Cantons.

Plus que jamais, Saveurs des Cantons souhaite continuer d'offrir aux écoles une occasion de financer leurs activités tout en vendant des produits d'ici d'une grande qualité et à bon prix. Facile à mettre en marche, le programme de financement s'adapte à n'importe quel établissement scolaire.

L'école :

- Choisit trois fournisseurs parmi la sélection offerte;
 - Détermine une date de début de la campagne ainsi que sa durée;
 - Fixe une date de livraison des produits;
 - Confirme le nombre d'élèves qui participent à la campagne;
- Saveurs des Cantons :
- Fournit à chaque participant des catalogues et des bons de commande;
 - Organise la livraison des produits à l'école.

Pour plus de renseignements :
vente@saveursdescantons.com

MAILLAGE

ON TISSE DES RELATIONS D'INTÉRÊTS

Autour d'un verre, d'un fruit, d'un légume, d'un pain ou d'une bonne pièce de viande, les producteurs et ceux qu'ils nourrissent s'amusent ensemble tout en échangeant sur leurs besoins et leur passion. Voilà l'atmosphère de nos rencontres de maillage, qui, comme leur nom l'indique, permettent de tisser des relations d'intérêts, de broder des échanges de qualité et de tresser des alliances bénéfiques.

Trois succès incontestables

Après maintenant trois rencontres, une bonne centaine de producteurs locaux et tout autant de gens provenant des hôtels, restaurants et institutions se sont retrouvés pour concocter ensemble les histoires à succès qui résultent inévitablement de la rencontre de bons produits et du travail des artistes de la gastronomie.

Carrefour d'intérêts

Que ce soit au Centre d'art Orford en février, au Verger le Gros Pierre en octobre ou à l'auberge Le Bocage en novembre, de 100 à 150 producteurs, hôteliers et restaurateurs ont exprimé leur vision et échangé sur des sujets concrets comme la sélection des denrées qu'on souhaiterait trouver sur le site Web et la diversité des produits qu'on aimerait y offrir.

Les produits locaux coûtent moins cher

Interrogé sur l'importance d'acheter des produits agroalimentaires locaux, monsieur André Nault, président des AmiEs de la Terre de l'Estrie, explique avec passion les trois grandes valeurs que l'achat local ajoutent à notre panier d'épicerie : « D'abord, on pollue beaucoup moins grâce à l'économie de carburant reliée au transport, de plus on apprend à accepter la non-uniformité des produits de la nature tout en favorisant notre économie locale et en renouant avec les goûts et les gens d'ici ».

La nature est imparfaite

Selon monsieur Nault, un de



nos plus gros problèmes est que la société traite les produits de l'agriculture d'une façon industrielle. La pomme doit avoir une certaine rondeur, une certaine couleur. La tomate ne doit présenter aucune imperfection et ainsi de suite. « L'industrie impose une conformité et une uniformité qui ne sont pas naturelles, explique-t-il, car la nature ne produit rien de complètement identique ». Cette sélectivité sévère finit par exclure des tablettes près de 50 % de nos produits locaux afin de les destiner à la transformation. « À force de vivre à distance des lieux d'origine des denrées

qu'ils consomment, les gens ont perdu le goût des aliments de leur propre terroir. Les consommateurs doivent accepter que la nature n'est pas parfaite et que le produit végétal imparfait a sa place dans notre garde-manger ».

Retour aux sources

« D'ici 5 à 10 ans, poursuit André Nault, les gens vont retourner aux sources et consommer les produits de proximité. Ils réaliseront alors qu'ils polluent moins et assurent leur autonomie alimentaire ainsi qu'un meilleur contrôle de la fraîcheur, tout en valorisant les ressources locales et en améliorant leurs conditions sociales et économiques. »

Les AmiEs de la Terre de l'Estrie :

www.atestrie.com



Photo MAPAQ

Nouvelles connexions économiquement avantageuses, amélioration de l'approvisionnement en produit frais et nouvelle ouverture pour l'écoulement de la production à petite échelle ne sont que quelques bourgeonnements engendrés par ces assemblées riches en partages.

Oui, on le refait!

Devant l'incontestable réussite de ces regroupements, Saveurs des Cantons a besoin déjà à préparer la prochaine rencontre. Lors de cet événement, les producteurs feront découvrir encore plus de produits aux divers clients de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions. Nous vous communiquerons la date du prochain événement. Assurez-vous d'y être!