

**Nature's Bay Bottling Company Inc.**

M. Phil Thorgrimson, *président*  
 605, 4<sup>e</sup> rue  
 C.P. 689  
 Keewatin (Ontario)  
 POX 1C0  
 (807) 547-2650  
 (807) 547-2657  
 nabay\_water@hotmail.com  
 www.nabaywater.com

**Entreprise prête à exporter**

Nature's Bay embouteille de l'eau de source pure naturelle, qu'elle puise directement dans les terres vierges du nord de l'Ontario.

**Neva Spring Water**

M. Darren Tissington, *vice-président du marketing*  
 3801, route 105  
 Northampton (Nouveau-Brunswick)  
 E7N 1C7  
 (506) 324-8404  
 (506) 325-9871  
 darren@nevasprings.com  
 www.nevasprings.com

**Exportation : Royaume-Uni, États-Unis**

Neva embouteille de l'eau de source et de l'eau oxygénée qui a été filtrée par des centaines de pieds de roche, de gravier et de sable, et qui est puisée dans une riche nappe souterraine avant son écoulement dans la rivière adjacente. Neva utilise un processus écologique appelé ozonation pour tuer les bactéries sans laisser d'odeur ou de goût. Les équipements de pointe importés d'Italie et la grande qualité de la formation de la main-d'œuvre permettent d'atteindre une efficacité optimale et de soutenir la compétitivité sur le marché international.

**Délice Boréal**

M<sup>me</sup> Suzanne Beaubien, *directrice des finances*  
 a/s de Institut culturel Avataq  
 6700, avenue du Parc, bureau 400  
 Montréal (Québec)  
 H2V 4H9  
 (514) 274-1166  
 (514) 274-6759  
 avataq@avataq.qc.ca  
 www.avataq.qc.ca

**Entreprise prête à exporter**

L'initiative des tisanes Délice Boréal de l'Institut culturel Avataq permet aux Inuits d'utiliser leur flore autochtone pour créer un produit commercial. Étant donné le penchant des Inuits pour les tisanes et les recherches effectuées par l'Institut sur les plantes médicinales, l'Institut a décidé d'entreprendre un projet de tisanes basé sur cinq plantes originaires de la toundra. Les plantes utilisées pour fabriquer les tisanes sont récoltées à la main par les Inuits sur les vastes étendues sauvages du Nunavik, entre juillet et septembre. Les plantes sont récoltées et séchées, puis expédiées à Montréal où elles sont traitées et conditionnées en sachets individuels.

**Nunavik Arctic Foods Inc.**

M. Neil Greg, *personne-ressource à l'exportation*  
 C.P. 179  
 Kuuguaq (Québec)  
 J0M 1C0  
 (819) 964-2925  
 (819) 964-2613  
 n\_greig@makivik.org  
 www.makivik.org

**Exportation : États-Unis**

Nunavik Arctic Foods exploite le caribou au Nunavik et commercialise le produit aux échelles locale et internationale.

**Parenteau's Gourmet Foods Inc.**

M. Rodney Parenteau, *propriétaire et président*  
 C.P. 618  
 Langham (Saskatchewan)  
 S0K 2L0  
 (306) 283-4960  
 (306) 283-4961

**Exportation : Japon, États-Unis, Royaume-Uni, Australie**

La gamme des produits gastronomiques de Parenteau inclut un vaste choix de chocolats, de tisanes, de confitures, de miel, de sirop, de cidres chauds et froids, de boissons de style champagne, de vinaigre et de coffrets en chêne originaux pour l'emballage des cadeaux.