Client: journal Ici Maintenant
Article paru en juin 2023

Texte d'origine	Texte révisé (avec corrections)
LA FERME DE LA COLLINE DU CHÊNE DE BROMONT Jean-Pierre Pilon, collaborateur **Un foisonnement impressionnant de produits bios et de services** Tellement près de la ville de Bromont, sur le chemin du lac Gale, niche un joyeau de la culture maraîchère bio. On n'y retrouve pas que des légumes mais beaucoup de produits (œufs, pain, huile, mets, fleurs ...) le plus souvent préparés par des partenaires du milieu environnant. La variété évolue évidemment en cours de saison et on peut y faire de belles découvertes. L'accessibilité aux denrées se traduit par deux points de service : soit au comptoir de la ferme comme tel, mais aussi au Centre national de cyclisme de Bromont. Mentionnons aussi les nouveaux de cette année: L'arôme des champs du chemin Darcy à Bromont et un autre point de service à Villeray, à l'épicerie Loco . La Ferme est constituée en cooperative de solidarité depuis 2009 et œuvre depuis 12 ans sur un territoire de quatre acres ou on utilise aussi trois serres. Lors de l'entrevue, un temoin de la premiere heure et membre discret du C.A., M. Denis Gagné nous a bien guidé à travers l'historique et le fonctionnement de la ferme. Actuellement ce sont trois jeunes femmes dynamiques et engagées pour ne pas dire passionnées qui coordonnent les multiples activités de la coop, allant de la production d'une variété de 66 légumes à la livraison hebdomadaire 150 paniers. Les trois co-coordonnatrices Fréderique Voisard, de gauche Gendron et Martine Pelletier ont, lors de l'entrevue, tenuu a préciser la qualité et la fraîcheur des légumes cueillis, pour la plupart, le matin même de la livraison et gardés au frais par la suite.	LA FERME DE LA COLLINE DU CHÊNE DE BROMONT **Des produits bios et un service qui impressionnent** Jean-Pierre Pilon, collaborateur Tout près du centre de Bromont, sur le chemin du lac Gale, se trouve un joyau de la culture maraîchère bio. Outre les légumes, on y retrouve plusieurs autres produits, dont des œufs, du pain, de l'huile, des plats préparés et des fleurs, le plus souvent fournis par des partenaires du milieu environnant. La variété évolue évidemment en cours de saison et on peut y faire de belles découvertes. L'accessibilité aux denrées se fait par le biais de deux points de service : au comptoir de la ferme et au Centre national de cyclisme de Bromont. Une nouveauté cette année : on en a ajouté deux autres, soit *L'arôme des champs* du chemin Darcy à Bromont et *Loco Villeray* à Montréal. **Douze ans de qualité et de fraîcheur** La Ferme s'est constituée en coopérative de solidarité en 2009 et elle œuvre depuis 12 ans sur un territoire de quatre acres où on retrouve également trois serres. Lors de l'entrevue, un témoin de la première heure et membre discret du CA, M. Denis Gagné, nous a bien guidés à travers l'historique et le fonctionnement de la ferme. Actuellement, ce sont trois jeunes femmes dynamiques et engagées, pour ne pas dire passionnées, qui coordonnent les multiples activités de la coop, allant de la production d'une variété de 66 légumes à la livraison hebdomadaire de 150 paniers. Les trois co-coordonnatrices, Frédérique Voisard, Virginie Gendron et Martine Pelletier ont tenu à souligner, lors de l'entrevue, la qualité et la fraîcheur des légumes, cueillis, pour la plupart, le matin

On retient d'abord l'importance pour la Ferme de la colline du chêne de constituer une liste d'adhésion d'abonnés réguliers à l'achat de paniers, on m'a rapporté qu'on visait un objectif de plus de 150. Il faut faire vite cependant pour les réservations car les livraisons commenceront le 19 juin Les paniers sont vendus en trois formats différents au coût 25 $ pour le petit panier et 35 $ pour le moyen. Le public peut se prévaloir d'un abonnement annuel et même du système de l'ardoise à 100 $ qui permet la déduction à l'achat. Pour ceux qui préferent se rendre au comptoir de la ferme, le choix est toujours frais et varié, ouvert 24/24 et les co-coordonnarices nous promettent des frigos toujours bien remplis! De plus, fait intéressant à souligner : l'achat libre service une opération en deux temps trois mouvements… on fait notre choix, on dépose le montant requis ou on fait un transfert avec la carte bancaire et on rapporte nos produits ! La clientèle de tout âge demeure très variée allant des petites familles aux gens sportifs et soucieux de leur santé et aux adeptes de la consommation locale .Il importe de souligner également les excellentes relations d'affaires avec les restos et commerces de la ville et de la région qui constituent aussi des bons clients de la ferrne. Bromont compte parmi les plus fortes concentrations de fermes certifiées biologiques au Québec… Allez visiter la *Ferme de la colline du chêne, 790 Chemin du Lac Gale* et son site web	même de la livraison et gardés au frais par la suite. On retient d'abord l'importance pour la Ferme de la colline du chêne de constituer une liste d'adhésion d'abonnés réguliers à l'achat de paniers ; on m'a rapporté qu'on visait un objectif de plus de 150. Il faut faire vite cependant pour les réservations, car les livraisons commenceront le 19 juin. Les paniers sont vendus en trois formats différents au coût de 25 $ pour le petit panier et de 35 $ pour le moyen. Le public peut se prévaloir d'un abonnement annuel et même du système de l'ardoise à 100 $ qui permet la déduction à l'achat. **Des produits disponibles à toute heure !** Pour ceux qui préfèrent se rendre au comptoir de la ferme, le choix est toujours frais et varié, et ce, 24 heures sur 24. Les co-coordonnatrices nous promettent des frigos toujours bien remplis ! Détail intéressant à souligner : l'achat libre-service. Cette opération s'effectue en deux temps trois mouvements. En effet, on peut déposer le montant requis, sur place, dans la boite ou encore, faire un virement avec la carte bancaire. C'est tout! On est maintenant prêts à rapporter nos produits ! La clientèle de tout âge demeure très variée, allant des petites familles aux gens sportifs et soucieux de leur santé en passant par les adeptes de la consommation locale. Il importe également de souligner les excellentes relations d'affaires avec les restos et les commerces de la ville et de la région, lesquels constituent de bons clients de la ferme. Saviez-vous que Bromont compte parmi les plus fortes concentrations de fermes certifiées biologiques au Québec ? Une

	visite à la Ferme de la colline du chêne vaut le détour ! www.collineduchene.com