

Mangez local



Comté Northumberland

Votre guide pour trouver des aliments local

Pourquoi acheter de la nourriture locale?

INDIVIDU:



L'alimentation locale est délicieuse et c'est mieux pour votre santé! Imaginez croquer dans une pomme croustillante, fraîche de l'arbre!

Le saviez-vous?

La nourriture voyage souvent très longtemps et loin avant d'arriver à l'épicerie. Pendant ce temps, la nourriture perd de la qualité et des nutriments.

COMMUNAUTÉ:



L'achat local crée des emplois et soutient l'économie locale.



Environnement:

Nos agriculteurs locaux aident à préserver notre terre. L'achat à l'échelle locale nécessite moins de gaz, de machines et d'emballages, ce qui signifie moins de pollution. Il utilise également moins de produits chimiques et d'engrais.

Marché de fermiers



Newcastle Farmer's Market

Vendredi entre 10h-14h

Centre de récréation Lindon, 487 King George Hwy

Cuisson maison, sans gluten et cuisson diabétique, confitures, cornichons, haricots et fudge. Viandes fraîches, œufs, fromages, légumes, miel et vin. Repas à manger ou à emporter. Beaux bijoux faits à la main, cadeaux, porte-monnaie, Tupperware, artisanat en bois, tissus, savons et lotions, mouches de pêche, livres, tricot, chapeaux crochetés, cds de musiciens locaux et bien plus encore.

Tél: 506-622-4221

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/miramichifarmersmarket/>

Water Street Farmers Market

Samedi entre 9h-13h

1 Ellis Street, Chatham Pioneer Seniors Building

Mercredi entre 16h-19h

Un marché des fermiers caractérisé par sa chaleur et son hospitalité, le marché met en valeur une variété de produits fabriqués à la main. Produits tels que le tricot, le crochet, le travail du bois, les bijoux, la poterie, le savon artisanal et les courtpointes. Il y a aussi un certain nombre de vendeurs de produits alimentaires, y compris une cuisine sur place, qui propose un petit-déjeuner préparé maison. Une variété de produits de boulangerie et de desserts spécialisés, des produits alimentaires de l'Inde, de la Corée et du Japon, des fruits et légumes en conserve, des viandes et des volailles organiques produites localement, des friandises pour chiens gastronomiques, des produits en saison, des plantes et beaucoup d'autres choses peuvent être trouvées.

506-773-7709

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/WaterStreetFarmersMarket/>

Cueillette libre

La Ferme Terre Partagée (Fraises)

Ouvert quelques semaines en juillet

1436 ch Pleasant Ridge, Rogersville-West, NB

506- 251-8246

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/LafermeTerrePartagee/>

Cowassaget Brook Farm (Fraises)

Ouvert quelques semaines en juillet

1605 Route 460, Tabusintac, NB

506- 779-4497

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/Cowassaget-Brook-Farms-286695218063456/>

La Ferme Pouce Vert (Fraises)

Ouvert quelques semaines en juillet

4801 Route 480, Acadieville, NB

Call 506- 775-2807

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/La-Ferme-Pouce-VertGreen-Thumb-Farm-428908950471877/?ref=ts>

Les Serres Haché (Framboises)

Fin juillet au début août

4988 Route 440, Rosaireville, NB

506- 775-2896



Répertoire



Lockerbie's Fresh Produce Stand

Fin juillet - début novembre
Ouvert 7 jours par semaine entre 9h-18h

Wellington Street à Loggieville, Miramichi, NB

Produit tel que haricots, carottes, betteraves, citrouille, courges et concombres,

506 773-9702

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/groups/944841892200076/>

Miel local

Juillet - décembre

Co-op Miramichi et Newcastle Farmer's Market

Wilbur Matthews collecte du miel des ruches dans sa résidence. Il est étiqueté et vendu sous le nom de Miramichi Gold.

506-586-2638

Cowassaget Brook Farm

Toute l'année

1605 Route 460, Tabusintac, NB

Une ferme locale exploitée par la famille McCullum à Tabusintac. Ils ont une cueillette libre de fraises généralement ouvert quelques semaines en juillet, selon la météo. Au printemps / début d'été, ils ont des plantes disponibles à la vente. En été / au début de l'automne, ils vendent des fraises, des framboises et des légumes frais de leur ferme familiale. À la fin de novembre / début décembre, ils vendent des arbres de Noël.

506- 779-4497

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/Cowassaget-Brook-Farms-286695218063456/>

Greene's Fresh Produce

Fin juillet - octobre

Blackville Irving (Jeudi et dimanche 12h-17h)

New Castle Farmer's Market (Vendredi 10h-14h)

La famille de Greene fournit depuis longtemps des produits frais à la communauté de Miramichi. Ils vendent, à divers endroits, des produits frais de ferme pendant la saison de croissance. Ils vendent une grande variété de légumes frais, y compris les tomates, les carottes, les betteraves, les oignons verts, les radis, les haricots verts, les haricots jaunes, les pommes de terre, les concombres, les oignons rouges et les oignons jaunes.

Fletcher's Vegetables

Été – début automne

2240 ch Oldfield, Little Bartibog

La famille Fletcher vendent leurs produits frais de ferme au Newcastle Farmer's Market ainsi que directement de leur ferme en saison, été / début de l'automne. Disponible sont des pommes de terre, des haricots, des betteraves, des framboises, des carottes, des courgettes et de la courge.

506-773-9367

Sherry Walsh

Juillet - octobre

Water Street Farmer's Market

Leurs légumes comprennent les haricots, les oignons, la rhubarbe, les betteraves, les carottes et la laitue

M. Tomate

Avril – novembre

11015 Rue Principale, Rogersville, NB

Patrick et Lise Finnigan fournissent des tomates biologiques certifiées, des concombres anglais, des poivrons verts, des poivrons rouges et des haricots cultivés à son emplacement à Rogersville. Ceux-ci sont disponibles de la fin avril à novembre. Il vend également des produits d'autres producteurs locaux tels que la laitue, le maïs, le brocoli et d'autres produits frais en saison. Ceux-ci sont disponibles aux emplacements de M. Tomate à Rogersville, Richibucto, et pour une brève période, à la serre portative située dans le stationnement de la Place Bridgeview à Douglastown (fin mai à mi-juillet).

506- 775-6042

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/M-Tomate-257489994261133/>

Ferme Pouce Vert

Juillet à novembre

4801 Route 480, Acadieville, NB

Les produits sont aussi vendus chez M. Tomate à Rogersville et Richibuctou

Variété de légumes frais et fraises.

506-775-2807

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/La-Ferme-Pouce-VertGreen-Thumb-Farm-428908950471877/?ref=ts>

Ferme Terre Partagée

Juillet à novembre

1312 Chemin Pleasant Ridge, Rogersville-Ouest, NB

Disponible aussi au Water Street Farmer's Market

Au début de l'été: fraises, laitues mixtes, ail, herbes, oignons verts, brocolis, radis, pois, framboises ... Fin de l'été: melons, tomates, concombres, poivrons, carottes, haricots, courgettes, cerises ... Automne: pommes de terre, épinards, maïs, chou, betteraves, courge et citrouille, pommes, poireaux, choux de Bruxelles, chou frisé. Les poulets et les dindes sont également disponibles à la demande. La volaille est l'un des aliments où l'on peut facilement goûter à la différence que la ferme et la gamme libre font. Leurs oiseaux sont élevés sans l'utilisation d'antibiotiques et, en outre, la plupart de leurs grains sont cultivés et broyés directement à la ferme.

506- 251-8246

* Suivre sur Facebook @ <https://www.facebook.com/LafermeTerrePartagee/>

Community Gardens

Jardin Communautaire Big Ferry Road

Located at Sovereign Church, Big Ferry Road, N.B

The local community garden is well used and cared for. To become a member of this community garden there is a \$20 seasonal fee plus a few hours of shared garden maintenance. Seeds and tools are provided.

Call 506-625-2568

Email: scc.miramichi@gmail.com

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/groups/315145811868236/>



Loggie House Collective Garden

Located at Loggie House Cultural Center, 222 Wellington Street, Miramichi

This community garden is run and used by the clients of MORE services. This has provided them, not only with fresh produce, but also has given them the opportunity for exercise and a group activity. This garden is one plot with no seasonal fee. It is grown organically and the group does compost on site.

Call 506-778-6166

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/groups/265869423469202/>

Neguac Community Garden

Located at Centre Scolaire Communautaire la Fontaine in Neguac

In previous years this garden was utilized to teach school aged children about where their food comes from.

Call 506- 776-3870

Blackville Community Garden

Located at the end of the Bartholomew Road, located on Murdock Burn's property

Call 506- 843-7872

Community Gardens

MHP Gardening Project 2017

Located at 2156 Micmac Road

Geloolg Mitjouagan meaning Good Feast, is the name of our project. The initiative is to grow an organic vegetable & herb garden, flowers and medicinal plants. Our goal is to provide fresh vegetables from the garden for our many community events that take place throughout the season.

Call 506-836-6118

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/redbankgarden/>

Rogersville Community Garden

Located next to Esso, at old site of Centre Gérard Raymond. Rogersville, NB

A community garden for the community. There are weekly workshop at the garden on Wednesday evenings.

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/Village-de-Rogersville-526640240722592/>

Natoaganeg Community Garden

Located at the Natoaganeg Community Food Centre, 1 Church Rd, Eel Ground, NB

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/natoaganegcfc/>

Local Food Restaurants

Mill Cove Coffee

Monday to Saturday 6 am to 9 pm

Located at 144 Newcastle Blvd Miramichi, NB

Sunday 8 am to 7 pm

Specialty coffee shop with locally roasted coffee and a variety of snacks and food.

Call 506-836-7612

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/millcovecoffee2015/>



Creative Grounds Coffee

Monday to Saturday 8 am to 8 pm

Located at 55 Cunard St. Miramichi, NB

Sunday 9 am to 4 pm

Enjoy coffee and assorted sweets while taking in some local artwork.

Call 506-625-1835

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/CreativeGroundsCafe/>



1809 Restaurant and Bar

7 days a week 6 am to 10 pm

Located at 1809 Water St Miramichi, NB

"Sea to Table Feature" or "Farm to Table Feature." The "Sea to Table Feature" will always consist of Maritime Seafood as well as Vegetables and Starch that are grown and harvested right here in the province of New Brunswick. Our "Farm to Table Feature" will always consist of New Brunswick Meat, Vegetables and Starch, majority of which will be sourced from a variety of Farms located all along the Acadian Peninsula area of the province. As a chef, I can't begin to explain how exciting it is to begin to show our guests and locals alike the bounty of land and sea that we have available at our fingertips.

Call 506- 773-5651

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/1809Restaurant/>



Mulligans

Open daily from 11am

Located at 930 Water St Miramichi, NB

Mulligans Pub is located inside the historic Peters House at the Miramichi Golf Club overlooking the Mighty Miramichi River. Dishes are made with the freshest ingredients from local meat, hand-picked strawberries, bakery bread and more!

Call 506-622-0696

*Follow on Facebook at @ <https://www.facebook.com/MulligansMiramichi/>



Mind Full of Food

Located at 2292 King George Highway Miramichi, NB

Mind full of Food is a catering service that allows your food to be enjoyed in the location of your choosing. Chef Brian Matheson is focused on developing relationships with New Brunswick farmers and food suppliers, and bonding the preparation of food to the wellness of his clients, to culture, to ethics. He is increasingly concerned with issues threatening our food supply, locally and globally.

Call 506-210-2728

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/mindfulloffoodculinaryservices/>



Good River Organics

Monday to Saturday 9:00 am to 5:30 pm

Located at 102 Ellen Street Miramichi, NB

Sunday 11 am to 4 pm

Local products, organic, health products, fair trade, holistic, eco-friendly, non-toxic.

Call 506- 625-6790

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/goodriverorganics/>



Carrefour Beausoleil

Located at 300 chemin Beaverbrook, Miramichi, NB

Carrefour Beausoleil has served made-in-New Brunswick food for about a year now, feeding 279 children. It's all part of a growing movement in the province that seeks a return to more local food, and to help New Brunswick farmers.

CSA (Community Supported Agriculture)



What is a CSA?

CSA allows city residents to have direct access to high quality, fresh produce grown locally by regional farmers.

When you become a member of a CSA, you're purchasing a "share" of vegetables from a regional farmer. Weekly or bi-weekly, your farmer will deliver that share of produce to a convenient drop-off location in your neighborhood.

Ferme Terre Partagee

- 18 weeks of organic vegetables and fruits (early summer to early fall) delivered to four of two locations in Miramichi, Rogersville, Moncton or Dieppe.
- At least two invitations to celebrate with us and visit the farm
- Weekly newsletter with stories and cooking tips from the farm
- Opportunities to purchase eggs, bread and meat from the farm

Prices range from \$20 - \$30 per weekly basket

Call 506-626-0057

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/LafermeTerrePartagee>

Green Thumb Farm

- 15 weeks of fresh vegetables, herbs and fruit beginning in early July until mid-October
- Available at designated locations in Rogersville, Saint-Ignace and Saint-Louis
- Ideas and recipes on how to cook certain items

Prices vary by season

Call 506- 775-2807

*Follow on Facebook @ <https://www.facebook.com/La-Ferme-Pouce-VertGreen-Thumb-Farm-428908950471877/?ref=ts>

Community Food Mentors

About the Community Food Mentor Program

Food is a part of everyone's life; it connects us all. However, issues involving food and food security are becoming increasingly complex. Today we are faced with many food choices, conflicting information about diet and health, limited time for meal preparation and questions about how and where our food is grown. Some face additional challenges such as living on low income, limited transportation, limited kitchen facilities or limited food knowledge and preparation skills.

Community Food Mentors (CFMs) are a province-wide network of certified individuals who share their skills in food and nutrition within their own communities. The goals of this program are to build partnerships and community capacity to increase food security in New Brunswick by addressing these challenges.

The Goal of the Community Food Mentor Program is to develop a network of dedicated food mentors in New Brunswick communities through a shared learning experience that will increase the exchange of information on food skills, healthy eating practices and local food sourcing in the province.

Contact for Northumberland Region:

Call: (506) 626-2186

Email: rootstotabledeterreatable@gmail.com



Do you have any information that we could add to our brochure? Do you have any feedback? We would love to hear from you! Contact us: rootstotabledeterreatable@gmail.com