



Certificat de conformité biologique

OCQV est accrédité par le CARTV : AC-07-03 et l'ACIA : COR00906028
selon la norme internationale ISO/CEI 17065 : 2012 et du document IROCB

FERME AUX PLEINES SAVEURS

Dossier : **PM03002**

**1038, RANG STE-MADELEINE
SAINT-ANDRÉ-AVELLIN (QUÉBEC) J0V 1W0**

PRODUITS CERTIFIÉS

Production végétale

Légumes de champ variés*
Légumes de serre variés (concombre et tomate)
Légumes sous tunnel*

*Détails en annexe A

Préparation alimentaire et transformation

- | | | |
|------------------------|------------------------|-------------------|
| ~ Beurre de citrouille | ~ Ketchups et relishes | ~ Salsas |
| ~ Compotes de fruits | ~ Légumes congelés | ~ Tartes |
| ~ Confitures | ~ Marinades | ~ Tartinades |
| ~ Fruits congelés | ~ Oignons confits | ~ Tomates séchées |
| ~ Gâteaux | ~ Piments séchés | |
| ~ Gelées | ~ Poivrons confits | |
| ~ Jus de tomate | ~ Potages | |

*Détails en annexe B

Marque de commerce : Ferme aux Pleine Saveurs

Circuit de distribution court

Panier biologique fermier

Cette entreprise se mérite le droit d'utiliser la mention :
« **Certifié par Québec Vrai** »

Certificat de conformité suivant les normes biologiques du Canada.
Valide pour le Régime Bio-Canada et le système québécois de contrôle des produits biologiques.

« Ce certificat est valide pour tous les produits mentionnés jusqu'à ce qu'il soit remplacé par un nouveau certificat ou encore annulé temporairement ou permanentement, à la suite d'une réévaluation de la conformité des opérations par l'organisme de certification ou en raison de l'interruption ou de l'abandon volontaire de la certification par l'entreprise. Il est recommandé de contacter l'organisme de certification pour s'assurer qu'il s'agit du document de certification le plus récent et que celui-ci n'a pas entre-temps été annulé, à la suite du retrait ou de la suspension de la certification octroyée à l'entreprise susmentionnée. »



Certification initiale : **13 août 2003**
Date d'émission : **24 septembre 2018**
Date d'inspection : **24 juillet 2018**


Marie Gagnon
Coordonnatrice des services

Date à laquelle l'entreprise doit présenter une demande pour la prochaine inspection annuelle : 18 mars 2019

L'Organisme de Certification
Québec Vrai



4895, boulevard des Forges, bureau 101, Trois-Rivières (Québec) G8Y 4Z3
Téléphone : **819 693-4646** | Télécopieur : **819 693-1472** | www.quebecvrai.org

 Papier 100% recyclé fabriqué par
Cascades à Saint-Jérôme



FERME AUX PLEINES SAVEURS

Dossier : **PM03002**

Date de modification de l'annexe : **24 septembre 2018**

Référence au certificat émis le : **24 septembre 2018**

Légumes de champ variés

| | | |
|---|-------------------|---------------------------------|
| ~ Ail | ~ Chou-rave | ~ Oignon à bottelet |
| ~ Asperge | ~ Ciboulette | ~ Panais |
| ~ Aubergine | ~ Concombre | ~ Persil |
| ~ Basilic | ~ Coriandre | ~ Piment fort |
| ~ Bette à carde | ~ Courge d'hiver | ~ Poireau |
| ~ Betterave | ~ Courgette | ~ Pois snap |
| ~ Betterave Chiogga | ~ Echalotte | ~ Poivron |
| ~ Bok choy | ~ Engrais vert | ~ Pomme de terre |
| ~ Brocoli | ~ Épinard | ~ Prairie (Graminée et luzerne) |
| ~ Carotte | ~ Fenouil | ~ Rabiole |
| ~ Céleri | ~ Fraise | ~ Radis |
| ~ Céleri-rave | ~ Haricot | ~ Rhubarbe |
| ~ Cerise de terre | ~ Kale | ~ Rutabaga |
| ~ Chou (vert, rouge, conique et savoie) | ~ Laitue | ~ Tomate |
| ~ Chou chinois | ~ Maïs sucré | ~ Topinambour |
| ~ Chou-fleur | ~ Melon cantaloup | |
| | ~ Oignon | |

Légumes sous tunnel

| | | |
|-----------------|-------------|-----------|
| ~ Basilic | ~ Brocoli | ~ Laitue |
| ~ Bette à carde | ~ Chou | ~ Poivron |
| ~ Betterave | ~ Courgette | ~ Tomate |

Ces informations sont fournies dans le but unique d'offrir la description des produits couverts par la certification de l'entreprise ci-dessus mentionnée. Ce document ne peut, en aucun temps, remplacer l'attestation officielle de certification.

Marie Gagnon

Marie Gagnon

Coordonnatrice des services



FERME AUX PLEINES SAVEURS

Dossier : **PM03002**

Date de modification de l'annexe : **24 septembre 2018**

Référence au certificat émis le : **24 septembre 2018**

Préparation alimentaire et transformation

Beurre de citrouille

Beurre de citrouille 100 ml, 250 ml

Compotes de fruits

Compote de fraises 454 g

Confitures

Confiture de fraises 250 ml

Confiture de fraises et rhubarbe 250 ml

Fruits congelés

Fraises entières 300 g

Gâteaux

Gâteau à la citrouille 250 g

Gâteau aux carottes et betteraves 250 g

Gâteau aux courgettes 250 g

Gelées

Gelée de poivrons jaunes 100 ml

Gelée de poivrons rouges 100 ml

Gelée de pommes 100 ml

Jus de tomate

Jus de tomate rouge 500 ml, 1 L

Jus de tomate orange 500 ml, 1 L

Ketchups et relishs

Ketchup aux tomates vertes 250 ml, 500 ml

Relish aux courgettes 250 ml, 500 ml

Légumes congelés

Ail décortiqué 350 g

Marinades

Betteraves rouges marinées 250 ml, 500 ml

Betteraves marinées 250 ml, 500 ml

Cornichons sucrés 250 ml, 500 ml

Oignons confits

Confit d'oignons rouges 100 ml

Piments séchés

Piments chili entiers 10 g

Piments Cayenne 17 g

Poivrons confits

Confit de poivrons rouges 100 ml

Potages

Potage aux poireaux 500 ml, 1L

Potage à la courge et aux carottes muscadé. 500 ml, 1L

Potage courge et pomme 500 ml, 1L

Velouté d'asperges 500 ml, 1L

Salsas

Salsa douce 250 ml, 500 ml

Salsa moyenne 250 ml, 500 ml

Salsa forte 250 ml, 500 ml

Salsa verte 250 ml

Tartes

Tarte aux fraises 600 g

Tarte aux fraises et rhubarbe 600 g

Tarte à la croustade aux fraises 600 g

Tarte à la croustade aux fraises & rhubarbe 600 g

Tartinades

Tartinade aux cerises de terre 100 ml

Tomates séchées

Tomates italiennes 17 g

Ces informations sont fournies dans le but unique d'offrir la description des produits couverts par la certification de l'entreprise ci-dessus mentionnée. Ce document ne peut, en aucun temps, remplacer l'attestation officielle de certification.

Marie Gagnon

Marie Gagnon
Coordonnatrice des services

