



TOURNEVENT^{MC}





TOURNEVENT, LA PREMIÈRE HUILERIE AU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Située à Hébertville, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, la Ferme Tournevent est une entreprise agricole de production biologique sans gluten.

L'entreprise détient une certification biologique (Ecocert Canada) et est membre de la Coop Nord-Bio.

Guillaume Dallaire et **Audrey Bouchard** sont les propriétaires de Ferme Tournevent. Véritable modèle de réussite en matière de relève d'entreprise agricole, Ferme Tournevent cultive avec soin du canola, du chanvre, de la cameline et du lin, matières premières essentielles à la confection de ses huiles d'exception en plus d'une variété de grains et légumineuses.

En 2024, une dimension majeure se déploie pour l'entreprise en devenant **l'ÉCONOMUSÉE des Huiliers**

CULTURE BIOLOGIQUE, INSTALLATIONS ET PRODUCTION À LA FINE POINTE

Depuis sa création en 2008, Ferme Tournevent n'a cessé d'innover et de se tailler une place dans le secteur des produits biologiques et sans gluten.

Aujourd'hui, elle exploite 580 hectares en régie biologique et cultive entre autres plusieurs variétés de canola, chanvre industriel, avoine nue « riz des prairies », lin doré et brun, sarrasin, pois jaune à soupe, fèverole, gourganes, lentilles et ail de consommation et de semence.

En plus de sa production agricole, ses installations permettent également à Ferme Tournevent d'offrir un service à forfait de grains biologiques.

L'entreprise est fière de contribuer à l'économie durable de la région en collaborant avec d'autres producteurs d'ici. De ces collaborations est née, entre autres, une huile aux piments forts, 100% locale.





HUILES VÉGÉTALES DE PREMIÈRE PRESSION À FROID

L'entreprise agricole étant dotée de presses à même la ferme, les propriétaires veillent à la transformation de la matière première afin d'assurer la qualité de ses huiles végétales vierges riches en éléments nutritifs et 100% locales.

Parmi ces huiles on retrouve ; l'huile de lin, de chanvre, de canola, de cameline, de citrouille et de tournesol.

Les huiles de la ferme Tournevent sont dites d'exception car, tel un bon vin, leur saveur est unique et varie subtilement d'année en année selon les conditions climatiques propres à leur région boréale.



TRAÇABILITÉ DE LA TERRE À L'ASSIETTE

La production d'huiles biologiques permet à l'entreprise d'opérer selon un modèle d'intégration verticale, et ce à l'année. En cultivant la matière première, Ferme TourneventT est en mesure de proposer un produit qui répond à des hauts standards de qualité et de traçabilité, de la terre à l'assiette.

Pour les producteurs, l'ajout de ces activités de transformation s'inscrit dans un concept d'économie circulaire qui rejoint les valeurs de développement durable de Ferme TourneventT. L'entreprise est composée d'une équipe qualifiée partageant les mêmes valeurs.



NOTRE PHILOSOPHIE

L'ardeur de semer, l'art de cultiver, le plaisir de récolter, la patience de trier et l'initiative de transformer nous-mêmes le fruit de notre agriculture biologique, nous permet d'apposer notre signature sur chacun de nos produits.

L'AVANTAGE DU NORD

La situation géographique de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean et les conditions climatiques qui y sont associées ont des influences directes sur la culture et le terroir de sa population. On y pratique une agriculture dite « nordique » aux conditions boréales bénéficiant de nombreux avantages.

CONDITIONS BORÉALES

Éloignés des grands centres, isolés par des barrières géographiques, avec des hivers longs et froids, et des étés courts où s'alternent les jours chauds et les nuits fraîches, les produits de la Ferme Tournevent jouissent des conditions uniques à leur région d'origine.

INFLUENCE SUR LES CULTURES

L'absence et la baisse de ravageurs et de maladies permettent aux espèces de s'adapter au climat boréal.

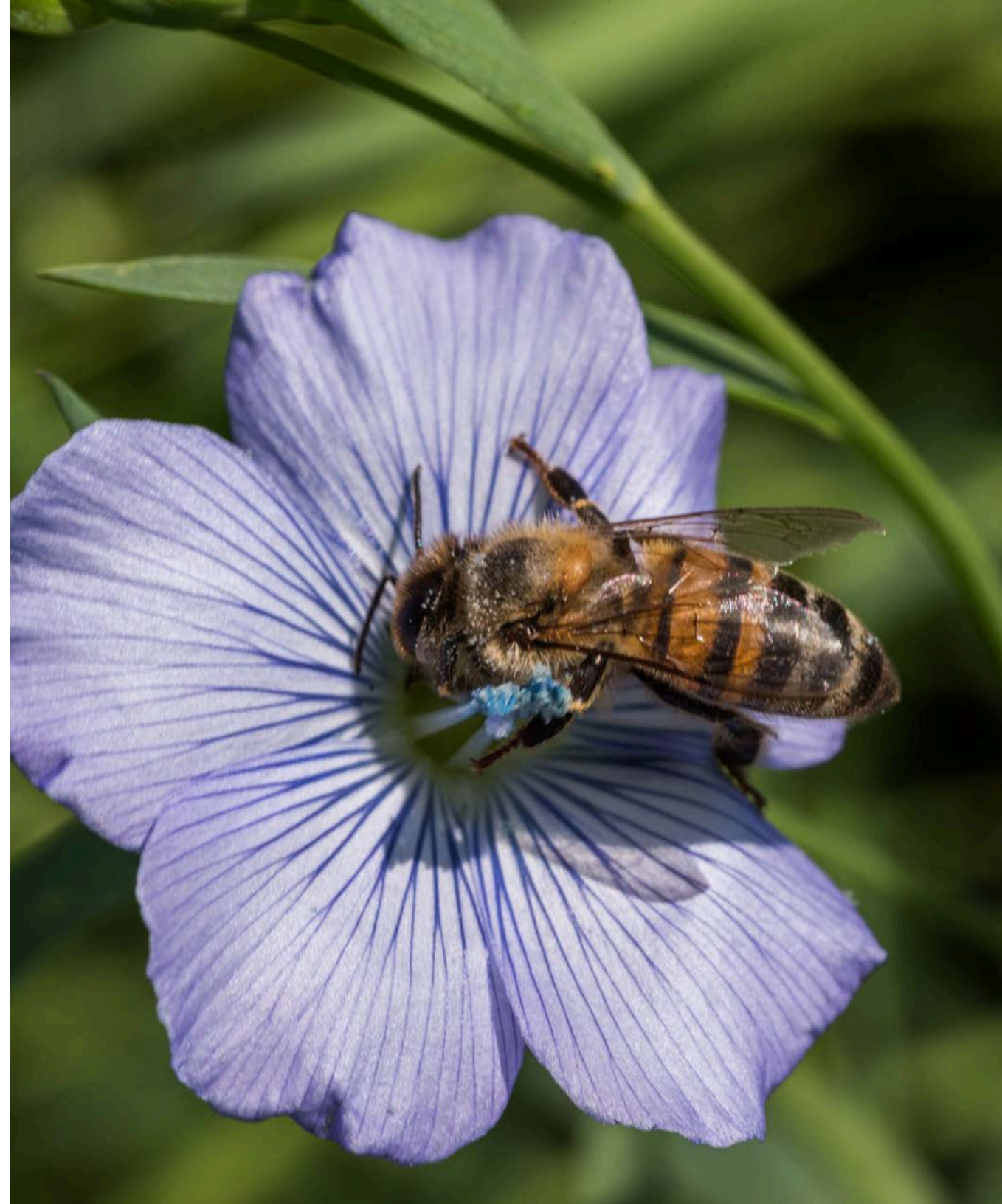
ATTRIBUTS SPÉCIFIQUES DE COMMERCIALISATION

Les produits Tournevent, cultivés sous régie biologique et peu exposés aux pesticides, sont produits en circuit fermé et avec une faible empreinte environnementale.

Ces pratiques confèrent un caractère sauvage, des propriétés nutritionnelles, biomoléculaires et organoleptiques uniques aux graines et aux huiles Tournevent.

UNE NATURE PROTÉGÉE

L'isolement géographique et les conditions climatiques rigoureuses permettent une protection naturelle qui favorise la pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des productions plus saines. Plusieurs plantes sont adaptées au climat boréal. Elles possèdent certaines propriétés bénéfiques pour leur culture, notre alimentation et celle des élevages.



CATALOGUE DES PRODUITS

« Tel un bon vin... La saveur de notre huile est unique et varie subtilement chaque année selon les conditions climatiques propres à notre région boréale »





L’HUILE DE CAMELINE VIERGE BIOLOGIQUE

Teintée d’une douce couleur dorée, l’huile de cameline Tournevent est pressée à froid afin de préserver toute sa richesse aromatique. Ses délicates notes d’asperge et de noisette en font une huile polyvalente, idéale aussi bien crue pour rehausser salades et vinaigrettes que pour la cuisson au poêlon ou les grillades au four, grâce à son point de fumée élevé de 475 degrés. Naturellement riche en antioxydants, elle contribue à la santé cardiovasculaire et au bon fonctionnement de la mémoire.

Ingrédients :
Huile de graines de cameline

Éléments nutritifs essentiels :
Oméga-3, Oméga-6,
Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :
475°F (245°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :
Jusqu’à 24 mois en tablette.
Réfrigérer après ouverture et
éviter le contact à l’air e
à la lumière.

Formats : 500ml, 4L

Emballage : Boîte de 6 (500ml)

UPC : 627843536093

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 2 teaspoons (10 ml) par 2 c. à thé (10 ml)	
Calories 80	% Daily Value*
Fat / Lipides 9 g	12 %
Saturated / saturés 1 g	5 %
+ Trans / trans 0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 3.5 g	
Monounsaturated / monoinsaturés 3 g	
Omega-9 / oméga-9 3 g	
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %
Vitamin E / Vitamine E 0.75 mg	5 %
*5% or less is a little , 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu , 15% ou plus c'est beaucoup	

HUILE DE CANOLA VIERGE BIOLOGIQUE

D'une jolie couleur dorée, l'huile de canola Tournevent est pressée à froid et confectionnée à partir de graines de canola biologique. Par son goût plus neutre, elle remplace à merveille l'huile d'olive et assaisonne vos légumes, vinaigrettes, sautés, pâtes, poissons et viandes. C'est l'ingrédient de base d'une mayonnaise au goût exceptionnel ! On lui reconnaît des propriétés pour contrer le mauvais cholestérol, ainsi qu'améliorer le fonctionnement du cerveau et du système nerveux.

Ingrédients :
Huile de graines de canola

Éléments nutritifs essentiels :
Oméga-3, Oméga-6,
Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :
350°F (176°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :
Jusqu'à 24 mois en tablette.
Réfrigérer après ouverture et
éviter le contact à l'air e
à la lumière.

Formats : 500ml, 4L et 10L

Emballage : Boîte de 6 (500ml)

UPC : 627843536055

Nutrition Facts		
Valeur nutritive		
Per 2 teaspoons (10 ml)		
par 2 c. à thé (10 ml)		
Calories 80	% Daily Value*	
	% valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 9 g		12 %
Saturated / saturés 0.5 g		3 %
+ Trans / trans 0 g		
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g		
Omega-6 / oméga-6 1.5 g		
Omega-3 / oméga-3 0.9 g		
Monounsaturated / monoinsaturés 6 g		
Omega-9 / oméga-9 6 g		
Carbohydrate / Glucides 0 g		
Fibre / Fibres 0 g		0 %
Sugars / Sucres 0 g		0 %
Protein / Protéines 0 g		
Cholesterol / Cholestérol 0 mg		
Sodium 0 mg		0 %
Potassium 0 mg		0 %
Calcium 0 mg		0 %
Iron / Fer 0 mg		0 %
Vitamin E / Vitamine E 1.6 mg		10 %
*5% or less is a little , 15% or more is a lot		
*5% ou moins c'est peu , 15% ou plus c'est beaucoup		





HUILE DE LIN VIERGE BIOLOGIQUE

D'une jolie couleur dorée, l'huile de lin Tournevent dévoile une saveur plus prononcée. Elle se consomme crue et agrmente vos vinaigrettes, smoothies, salades, soupes, céréales et yogourt.

Reconnue comme étant l'huile végétale la plus riche en oméga-3, elle aide à la prévention de la maladie d'Alzheimer et des troubles cognitifs.

Ingrédients :

Huile de graines de lin jaune

Éléments nutritifs essentiels :

Oméga-3, Oméga-6,

Point de fumée :

225°F (107°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Une fois ouverte, conserver dans le réfrigérateur et consommer dans les 3 mois.

Formats : 250ml et 4L

Emballage : Boîte de 6 (250ml)

UPC : 627843536062

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 2 teaspoons (10 ml)
par 2 c. à thé (10 ml)

Calories 80

% Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 9 g	12 %
Saturated / saturés 1 g	5 %
+ Trans / trans 0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 6 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 5 g	
Monounsaturated / monoinsaturés 1.5 g	

Carbohydrate / Glucides 0 g

Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %

Protein / Protéines 0 g

Cholesterol / Cholestérol 0 mg

Sodium 0 mg 0 %

Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

HUILE DE CHANVRE VIERGE BIOLOGIQUE

De couleur verte, due à la chlorophylle, l'huile de chanvre Tournevent a un goût plus doux que l'huile d'olive. Elle se consomme crue en vinaigrette, dans les smoothies, le houmous et pour parfumer un plat après cuisson comme les légumes, le riz, les pâtes, le poisson et la viande.

L'huile de chanvre comporte des propriétés contrant le mauvais cholestérol et améliorant le fonctionnement du cerveau et du système nerveux.

Ingrédients :
Huile de graines de chanvre

Éléments nutritifs essentiels :
Oméga-3, Oméga-6,
Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :
300°F (149°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :
Une fois ouverte, conserver dans le réfrigérateur et consommer dans les 8 mois.

Formats : 250ml, 500ml, 4L et 10L

Emballage : Boîte de 6 (250 et 500ml)

UPC : 627843536079

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 2 teaspoons (10 ml) par 2 c. à thé (10 ml)	
Calories 80	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 9 g	12 %
Saturated / saturés 0.5 g	3 %
+ Trans / trans 0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 7 g	
Omega-6 / oméga-6 4.5 g	
Omega-3 / oméga-3 2.5 g	
Monounsaturated / monoinsaturés 1 g	
Omega-9 / oméga-9 1 g	
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %
Vitamin E / Vitamine E 2 mg	13 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	





HUILE VIERGE AUX PIMENTS FORTS BIOLOGIQUE

En collaboration avec Jardins Terra Terre, la savoureuse huile de piment fort vierge Tournevent est composée d'un judicieux mélange d'huile de cameline et de canola pressées à même nos installations, puis, de piments gorria et habanero cultivés en région boréale.

Elle est l'agrément de choix pour aromatiser vos pâtes, pizzas et sautés.

Ingrédients :

Huile de canola, huile de cameline, piment gorria, piment habanero

Éléments nutritifs essentiels :

Oméga-3, Oméga-6, Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :

350°F (176°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Une fois ouverte, conserver dans le réfrigérateur et consommer dans les 12 mois.

Formats : 250ml

Emballage : Boîte de 6 (250ml)

UPC : 627987180077

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 2 teaspoons (10ml)
par 2 c. à thé (10ml)

Calories 80	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 9g	12%
Saturated / saturés 1g	5%
+ Trans / trans 0g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.5g	
Omega-6 / oméga-6 1.5g	
Omega-3 / oméga-3 2g	
Monounsaturated / monoinsaturés 5g	
Omega-9 / oméga-9 5g	
Carbohydrate / Glucides 0g	
Fibre / Fibres 0g	0%
Sugars / Sucres 0g	0%
Protein / Protéines 0g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	
Sodium 0mg	0%
Potassium 0mg	0%
Calcium 0mg	0%
Iron / Fer 0mg	0%
Vitamin E / Vitamine E 1.25mg	8%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

HUILE VIERGE DE GRAINES DE CITROUILLE

En collaboration avec la Ferme de l'Odyssée, notre huile de première pression au parfum délicat et aux notes fruitées est produite avec des graines de citrouilles issues d'une agriculture régénératrice.

Avec son point de fumée à 250°F (121°C), notre huile est parfaite pour aromatiser vos purées, vos soupes, vos salades et apportera un goût raffiné de noisette à vos desserts tels que la crème glacée.

Ingrédients :

Huile de graines de citrouille

Éléments nutritifs essentiels :

Oméga-3, Oméga-6,
Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :

250°F (121°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Une fois ouverte, conserver dans le réfrigérateur et consommer dans les 12 mois.

Formats : 250ml

Emballage : Boîte de 6 (250ml)

UPC : 627987180084

Nutrition Facts		
Valeur nutritive		
Per 2 teaspoons (10ml)		
par 2 c. à thé (10ml)		
Calories 90	% Daily Value*	
	%valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 10 g		15%
Saturated / saturés 1.5 g		8%
+ Trans / trans 0 g		
Polyunsaturated / polyinsaturés 5 g		
Omega-6 / oméga-6 5 g		
Omega-3 / oméga-3 0.1 g		
Monounsaturated / monoinsaturés 2.5 g		
Omega-9 / oméga-9 2.5 g		
Carbohydrate / Glucides 0 g		
Fibre / Fibres 0 g		0%
Sugars / Sucres 0 g		0%
Protein / Protéines 0 g		
Cholesterol / Cholestérol 0 mg		
Sodium 0 mg		0%
Potassium 0 mg		0%
Calcium 0 mg		0%
Iron / Fer 0.2 mg		2%
*5% or less is a little, 15% or more is a lot		
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup		





HUILE VIERGE DE CHANVRE AU BASILIC

Unissant la douceur du chanvre à l'arôme envoûtant du basilic, cette huile est le reflet d'une amitié de longue date entre Dame Nature, entreprise de production serricole, et Tournevent. Une véritable célébration gustative, elle deviendra votre complice parfaite pour badigeonner votre pain, parfumer vos tomates ou ajouter cette touche pesto recherchée dans vos recettes favorites.

Unique en son genre, notre huile de chanvre au basilic est riche en vitamine E, oméga-3, oméga-6 et oméga-9.

Ingrédients :

Huile de chanvre, basilic

Éléments nutritifs essentiels :

Oméga-3, Oméga-6,
Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :

300°F (107°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Une fois ouverte, conserver dans le réfrigérateur et consommer dans les 6 mois.

Formats : 250ml

Emballage : Boîte de 6 (250ml)

UPC : 628942711701

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 2 teaspoons (10ml)

par 2 c. à thé (10ml)

		% Daily Value*
Calories 80		% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 9 g		12%
Saturated / saturés	0.5 g	3%
+ Trans / trans	0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés	7 g	
Omega-6 / oméga-6	4.5 g	
Omega-3 / oméga-3	2.5 g	
Monounsaturated / monoinsaturés	1 g	
Omega-9 / oméga-9	1 g	
Carbohydrate / Glucides 0 g		
Fibre / Fibres	0 g	0%
Sugars / Sucres	0 g	0%
Protein / Protéines 0 g		
Cholesterol / Cholestérol 0 mg		
Sodium 0 mg		0%
Potassium	0 mg	0%
Calcium	0 mg	0%
Iron / Fer	0 mg	0%
Vitamin E / Vitamine E	2 mg	13%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

HUILE VIERGE INFUSÉE À L'AIL BIOLOGIQUE

Depuis plus de 10 ans, Tournevent cultive un ail biologique exceptionnel. Nous avons associé notre savoir-faire dans la culture de l'ail avec celui de nos huiles de canola et de chanvre biologiques pour créer cette infusion unique. Savourez tout le goût riche de l'ail sans avoir à l'éplucher, grâce à cette huile parfaite pour rehausser vos plats avec simplicité et saveur .

Unique au Québec, notre huile végétale de canola et chanvre bio infusée à l'ail est riche en acides gras essentiels et en antioxydants naturels.

Ingédients :

Huile de canola, huile de chanvre, ail

Éléments nutritifs essentiels :

Oméga-3, Oméga-6, Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :

356°F (180°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Une fois ouverte, conserver dans le réfrigérateur et consommer dans les 12 mois.

Formats : 250ml

Emballage : Boîte de 6 (250ml)

UPC : 628942711718

Nutrition Facts		
Valeur nutritive		
Per 2 teaspoons (10ml)		
par 2 c. à thé (10ml)		
Calories 90	% Daily Value*	
	%valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 10 g		15%
Saturated / saturés 1.5 g		8%
+ Trans / trans 0 g		
Polyunsaturated / polyinsaturés 5 g		
Omega-6 / oméga-6 5 g		
Omega-3 / oméga-3 0.1 g		
Monounsaturated / monoinsaturés 2.5 g		
Omega-9 / oméga-9 2.5 g		
Carbohydrate / Glucides 0 g		
Fibre / Fibres 0 g		0%
Sugars / Sucres 0 g		0%
Protein / Protéines 0 g		
Cholesterol / Cholestérol 0 mg		
Sodium 0 mg		0%
Potassium 0 mg		0%
Calcium 0 mg		0%
Iron / Fer 0.2 mg		2%
*5% or less is a little, 15% or more is a lot		
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup		





HUILE VIERGE DE TOURNESOL BIOLOGIQUE

Notre huile de tournesol oléique biologique est à la fois polyvalente, riche en bons gras et en saveur. Parfaite pour votre cuisine du quotidien, elle le fruit d'une collaboration entre **Les Jardins Chez Bettez** et **Ferme Tournevent** !

Les magnifiques tournesols qui ont enchantés le parcours des visiteurs chez Les Jardins chez Bettez, se transforment, après la récolte des graines et le pressage chez Tournevent, en une huile d'exception. Une histoire de terroir et de complicité, pour le plaisir de vos papilles.

Ingrédients :

Huile de tournesol

Éléments nutritifs essentiels :

Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :

464°F (240°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Une fois ouverte, conserver dans le réfrigérateur et consommer dans les 12 mois.

Formats : 500ml

Emballage : Boîte de 6

UPC : 628942711725

Produite en édition limitée

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 2 teaspoons (10ml)
par 2 c. à thé (10ml)

Calories 80	% Daily Value*
	%valeur quotidienne*
Fat / Lipides 9 g	12%
Saturated / saturés 1 g	5%
+ Trans / trans 0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.3 g	
Omega-6 / oméga-6 0.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / monoinsaturés 8 g	
Omega-9 / oméga-9 8 g	
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0%
Sugars / Sucres 0 g	0%
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0%
Potassium 0 mg	0%
Calcium 0 mg	0%
Iron / Fer 0 mg	0%
Vitamin E / Vitamine E 1.5 mg	10%
Vitamin K / Vitamine K	2%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

HUILE VIERGE DE CANOLA AU GINGEMBRE BIOLOGIQUE

Unique au Québec, notre huile de canola infusée au gingembre bio, une innovation 100% locale et boréale réalisée en collaboration avec la ferme maraîchère **merci la terre** qui cultive cette racine.

Parfaite pour la cuisine asiatique, fusion et santé, elle apporte une touche épicée et parfumée à vos plats. Idéale pour les sautés, marinades et vinaigrettes.

Ingrédients :
Huile de canola, gingembre

Éléments nutritifs essentiels :
Oméga-3, Oméga-6,
Oméga-9, Vitamine E

Point de fumée :
350°F (176°C)

Sans OGM, sans gluten

Conservation :
Une fois ouverte, conserver dans le réfrigérateur et consommer dans les 12 mois.

Formats : 250ml

Emballage : Boîte de 6 (250ml)

UPC : 628942711732

Produite en édition limitée

Nutrition Facts		
Valeur nutritive		
Per 2 teaspoons (10ml)		
par 2 c. à thé (10ml)		
Calories 80	% Daily Value*	
	%valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 9 g		12%
Saturated / saturés 0.5 g		3%
+ Trans / trans 0 g		
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g		
Omega-6 / oméga-6 1.5 g		
Omega-3 / oméga-3 0.9 g		
Monounsaturated / monoinsaturés 6 g		
Omega-9 / oméga-9 6 g		
Carbohydrate / Glucides 0 g		
Fibre / Fibres 0 g		0%
Sugars / Sucres 0 g		0%
Protein / Protéines 0 g		
Cholesterol / Cholestérol 0 mg		
Sodium 0 mg		0%
Potassium 0 mg		0%
Calcium 0 mg		0%
Iron / Fer 0 mg		0%
Vitamin E / Vitamine E 1.5 mg		10%
*5% or less is a little, 15% or more is a lot		
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup		



CARACTÉRISTIQUES DES ÉTIQUETTES

1

Explications sur
l'utilisation et la
conservation

2

Explications des
caractéristiques
du climat boréal
sur les récoltes

5

Informations sur la
traçabilité du produit



3

Explications des
éléments nutritifs

4

Logos de certifications
Sans gluten/Sans OGM

6

Format

7

Numéro de
lot/date

8

Code de couleur
pour un repère
rapide du produit

9

La capsule préserve
la fraîcheur et procure
une allure distincte à
chaque huile

10

Sur le devant,
le code de couleur
met en évidence le
nom du produit et ses
éléments nutritifs

11

Les huiles pressées
à froid sont savoureuses
et conservent les
éléments nutritifs.

12

Un produit bio
100% du Québec

13

Rappel de sa
provenance boréale





GRAINES DE LIN DORÉ BIOLOGIQUE

Douces et légèrement beurrées, les graines de lin doré biologique sont appréciées pour leur saveur délicate et leur belle couleur claire. Riches en acides gras polyinsaturés essentiels, elles contribuent à réduire le cholestérol sanguin, un facteur de risque des maladies cardiovasculaires. Pour en tirer tous les bienfaits, il est recommandé de les moudre au fur et à mesure à l'aide d'un moulin à café, à épices ou d'un mortier.

Deux cuillères à soupe par jour fournissent environ 40 % de la quantité requise pour aider à diminuer le mauvais cholestérol. Leur goût subtil s'intègre facilement aux yogourts, compotes, céréales, smoothies et salades, ou encore à la chapelure pour paner poissons ou poulet.

Ingrédient :

Lin doré biologique

Éléments nutritifs essentiels :

Lipides (Oméga-3), Fer, Fibres, Antioxydants

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Entières, elles se conservent dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière, 24 mois.

Formats : 400 g

Emballage : Boîte de 12

UPC : 627843536048

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour ¼ tasse (40 g)
Per ¼ cup (40 g)

	% valeur quotidienne*	% Daily Value*
Calories 210		
Lipides / Fat 17 g		23 %
saturés / Saturated 1,5 g		8 %
+ trans / Trans 0 g		
Glucides / Carbohydate 12 g		
Fibres / Fibre 11 g		39 %
Sucres / Sugars 1 g		1 %
Protéines / Protein 8 g		
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		
Sodium 10 mg		1 %
Potassium 400 mg		9 %
Calcium 110 mg		8 %
Fer / Iron 2 mg		10 %

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

GRAINES DE LIN BRUN BIOLOGIQUE

Plus prononcées en goût, les graines de lin brun biologique offrent une saveur légèrement noisettée et rustique. Excellente source d'acides gras polyinsaturés essentiels, elles aident à réduire le cholestérol sanguin, contribuant ainsi à la santé du cœur. Comme pour toutes les graines de lin, l'idéal est de les consommer fraîchement moulues afin d'en maximiser les bienfaits nutritionnels.

Deux cuillères à soupe par jour permettent d'atteindre près de 40 % de l'apport recommandé pour aider à réduire le mauvais cholestérol. Leur caractère plus marqué les rend parfaites pour les pains, les céréales chaudes, les salades consistantes et les recettes de panure, où elles ajoutent texture et profondeur de saveur.

Ingrédient :

Lin brun biologique

Éléments nutritifs essentiels :

Lipides (Oméga-3), Fer, Fibres, Antioxydants

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Entières, elles se conservent dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière, 24 mois.

Formats : 400 g

Emballage : Boîte de 12

UPC : 627843536109

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour ¼ tasse (40 g)	
Per ¼ cup (40 g)	
Calories 210	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Lipides / Fat 17 g	23 %
saturés / Saturated 1,5 g	8 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 12 g	
Fibres / Fibre 11 g	39 %
Sucres / Sugars 1 g	1 %
Protéines / Protein 7 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 10 mg	1 %
Potassium 330 mg	7 %
Calcium 102 mg	8 %
Fer / Iron 2 mg	15 %
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	
* 5% or less is a little, 15% or more is a lot	





GRAINES DE CHANVRE ÉCALÉES BIOLOGIQUES

Le chanvre est un superaliment à consommer pour ses nombreuses vertus. Il aide à abaisser le taux de cholestérol, à prévenir les maladies cardiovasculaires, à renforcer le système immunitaire et à préserver les membranes cellulaires du système nerveux. Aussi, leur composition en acides aminés essentiels favoriserait la production de protéines qui assistent les fonctions de l'organisme et le renouvellement cellulaire.

Des protéines passe-partout. Ces petites graines au bon goût de noisette sont faciles à utiliser. Elles peuvent être ajoutées aux salades, pâtes, céréales, muffins, desserts, barres énergétiques, etc. Ajoutez-les à vos smoothies pour les rendre plus nutritifs et protéinés.

Ingrédient :

Chanvre écalé biologique

Éléments nutritifs essentiels :

Protéines, Lipides, (Polyinsaturés, Oméga-3, 6 et 9), Magnésium, Zinc, Fer

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Dans un sac hermétique, les graines se conservent jusqu'à 18 mois après ouverture.

Formats : 250 g

Emballage : Boîte de 12

UPC : 627843536031

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 4 c. à soupe (30 g) Per 4 tbsp (30 g)	
Calories 180	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 14 g	19 %
saturés / Saturated 1,5 g	3 %
+ trans / Trans 0 g	0 %
oméga-6 / Omega-6 8 g	
oméga-3 / Omega-3 2,5 g	
monoinsaturés / Monounsaturated 1,5 g	
Glucides / Carbohydrate 2 g	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 1 g	1 %
Protéines / Protein 10 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 4 mg	22 %
Vitamine E / Vitamin E 0,75 mg	5 %
Magnésium / Magnesium 230 mg	55 %
Zinc 3 mg	27 %
* 5% ou moins c'est peu. 15% ou plus c'est beaucoup * 5% or less is a little, 15% or more is a lot	

LENTILLES NOIRES BÉLUGA BIOLOGIQUES

Le caviar végétal ! C'est ainsi que l'on appelle les lentilles Béluga. Petites, rondes, brillantes. Ces lentilles sont tout à fait délicieuses, elles procurent en bouche un goût agréable de noisette. Elles sont «secs», mais n'ont pas besoin de trempage ce qui fait gagner un temps considérable. Ajoutées à du riz, ces lentilles régaleront les papilles.

De couleur noire, il s'agit d'une variété originaire du Canada. Les lentilles noires Béluga ont une grande teneur en fibres, protéines, vitamines et minéraux. Les lentilles peuvent occuper une place importante dans un régime alimentaire sain chez les personnes végétariennes ainsi que chez celles qui veulent perdre du poids, réduire leur taux de cholestérol ou prendre en charge leur diabète.

Ingrédient :
Lentilles noires béluga biologiques

Éléments nutritifs essentiels :
Protéines, Fibres, Fer

Sans OGM, sans gluten

Conservation :
Se conservent jusqu'à 3 ans dans un sac hermétique, dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Formats : 450 g

Emballage : Boîte de 12

UPC : 627987180015

Valeur nutritive		
Nutrition Facts		
pour ¼ tasse (48 g)		
Per ¼ cup (48 g)		
Teneur	% valeur quotidienne	
Amount	% Daily Value	
Calories / Calories 170		
Lipides / Fat 1 g		1 %
saturés / Saturated 0 g		
+ trans / Trans 0 g		
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		0 %
Sodium / Sodium 3 mg		0 %
Glucides / Carbohydrate 29 g		10 %
Fibres / Fibre 15 g		59 %
Sucres / Sugars 1 g		
Protéines / Protein 13 g		
Vitamine A / Vitamin A		0 %
Vitamine C / Vitamin C		4 %
Calcium / Calcium		3 %
Fer / Iron		20 %





LENTILLES VERTES DU PUY BIOLOGIQUES

Vive les lentilles! La variété Alicia, appelée couramment Lentille Verte du Puy est une variété très caractéristique. Cette lentille à la saveur douce est recommandée dans le cadre d'une alimentation végétarienne, riche en protéines et facile à cuisiner.

Sources d'une dizaine de nutriments, dont du fer, des folates (une vitamine B précieuse pour les futures mères), des fibres et des antioxydants, les lentilles sont pauvres en gras et très riches en protéines, fibres et vitamines.

Ingrédient :

Lentilles vertes du Puy biologiques

Éléments nutritifs essentiels :

Protéines, Fibres, Fer, Potassium

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Se conservent jusqu'à 3 ans dans un sac hermétique, dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Formats : 450 g

Emballage : Boîte de 12

UPC : 627987179996

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour ½ tasse (96 g)
Per ½ cup (96 g)

	% valeur quotidienne*
Calories 260	% Daily Value*
Lipides / Fat 1 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 46 g	
Fibres / Fibre 10 g	36 %
Sucres / Sugars 2 g	2 %
Protéines / Protein 21 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 880 mg	19 %
Calcium 49 mg	4 %
Fer / Iron 6 mg	35 %

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

POIS JAUNES ENTIERS BIOLOGIQUES

Les pois secs, une légumineuse à redécouvrir! Ils sont faibles en gras, riche en glucides, en protéines et en fibres alimentaires en plus de contribuer à l'apport en plusieurs vitamines et minéraux. Le pois protéagineux est un maître atout et ce, tant au niveau agronomique qu'environnemental.

Décrites comme des éponges de saveurs, les légumineuses sont une excellente alternative aux protéines animales. On peut servir les pois cuits en salade avec des morceaux de poivrons rouges, verts et jaunes, ainsi que de pâtes alimentaires. Ils se dégustent également en potage et en soupe. Ou encore, en les ajoutant à du riz et les cuisiner avec des légumes épicés à l'indienne.

Ingrédient :

Pois jaune entier biologique

Éléments nutritifs :

Protéines, Fibres, Magnésium, Fer

Sans OGM, sans gluten

Conservation :

Se conservent jusqu'à 3 ans dans un sac hermétique, dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Format : 450g

Emballage : Boîte de 12

UPC : 627987180008

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 2/3 tasse (101 g) Per 2/3 cup (101 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 310	
Lipides / Fat 1,5 g	2 %
saturés / Saturated 0,4 g + trans / Trans 0 g	2 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	0 %
Sodium / Sodium 10 mg	1 %
Glucides / Carbohydrate 65 g	22 %
Fibres / Fibre 22 g	88 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 21 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	4 %
Calcium / Calcium	6 %
Fer / Iron	40 %
Magnésium / Magnesium	40 %



AIL BIOLOGIQUE 100% LOCAL

L'ail du Québec est meilleur! Récolté au mois d'août, il se conserve plus longtemps sans germer étant donné qu'il n'a pas voyagé à diverses températures. On dit de l'ail biologique Tournevent qu'il est de qualité supérieure car le climat boréal où il est cultivé lui procure une saveur d'exception. L'ail contient de l'allicine, un composé antioxydant, qui améliore la santé cardiovasculaire, réduit l'inflammation et agit comme agent antibactérien.

Éléments nutritifs :

Protéines, Fibres, Fer

Conservation :

Conservez l'ail à température ambiante, dans un endroit sec et bien aéré, en évitant l'exposition directe au soleil, idéalement dans son sac en filet. Faites-en provision : l'ail se congèle! Pour ce faire, retirez la pelure extérieure de l'ail et congelez les gousses sur une plaque de cuisson avant de les emballer.

Format : Sac 150 g

Emballage : Boîte de 12

UPC : 627843435495





LA FLEUR D'AIL BIOLOGIQUE

La fleur d'ail biologique Tournevent est cultivée en zone boréale, ce qui lui procure une saveur d'exception et une qualité supérieure. Riche en vitamines et en chlorophylle, la fleur d'ail aide à prévenir l'arthrose. Elle nettoie et oxygène le foie, tout en étant une alliée pour aider à prévenir le cancer.

Crue, elle remplace l'ail frais ou l'oignon vert. Cuite, elle se cuisine comme le haricot ou l'asperge. Essayez-la en pesto, c'est un vrai régal !

Éléments nutritifs :

Protéines, Fibres, Fer

Conservation :

Se conserve au frigo 2 mois, dans un sac de plastique perforé. Se congèle jusqu'à un an au congélateur.

Description :

Fleur d'ail biologique

Format : 200 g

Emballage : Boîte de 6

UPC : 627843536024

SANTÉ ET QUALITÉ SANS COMPROMIS

L'ardeur de semer, l'art de cultiver, le plaisir de récolter, la patience de trier et l'initiative de transformer nous-mêmes le fruit de notre agriculture biologique, nous permet d'apposer notre signature sur chacun de nos produits.

À consommer sans modération !

NOTRE AMOUR DE LA TERRE À L'ASSIETTE

TournevenT, On récolte et on s'aime !

Avec son *Centre de nettoyage de grains* sur place, il en résulte une qualité de produit inégalable et, surtout, la garantie d'une traçabilité de nos grains à 100%. Dans chaque sac de grains biologiques TournevenT, il y a notre savoir-faire et notre amour pour les produits de la terre boréale si caractéristique à notre région.

Les grains biologiques TournevenT, bons pour la santé, bons pour l'environnement !



L'ÉCONOMUSÉE DES HUILIERS

L'Économusée des Huiliers de la Ferme Tournevent invite à une immersion unique dans le savoir-faire ancestral de la transformation des grains en huiles biologiques.

Implanté au sein d'une ferme certifiée biologique aux pratiques d'agriculture durable, cet écomusée met en lumière l'ensemble du processus, de la culture des plantes à la mise en bouteille des huiles pressées à froid — canola, chanvre, lin, caméline et plus encore — avec une attention particulière à la qualité et à la traçabilité des produits.



ESPACE BOUTIQUE & CAFÉ

Les visiteurs de l'Économusée peuvent prendre le temps de déguster des breuvages maison signés Tournevent, comme le sobacha (thé de sarrasin) ou un petit apéritif festif préparé à partir des grains de la ferme, soit dans le jardin extérieur ou sur la magnifique terrasse offrant une vue imprenable sur les champs.



Le sarrasin,
une pseudo-céréale
qui vous veut du bien
Buckwheat,
pseudocereal that is good for you

Comme une céréale, le sarrasin, fait en réalité partie de la famille des rhubarbes et des sorrells. Cette variété ancestrale originaires de l'Himalaya et dans la province domestiquée, elle se répandit en Europe à la fin du Moyen Âge et fut adoptée par les Empires russe et ottoman.

As a cereal, buckwheat, sometimes called sobacha, is actually part of the Polygonaceae family, like rhubarb and sorrel. The first traces of this variety were found at the foot of the Himalayas in the Chinese province of Yunnan. It spread to Japan, Korea and Europe in the Middle Ages, where it was adopted by the Russian and Ottoman Empires.



UN TEMPS D'ARRÊT POUR PARTAGER

Notre approche en agro-tourisme s'inscrit dans une vision de tourisme durable, respectueuse du territoire, des saisons et du rythme du vivant.

Nous invitons les visiteurs à ralentir, à prendre le temps de s'arrêter, d'observer et d'échanger, dans un cadre où l'authenticité et le savoir-faire sont au cœur de l'expérience.

Chaque visite devient un moment de partage, de découverte et de connexion, favorisant une relation humaine sincère entre les artisans, la terre et ceux qui la parcourent.





UN ESPACE DE DÉCOUVERTE

Que ce soit lors de la visite de l'ÉCONOMUSÉE® des huilliers, où les visiteurs sont invités à découvrir l'histoire et les secrets d'un savoir-faire ancestral, ou à travers les ateliers participatifs offerts à la ferme, l'apprentissage se fait dans le plaisir et la curiosité.

En mettant la main à la pâte — de la sélection des grains à leur pressage, filtration et embouteillage — petits et grands vivent une expérience concrète et stimulante, comme la création de leur propre fiole d'huile.

Chaque activité est pensée pour éveiller les sens, encourager l'échange et mettre en valeur, de façon ludique et accessible, les huiles savoureuses de la Ferme Tournevent.



UN CADRE UNIQUE POUR VOS RENCONTRES – OFFRE LOCATIVE

Certains de nos espaces peuvent être loués pour des événements privés, qu'il s'agisse de fêtes familiales, de réunions professionnelles, de cours privés ou de réceptions. Dans un cadre chaleureux et inspirant, nous offrons un environnement propice aux échanges et aux moments mémorables.

Pour connaître les possibilités et les modalités, il suffit de nous contacter — nous serons heureux de discuter de votre projet.



L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE, AU COEUR DE NOS PRATIQUES DURABLES

Chez Ferme TournevenT, l'économie circulaire a toujours fait partie de nos décisions pour réduire l'empreinte environnementale et contribuer au bien-être des individus et des collectivités. Ce concept figure même dans notre mission :

Produire et transformer de façon durable des cultures biologiques de notre région nordique en primant des pratiques d'économie circulaire.

Voici les éléments dont l'utilisation a été optimisé à toutes les étapes de leur cycle de vie :

Revalorisation des tourteaux (coproduit de la production d'huile) :

- Alimentation animale
- Production de bière
- Production de farine destinée à la consommation humaine
- Production de barre alimentaire
- Fertilisant sur nos terres en remplacement de fumier

LES HUILES DE GRADE B :

- Pour les cosmétiques (conception de savon et produits de soins corporels)
- Alimentation animale
- Huile de finition pour les meubles

RÉUTILISATION, RECYCLAGE ET COMPOSTAGE :

- Choix d'emballages en écoconception
- Réutilisation du carton (envoi de colis, bourrage de transport, etc.)
- Recyclage
- Compostage des grains, des déchets alimentaires et papier brun

ÉCOLOGIE INDUSTRIELLE ET TERRITORIALE

- Partage des équipements (CUMA)
- Approvisionnement local (partenariat et parties prenantes)

NOTRE ÉQUIPE

Guillaume Dallaire B.Ing

Président – copropriétaire

Directeur des opérations

gdallaire@tournevent.ca

Tél : (418) 344-1727 poste 1042

Cellulaire : (418) 557-3503

Audrey Bouchard B. Sc. A

Direction Générale – copropriétaire

Marketing et vente au détail

abouchard@tournevent.ca

Tél : (418) 344-1727 poste 1061

Cellulaire : (418) 590-2463

Simon Bilodeau

Logistique, communication et expérience client

sbilodeau@tournevent.ca

Tél : (418)-344-1727 poste 1

Pamella Nolan

Contrôle qualité et traçabilité

qualite@tournevent.ca

Tél : (418)-344-1727 poste 1004

Sandra Potvin

Comptabilité

comptable@fermetournevent.com

Facturation : facture@tournevent.ca

NORMES ET CERTIFICATIONS

Commission Canadiennes des grains

Norme fédérale pour exportation Licence RSAC

Grains du Québec

Certification biologique Ecocert Canada

Produits certifiés Aliments du Québec BIO

Zone Boréale Saguenay-Lac-Saint-Jean

Membre de la COOP Nord-Bio

Greenstep Tournisme Durable

Ferme TourneventT utilise les semences d'ail de variété Music certifiées biologiques, BoréAil. L'entreprise est impliquée dans le processus du début à la fin; cette culture verticale lui garantit un produit d'ail de qualité supérieure.



UNE ENTREPRISE DE LA
ZONE BORÉALE

FERME TOURNEVENT DANS LES MÉDIAS

Voici des huiles végétales produites au Québec à intégrer dans votre assiette Salut Bonjour – 1 novembre 2022

<https://www.salutbonjour.ca/2022/11/01/voici-des-huiles-vegetales-produites-au-quebec-a-integrer-dans-votre-assiette>

Pourquoi les huiles du Québec n'ont pas la cote ? Le Devoir – 16 avril 2022

<https://www.ledevoir.com/vivre/alimentation/699042/alimentation-changement-d-huiles>

La Ferme Tournevent se démarque Radio-Canada Ohdio – 17 mars 2022

<https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/cest-jamais-pareil/segments/entrevue/394519/agri-culture-biologique-lacsaint-jean>

Ferme Tournevent, la bibitte qui a attiré l'attention de Fondation La Presse – 16 mars 2022

<https://www.lapresse.ca/affaires/portfolio/2022-03-16/innovation/ferme-tournevent-la-bibitte-qui-a-attire-l-attention-de-fondation.php>

Cuisine : nouveautés et trouvailles gourmandes Chatelaine – 9 décembre 2021

<https://fr.chatelaine.com/cuisine/cuisine-nouveautes-et-trouvailles-gourmandes-8/>

Produits québécois : huiles biologiques à découvrir Sélection – novembre 2021

Nouveautés gourmandes : 10 découvertes à ne pas rater en septembre

Zeste – septembre 2021

10 nouveautés gourmandes à découvrir en septembre

Magazine Coup de Pouce – septembre 2021

Huile de chez nous

Magazine Coup de Pouce – Septembre 2021

Huile à tout faire

Magazine 7 jours – septembre 2021

Des nouveautés hors de l'ordinaire

Magazine La Semaine – septembre 2021

Des nouveautés bien de chez nous

Magazine Virage – septembre 2021

Magazine TV Hebdo – septembre 2021 Je découvre

Magazine Je cuisine – septembre 2021

Émission La Belle Tournée animée par Guy Jodoin

diffusée sur Qub – Août 2021

Une première huilerie au Saguenay-Lac-Saint-Jean

Radio Canada – 16 mai 2019

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1170240/huilerie-tournevent-hebertville-chanvre-canola-lin-cameline>

De l'huile 100% bio et boréale Le Quotidien – 23 mai 2019

<https://www.lequotidien.com/2019/05/23/de-lhuile-100-bio-et-boreale-1c0c55a44721f2687ab02e-5790c8aa0f>



GASTRONOMIE BORÉALE

Pavé de truite en croûte de fleur d'ail et de graines de chanvre de la Ferme Tournevent

Recette de David Janelle

Chef co-propriétaire du Restaurant La Cuisine

Ingrédients :

600 gr de truite fraîche

7 tiges de fleur d'ail biologique Tournevent

3 c. à soupe de graines de chanvre biologique Tournevent

125 ml d'huile vierge biologique canola Tournevent

3 c. à soupe de chapelure

2 c. à soupe de parmesan râpé Saint-Laurent

Sel et poivre

Préparation :

1.Préchauffer le four à 350°F.

2.Tartinade de fleur d'ail : Couper la fleur d'ail en tronçons; la mettre dans un robot mélangeur. Mélanger en ajoutant l'huile tranquillement jusqu'à l'obtention d'une purée à texture crémeuse (la quantité d'huile peut varier). Sel, poivre. Réserver.

3.Croûte de fleur d'ail et graines de chanvre : Mettre la tartinade de fleur d'ail dans un bol et mélanger avec la chapelure, le parmesan et les graines de chanvre. Ajuster avec l'huile au besoin. Sel poivre.

4.Dans un poêlon, faire saisir au beurre la truite côté chair. La retourner et répartir le mélange de la croûte sur la truite avant de mettre au four entre 4 à 6 minutes.

5.Au moment de servir, ajouter un filet d'huile de canola (ou de chanvre) sur le poisson.

Rendez-vous sur notre site web pour plus de recettes !

GASTRONOMIE BORÉALE

Pesto boréal à la fleur d'ail biologique

Recette de Jensy Grégoire

Chef traiteur à domicile

Ingrédients :

100 g de fleur d'ail biologique Tournevent

1/2 tasse d'huile vierge biologique canola Tournevent

1/3 tasse de graines de chanvre biologique Tournevent

1/2 tasse de fromage Parmesan St-Laurent

Une pincée de sel

Préparation :

1. Hacher finement la fleur d'ail et la combiner aux graines de chanvre, parmesan et sel dans un malaxeur ou robot culinaire.

2. Mélanger en ajoutant l'huile jusqu'à la consistance voulue.

3. Se conserve environ 1 semaine au frigo ou plusieurs mois au congélateur.

Rendez-vous sur notre site web pour plus de recettes !



Coordonnées

Ferme Tournevent Inc.
352, rang St-Isidore, Hébertville (Québec), G8N 1L7
Tél : 418-344-1727 poste 1020

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ): 116 485 9465 No
d'enregistrement de la TPS/TVH : 822 972 956 RT0001 No
d'enregistrement de la TVQ : 121 376 7263 TQ0001

Comptabilité

Sandra Potvin
Facturation : facture@tournevent.ca
Administration générale : admin@tournevent.ca

Paielements

Pour un paiement par dépôt bancaire à Ferme Tournevent :
Transit : 70016
Succursale : 815
Numéro de compte : 230 058 0
Courriel : admin@tournevent.ca

Pour un paiement par dépôt bancaire à TransAlim (9273-5877 QC) :
Transit : 70001
Succursale : 815
Numéro de compte : 203 663 0
Courriel : admin@tournevent.ca

Pour un paiement par virement Interac :
admin@tournevent.ca

TOURNEVENT^{MC}

Ferme Tournevent

352, rang St-Isidore,
Hébertville, Québec
G8N 1L7

www.tournevent.ca

