

## COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

### Cueille ta pomme dans un verger ou un marché près de chez toi!

Sherbrooke, le 28 août 2025 – C’est aujourd’hui que commence officiellement la saison des pommes du Québec! En Estrie, une région reconnue pour ses paysages champêtres, ses vergers en flancs de colline et ses circuits agrotouristiques invitants, les Producteurs de pommes des Frontières donnent le coup d’envoi à la récolte sous une toute nouvelle identité visuelle : « **Cueille ta pomme dans un verger ou un marché près de chez toi** »<sup>1</sup>. Ce slogan invite les consommatrices et consommateurs à renouer avec le plaisir simple de manger local, tout en mettant de l’avant les nombreux points de vente accessibles partout dans la région.

« L’Estrie et la région des Frontières sont fières de leur riche tradition pomicole, portée par des entreprises familiales solidement ancrées dans leur communauté. Cette campagne reflète notre proximité avec les gens, notre sens de l’accueil et la générosité de nos vergers, où l’on cultive bien plus que des pommes : on cultive des liens », affirme Joël McKenzie, président des Producteurs de pommes de la région des Frontières et producteur à Franklin. Les différentes variétés de pommes seront disponibles progressivement au fil des prochaines semaines, en fonction de leur arrivée à maturité. Une raison de plus pour visiter régulièrement les vergers, marchés publics et épiceries cet automne!

#### Deux signatures pour une même mission : valoriser la pomme d’ici

La campagne « **Cueille ta pomme** » s’adresse à toutes les personnes qui souhaitent vivre une expérience de proximité : que ce soit en autocueillant leurs fruits ou en découvrant les marchés publics de leur région. Elle célèbre l’achat direct et l’approvisionnement local qui rapprochent la population de celles et ceux qui cultivent nos pommes avec passion. Plus d’une centaine de vergers sont prêts à accueillir le public, et un répertoire complet est disponible sur le site [lapommeduquebec.ca/autocueillette](http://lapommeduquebec.ca/autocueillette).

En parallèle, la marque Pommes Qualité Québec, bien connue des consommatrices et consommateurs en épicerie, continue de garantir des pommes inspectées, traçables et offertes à l’année en magasin. Grâce à l’entreposage et à un contrôle rigoureux, ces pommes conservent leur fraîcheur jusqu’au printemps. Il suffit de repérer le logo Pommes Qualité Québec sur les sacs ou les autocollants pour faire un choix éclairé, en toute saison.

« Ces deux identités sont complémentaires : l’une met en valeur le contact direct avec la productrice et le producteur, l’autre assure une qualité constante et une accessibilité à l’année. Peu importe où l’on choisit de « cueillir » sa pomme – au verger, au marché ou à l’épicerie – l’important est de savourer une pomme d’ici », souligne Jérôme-Antoine Brunelle, directeur général des Producteurs de pommes du Québec.

---

<sup>1</sup> Ce projet a été financé par le ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation dans le cadre de l’Initiative ministérielle Proximité 2024-2026.

## Participez au mouvement!

- Rendez-vous dans un verger, un marché ou une épicerie près de chez vous pour faire le plein de pommes du Québec
- Croquez-la à pleines dents, cuisinez-la en famille ou partagez un moment gourmand
- Publiez votre photo ou vidéo avec le mot-clic **#CueilleTaPomme** pour célébrer les saveurs d'ici et inspirer d'autres gens à faire de même!

Le mot-clic **#CueilleTaPomme** servira de point de ralliement sur les réseaux sociaux, permettant au public et aux partenaires de partager leur expérience et de faire rayonner les produits d'ici partout au Québec.

### ***L'Estrie, un terroir de pommes à découvrir***

*Visiter un verger en Estrie, c'est bien plus que de la cueillette : c'est s'offrir une escapade gourmande au cœur de paysages vallonnés, de routes champêtres et d'un terroir riche en traditions. De Dunham à Compton, en passant par Magog, Stanstead et les vallées frontalières, les vergers et cidreries de l'Estrie se démarquent par leur accueil chaleureux, leur savoir-faire artisanal et leur créativité.*

*Sur place, on découvre une grande diversité de pommes — des classiques aux variétés anciennes — ainsi qu'un éventail de produits faits maison : tartes, beignets, confitures, jus frais... et bien sûr, des cidres artisanaux aux profils uniques. Doux, pétillants, de glace ou aromatisés, ces cidres reflètent le talent et la passion des producteurs et productrices de la région.*

*Plusieurs vergers offrent également des aires de détente, des jeux pour enfants, des sentiers, des dégustations commentées et des activités d'automne pour toute la famille. Que vous soyez amateur de plein air, foodie curieux ou épicurien en quête de découvertes, les circuits agrotouristiques de l'Estrie promettent une expérience authentique, locale et inoubliable. Pour plus d'inspirations, visitez le site [Créateurs de saveurs Canton-de-l'Est](#).*

*À l'échelle provinciale, le Québec compte 416 productrices et producteurs de pommes, qui récoltent chaque année plus de 235 millions de livres, générant près de 80 M\$ en revenus à la ferme (données 2023-2024).*

Source : Les Producteurs de pommes du Québec et Institut de la statistique du Québec (ISQ)



-30-



### **Pièce jointe :**

- Photo intitulée : Cueille\_ta\_pomme

### **Source :**

Caroline Ouimet

Conseillère aux communications, marketing et vie syndicale

Les Producteurs de pommes du Québec

514 946-0818

[couimet@upa.qc.ca](mailto:couimet@upa.qc.ca)

[www.lapommeduquebec.ca](http://www.lapommeduquebec.ca)