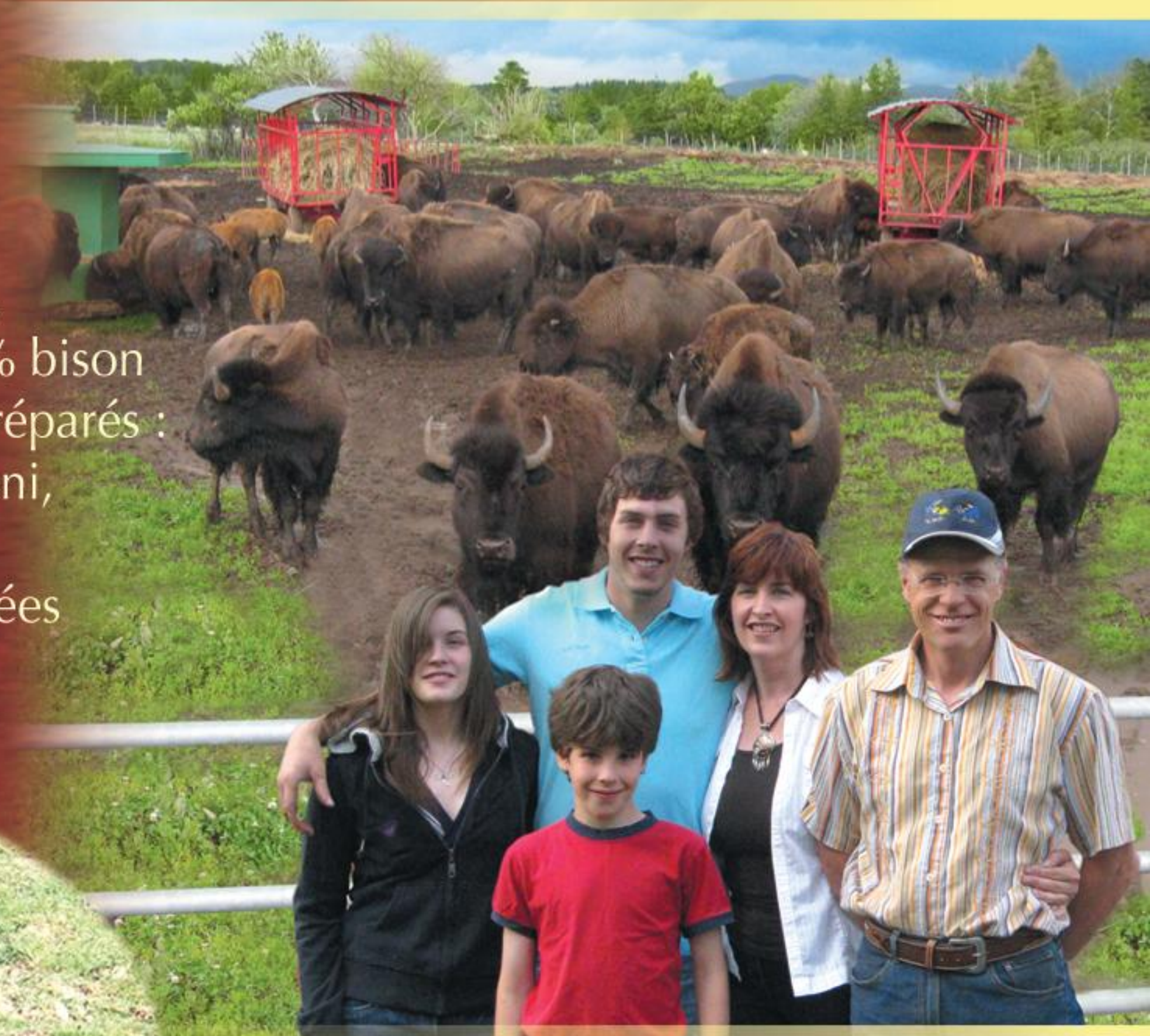




**Historique** Les Bisons Chouinard est un élevage en opération depuis 1996. Une visite de la ferme ancestrale du début du 19<sup>e</sup> siècle vous fera découvrir un important troupeau de bisons, bisonnes et bisonneaux vivant à l'année longue à l'extérieur en respectant leur milieu d'origine ainsi que leur habitat naturel. Cela permet la production d'une viande de haute qualité, naturelle et très maigre correspondant parfaitement au besoin des consommateurs d'aujourd'hui très soucieux d'une alimentation saine.

## Services

Vente de produits régionaux  
Toutes les coupes de viandes courantes sont disponibles :  
Biftecks, cubes, viande hachée, fondue chinoise, saucisse 100% bison ainsi qu'une gamme de mets préparés : viande fumée, séchée, pepperoni, pâtés à la viande, terrines, etc.  
Accès aux personnes handicapées  
Visites guidées (voir site web)



308, avenue de Gaspé Est  
Saint-Jean-Port-Joli (Québec) G0R 3G0  
(à mi-chemin entre l'église et La Roche à Veillon)  
Jean-Luc Chouinard 418 598-3230 Mary-Jo Gibson  
jl\_chouinard@videotron.ca [www.bisonchouinard.com](http://www.bisonchouinard.com)

# Les Bisons Chouinard

[www.bisonchouinard.com](http://www.bisonchouinard.com)

## Pourquoi manger du bison? Source : Smoke Signals juin 2001

Tout simplement pour le goût ! La viande de bison est la viande rouge la plus savoureuse disponible sur le marché. Naturellement nutritive, tendre et facile à préparer – impossible de trouver mieux! Le bison est une viande dense, faible en gras et en calories, qui vous satisfait même avec une plus petite portion.

### Composition nutritive par 100 g de viande maigre cuite

	gras (g)	calories (kcal)	cholestérol (mg)	fer (mg)
Bison	2,42	143	82	3,42
Boeuf	9,28	211	86	2,00
Porc	9,66	212	86	1,10
Poulet	7,41	190	89	1,21
Canard	11,20	201	89	2,70
Venaison	3,19	158	112	4,47
Flétan	2,94	140	41	1,07



Une portion de viande de bison fournit 34 % des quantités quotidiennes recommandées de protéine, 32 % du zinc, 33 % du fer, 10 % de la niacine, 20 % du phosphore, 14 % de la vitamine B6 et 42 % du sélénium antioxydant.

La viande de bison est non-allergène, ce qui la rend plus facile à digérer pour les personnes souffrant d'une intolérance à la viande rouge. Il n'y a AUCUN résidu d'hormone de croissance, stéroïde ou d'antibiotique dans la viande de bison. Afin d'obtenir un résultat optimal, il est conseillé d'exécuter une cuisson lente à un feu moyen. **Le bison... ce que la nature offre de meilleur est de retour!**

Fier partenaire **Agriculture, Pêcheries et Alimentation**

Québec

