

Sur l'île Saint-Bernard à Châteauguay

## Autocueillette en famille au verger biologique!

**(Châteauguay, le 7 septembre 2018)** – Dès le samedi 22 septembre, le verger biologique de l'île Saint-Bernard à Châteauguay sera ouvert pour l'autocueillette tous les jours, de 9h à 17h. Un petit marché extérieur et de l'animation seront offerts sur le site au cours du premier week-end d'autocueillette, pour une sortie aux pommes encore plus agréable!

### Une saison d'autocueillette plus courte qu'à l'habitude

L'été caniculaire et les sécheresses connues n'auront pas été bénéfiques pour le verger de l'île, comme c'est le cas pour les autres vergers au Québec. Selon Luc L'Écuyer, directeur général d'Héritage Saint-Bernard, le verger de l'île a produit 50% moins de pommes que l'an dernier en raison de ces conditions extrêmes. Il rappelle toutefois que la saison 2017 avait été réellement exceptionnelle.

Responsable du verger, Michel Chagnon explique toutefois que la qualité de la pomme est excellente. « Nous sommes très fiers des résultats cette année encore. Nous avons travaillé très fort et dans des conditions très chaudes. Par contre, les méthodes biologiques utilisées ont porté fruit; les pommes sont un peu plus petites, mais très belles », explique M. Chagnon.

Les cueilleurs devront donc se dépêcher à venir attraper leurs fruits, puisque la période d'autocueillette devrait durer environ de 7 à 10 jours cette année.

### Animation pour les familles

Qu'à cela ne tienne, la fin de semaine du 22 et 23 septembre, des activités seront proposées aux visiteurs : petit marché, boutique de la pomme, tour en tracteur, maquillage, animation, jeux pour enfants et musique d'ambiance. Le Café de l'île et le Bistro La Traite seront aussi ouverts durant cette période pour assouvir toutes les fringales, tout comme le refuge faunique Marguerite-D'Youville qui proposera des paysages à couper le souffle!

Héritage Saint-Bernard rappelle que seuls les sacs vendus par Héritage Saint-Bernard sont acceptés sur le site : sac de 10 livres = 13 \$ • sac de 20 livres = 22 \$. Les gens doivent apporter de l'argent comptant.

### Verger biologique : une agriculture différente

Depuis cinq ans maintenant, le verger de l'île Saint-Bernard est certifié biologique par Ecocert Canada. Au fil des mois, l'équipe responsable du verger suit des étapes de travail rigoureuses afin de s'assurer de la croissance des arbres et de la qualité de leurs fruits. Plutôt que d'utiliser des produits chimiques, des méthodes plus « naturelles » sont mises de l'avant et permettent un rendement exceptionnel au verger. Une agronome spécialisée en culture biologique accompagne l'équipe dans tout ce processus.

Héritage Saint-Bernard remercie chaleureusement ses partenaires qui permettent l'animation et les festivités autour de l'autocueillette : la Ville de Châteauguay, Desjardins et le député Pierre Moreau.

Pour toute information additionnelle : [www.ilesaintbernard.com](http://www.ilesaintbernard.com) – 450 698-3133

-30-

**Source** : Marie-Hélène Dorais, 450 698-3133 poste 227, [marie.dorais@heritagestbernard.qc.ca](mailto:marie.dorais@heritagestbernard.qc.ca)

**Photos** : les crédits sont inscrits à même le nom des photos\*

\* Les photos jointes à ce document peuvent être utilisées avec le crédit photo pour des articles relativement à ce communiqué seulement. Toute autre utilisation des photos doit faire l'objet d'une entente avec le(s) photographe(s).