

## COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

### **Savourez les premières pommes de l'année : la saison est débutée en Estrie!**

**Sherbrooke, le 29 août 2024** – Les Producteurs de pommes de la région des Frontières, en collaboration avec la Fédération de l'UPA-Estrie et le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE), lancent officiellement la saison d'autocueillette dans les vergers de la région, offrant aux familles une chance de se reconnecter avec la nature et de déguster les premières variétés de pommes fraîches de l'année. L'abondance s'annonce au rendez-vous!

**Explorez, cuisinez et savourez : [lapommeduquebec.ca](http://lapommeduquebec.ca) est votre référence!**

Les productrices et producteurs de pommes de la région qui offrent des activités agrotouristiques et d'autocueillette sont regroupés dans un répertoire détaillé, accessible en ligne sur le site [lapommeduquebec.ca/autocueillette](http://lapommeduquebec.ca/autocueillette). Les consommatrices et consommateurs peuvent ainsi facilement accéder aux fiches informationnelles des entreprises locales pour en apprendre davantage sur les variétés disponibles par verger et les autres commodités qui y sont offertes telles que les aires de jeux et de pique-nique, la restauration, les fermettes, et plus encore. Cet outil bien pensé facilite la planification d'une sortie inoubliable. « Les Producteurs de pommes des Frontières, en partenariat avec des organismes régionaux en agroalimentaire, ont mené un inventaire des entreprises pomicoles locales pour mieux promouvoir leurs services. Cette démarche a pour but d'accroître la visibilité de nos productrices et producteurs locaux et d'améliorer l'accès à notre réseau, tant pour les citoyens que pour les visiteurs. En soutenant ces entreprises essentielles à notre économie régionale, nous visons à renforcer leur succès et à enrichir notre communauté. », précise monsieur Mario Bourdeau, président des Producteurs de pommes des Frontières.

« Nous invitons le public à venir découvrir ou redécouvrir la pomme sous un nouvel angle dans les vergers de l'Estrie. Au-delà de la simple cueillette, de nombreux vergers ont développé des boutiques sur place où ils transforment les pommes pour offrir une multitude de produits. Des tartes savoureuses aux biscuits faits maison, en passant par des jus frais, des confitures artisanales, il y a de quoi ravir toutes et tous. Certaines cidreries de la région offrent également la possibilité de faire de l'autocueillette. En plus de produire des alcools artisanaux uniques, ils mettent en valeur la richesse et la grande diversité des saveurs de la pomme. Cette approche permet non seulement de diversifier les revenus des productrices et producteurs, mais aussi d'offrir aux touristes une expérience complète et authentique, mêlant tradition et innovation. », ajoute Johanick Riendeau, directrice générale du CIBLE, gestionnaire de la marque Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est.

Pour les passionnés et passionnés de cuisine ou les amatrices et amateurs d'activités en plein air, le site [lapommeduquebec.ca](http://lapommeduquebec.ca) demeure la ressource pour tout ce qui a trait à notre fruit emblématique. On y trouve

notamment une multitude de recettes délicieuses et parfaites en toutes occasions et qui, bien sûr, mettent en vedette nos bonnes pommes du Québec.

### Soutenez les productrices et producteurs locaux, tout au long de l'année

Si la saison d'autocueillette de pommes demeure un moment fort de l'année, l'engagement envers les produits locaux ne doit pas s'arrêter là. Les pommes commerciales du Québec, identifiées par le sceau Pommes Qualité Québec, sont croquantes et disponibles à l'année dans les épicerie. En choisissant ces pommes, les consommatrices et consommateurs soutiennent non seulement l'agriculture locale, mais s'assurent aussi de savourer des fruits d'une qualité et d'une fraîcheur incomparables.



Continuez de privilégier l'achat local tout au long de l'année en repérant le logo Pommes Qualité Québec lors de vos emplettes. Ces pommes, cultivées avec soin par nos productrices et producteurs, sont le fruit d'un savoir-faire inégalé!

### Saviez-vous que...

- La pomme est l'un des seuls fruits frais québécois disponibles à l'année dans les épicerie.
- Une pomme sur deux dans nos épicerie n'a pas poussé au Québec (c'est notamment le cas de la pomme verte *Granny Smith*).
- Les pommes, toutes origines confondues, sont récoltées une seule fois par année, et cela même dans les pays où il fait chaud plus longtemps.
- Il faut attendre au moins 3 à 4 ans avant qu'un pommier offre ses premières pommes. Quelle patience de nos productrices et producteurs passionnés!

### *La richesse de la production pomicole québécoise*

Le Québec compte **427 productrices et producteurs de pommes**, répartis dans différentes régions, qui contribuent à une production annuelle moyenne de **plus de 109 000 tonnes** (5,6 millions de minots) **de pommes**. La production 2022-2023 a généré des revenus à la ferme de plus de 79 M\$ pour l'économie locale (ISQ).

Source : Les Producteurs de pommes du Québec



-30-



Source :

Caroline Ouimet  
Agente de communication  
Les Producteurs de pommes du Québec  
450 679-0540, poste 8575  
[couimet@upa.qc.ca](mailto:couimet@upa.qc.ca)  
[www.lapommeduquebec.ca](http://www.lapommeduquebec.ca)