

L'activité de l'été 2026!

L'autocueillette

Nous sommes fiers de vous présenter nos entreprises d'autocueillette qui vous accueillent sur leur propriété pour passer une agréable journée et déguster nos produits du terroir.

Consigne importante

Contactez les entreprises pour vous assurer des dates de récolte et des heures d'ouverture.

Bleuetière touristique de Dolbeau-Mistassini

En plein cœur de la ville de Dolbeau-Mistassini, cette bleuetière touristique vous invite à venir récolter vous-même vos bleuets frais du jour.

Bleuets

Informations sur place

CONTACT : Bureau d'information touristique de Dolbeau-Mistassini
418 276-7646
400, boulevard des Pères, Dolbeau-Mistassini

Bleuetière coopérative de Saint-Augustin

BIO

Bleuets

CONTACT : René St-Pierre
500, route Milot, Saint-Augustin | **418 480-8488**
Horaire : Ouvert 7/7 durant la récolte de 9 h à 16 h

f **Bleuetière Visiteurs St-augustin**



Camerise Milou

Le verger « Camerise Milou » est une entreprise familiale dirigée par Louise et Michel qui se sont donnés pour mission de redonner vie à la terre ancestrale des Lavoie, à Saint-Stanislas, en y cultivant une petite plantation de camerises de 2 300 plants, le tout de façon biologique. Venez y cueillir ce petit fruit vous-même lors de la saison estivale. Louise et Michel se feront un plaisir de vous divulguer de nombreuses recettes permettant de le déguster comme il se doit.

Camerises

BIO

Réservation préférable

CONTACT : Louise Simard et Michel Lavoie | **418 618-6763** | 761, chemin Rousseau, Saint-Stanislas (12 min. de Dolbeau)

Horaire autocueillette : Ouvert 7/7 jours
du 10 juillet au 2 août, de 9h30 à 16h30

Horaire pique-nique : Sur réservation, entre 11h et 14h. *Comprend: un brie fondant aux camerises cuit sur feu de forge accompagné d'un pain local, d'un breuvage aux camerises, d'un dessert surprise toujours avec le bon goût de la camerise.*

Coût: 21\$/personne

f **Plus de détails sur la page Facebook Camerise Milou**

Autres suggestions : Pour les pressés, possibilité de venir chercher un panier déjà prêt au verger. Autres produits artisanaux disponibles tels : camerises congelées, sirop de camerise à Michou, camerises lyophilisées, tartinade à la camerise « la prête à tout ».

Possibilité de pique-niquer sur place.

La petite Ferme à Orace

Familiale

Bleuets

Fraises

Framboises

Au courant de l'été, il est possible de faire l'autocueillette de petits fruits. La Petite Ferme à Orace vous tient au courant des nouveautés, des horaires et de plus amples renseignements sur sa page Facebook. Suivez-nous pour ne rien manquer!

La petite ferme à Orace

Bleuets, fraises et framboises, mais aussi près d'une vingtaine de variétés de légumes du potager tel salade, tomate, piment, aubergine, gourgane et bien d'autres encore, de juillet à la fin août.

CONTACT : Guylaine Paré | **418 276-4066** | 254, rang Saint-Joseph, Dolbeau-Mistassini

Autres suggestions : Pour les familles, les enfants pourront découvrir, en visite libre, les animaux de la ferme : chèvres, cochons, moutons, canards, oies, poneys et plus encore ; de quoi occuper la ribambelle pour une bonne partie de la journée!

Horaire du kiosque : début juin à fin août - Lundi au dimanche de 10 h à 16 h

Bleuetière Camille Gauthier

Bleuets

Cette bleuetière, située aux abords du Lac Cristal, offre la possibilité de cueillir vous-mêmes vos bleuets.

Horaire : Ouvert 7/7 en saison de 8 h à 16 h

CONTACT : Camille Gauthier | **418 276-3461**
Lot 24, Canton Pelletier, rang 2, Saint-Eugène-d'Argentenay

Autres suggestions :

Amenez votre pique-nique pour le déguster près du Lac Cristal.



Les vergers collectifs

Aménagés par la Société de gestion environnementale, les jardins offrent une diversité d'arbustes à fruits en cueillette libre. Un dépliant présentant les espèces qui s'y retrouvent est disponible à la Maison du Parc régional des Grandes-Rivières.

Amélanches

Argousiers

Aronies

Gadelles

Noisettes

Pimbinas

Cassis

Framboises

Camerises

Sureaux

CONTACT : Audrey Pelchat | **418 276-6502** | Société de gestion environnementale

 **Société de gestion environnementale - SGE**



 sge.qc.ca

Autres suggestions : Profitez-en pour découvrir les sentiers de la Pointe-des-Pères qui offrent de magnifiques points de vue sur les rivières Mistassibi et Mistassini.

De Miel en Bleuets

Bleuets

Située au cœur du pays des bleuets, notre exploitation de 75 hectares cultive des bleuets sauvages et élève des abeilles. En saison, venez cueillir vos bleuets et déguster nos miels produits à partir des fleurs locales.

 De miel en Bleuets  demielenbleuets.ca

Horaire : 25 juillet au 1er septembre, de 9 h à 16 h

CONTACT : Louise Martel | **418 276-4590** | 48, chemin Eugène Dufour, Dolbeau-Mistassini

Autres suggestions : Vous pouvez profiter de votre visite pour vous procurer du miel et des produits dérivés de la ruche comme nos fameux bonbons au miel et bleuets, des chandelles, baumes à lèvres, savons et bien d'autres choses. Une activité conviviale et familiale remplie de plaisirs gourmands et de souvenirs du terroir!

Ferme Dan Nature

Un passage par la Ferme Dan Nature s'impose si vous passez par Péribonka. C'est dans un cadre enchanteur que Dany Maltais vous accueille et vous partage sa passion pour les oiseaux de toutes sortes que vous pourrez admirer sur le site. Mais la Ferme Dan Nature, **c'est aussi un magnifique endroit pour l'autocueillette de petits fruits en saison estivale.**

Familiale

Framboises

Bleuets

 Ferme Dan Nature

CONTACT : Dany Maltais | **418 719-1343** | 650, rang Saint-Michel, Péribonka

Horaire fermeture : 1er juin au 30 octobre de 9 h 30 à 16 h

Horaire autocueillette : mi-juillet à mi-août de 9 h 30 à 16 h

Autres suggestions : Les familles seront ravies de découvrir cette petite « arche de Noé » où l'on retrouve 3 sortes de paons, mais aussi des alpagas, mini chevaux, chèvres angora, moutons, cochons vietnamiens, émeus, canards, 15 espèces d'oiseaux exotiques, perdrix et des poules. Il est possible, sur réservation, d'effectuer des visites de la ferme ainsi que de la volière et de la poussinière. Une expérience permettant de dormir à la ferme dans un magnifique chalet en bois rond ou encore dans un tipi est également offerte.

(Enr. chalet: 312106 / Enr. tipi: 628390)

Le verger CamNord

Situé en plein cœur de Normandin, les propriétaires vous accueillent dans leur verger pour découvrir ce fruit unique qu'est la camerise. Ici, la camerise est cultivée de manière biologique sur les terres familiales par la quatrième génération d'agricultrices, la famille Ménard.

BIO

Camerises

Framboises

CONTACT : Marc Ménard | **418 671-1796** | 1401, rue Saint-Cyrille, Normandin

Horaire : Sur réservation

Bleuets

Située à environ 10 minutes de la Chocolaterie des Pères, la bleuetière met à votre disposition des paniers de 500 ml, 1 L, 2 L, 4 L et 12 L afin de profiter pleinement de l'autocueillette de bleuets frais.

 **Bleuet sauvage - Autocueillette et vente de paniers de bleuets frais**

 **bleuetsauvage.com**

CONTACT : Gilles Blouin

418 671-8622 | Lot 23, rang 2, Saint-Eugène-d'Argentenay

Horaire : Vérifier auprès de l'entreprise avant votre visite.



CALENDRIER DE RÉCOLTE

JUIN

JUILLET

AOÛT

SEPT

Fraises

Framboises

Camerises

Bleuets

